

Lycklig den som av bordets håvor får njuta,
lycklig den som även andra få bjuda.
På Harald mötes dessa lyckliga på fest,
där stämning helt unik är som gäst.

Smaklig måltid!

www.ravintolaharald.fi

VIKINGARNAS KUNGLIGA FÄRDER

Menyer som är valda av våra grytvakter, färdiga att avnjuta

SVEN TVESKÄGGS FÄRD 52,90 €

Lofotens laxpastrami L, G

Laxpastrami och marinerade flodkräftor, mousse av gäddrom, ärtpuré och inlagd fänkål med varm palsternackarösti.

Pepparbiff från det Bysantiska hovet L, G

Innerfilé av oxen panerad med äppel-parmesanmousse, enstjärning pepparsås, potatiskaka och ugnstekta rotfrukter med lufttorkad kassler av gris.

Haralds tjärade L

Haralds kända tjärglass, havtornssylt, torkade hallon, honungsrostade smulor av skärgårdslimpa.

Enligt historieböckerna:

Sven Tveskägg var Danmarks kung 986-1014 och Englands kung 1013-1014. Han har troligen fått sitt smeknamn av sina långa greplänkande skägg. Sven lät, som första danske kungen, göra mynt, där hans egen bild fanns. På dem stod det Zven Rex ad Dener, "Sven, den danske konungen". Sven erövrade stora delar av England, men Etbeldred och hans manns lyckades hindra en erövring av London. Staden blev ändå lämnad åt sitt öde och efter att Etbeldred gått i landsflykt till Normandie blev Sven Englands kung i slutet av 1013. Sven slog sig ner i Gainsborough, Lincolnshire, och började organisera sitt kungarike. Han dog dock där den 3 februari 1014 efter att ha regerat endast i ungefär fem veckor.

ERIK SEGERSÄLLS FÄRD 43,30 €

Moskogens soppa på soppar och kantarell L

Krämig soppa på soppar och kantarell samt bröd av spelt och rödbeta och kärnat smör.

Klippväggens gös L, G

Stekt gös med dillolja, gräddfilssås, palsternackarösti, kvino-grönsakspaj och inlagd fänkål.

Ruriks plättar

Frasiga plättar, skyr-vitchokladmousse smaksatt med tranbär, mjölkglass, äppel-karamellsylt och jordgubbssylt.

Enligt historieböckerna:

Erik Segersäll var Sveriges kung ca 945-995 och första kungen i historieböckerna som både svearna och götarna erkände. Erik fick sitt smeknamn efter att ha vunnit sin brorson Styrbjörn den Starke på Fyris plätten ca år 985. Styrbjörn var Eriks bror Olofs son, som tränade efter Eriks kungadöme. Enligt Adam Bremen hade Erik tidigare omvänt sig till kristendomen men återgick till bedendomen efter sin vinst. Enligt sägnen lovade Erik sig själv åt Odinn för tio år om han skulle vinna Styrbjörn.

VIKINGARNAS KUNGLIGA FÄRDER

Menyer som är valda av våra grytvakter, färdiga att avnjuta

HARALD BLÅTANDS FÄRD 34,90 €

Kryddgårdens gröna sallad VE, M

Sallad i äppel-fikonvinäger, kvino-grönsaksbrunoise, marinerade grönsaker, rostade frön och spelt-rödbetsbröd.

Höna från getaherdens eld LL, G

Saftigt grillad höna och getost samt olivsand, Vishetens vinsås, vikingarnas sköldpotatis, ugnsrötfrukter och tomatrelish.

Iriska frökens chokladkaka L, G

Chokladkaka som smälter i munnen garnerad med blåbärs mousse, karamelliserade pekannötter och torkade hallon, vit chokladsnö och hallonsylt.

Enligt historieböckerna:

Harald Blåtand var Danmarks kung 958-986 och Norges kung 976-986. Han var son till Gorm den gamle och följde sin far på tronen. Harald slutförde sin faders påbörjade försök att ena Danmark. Smeknamnet Blåtand lär skall ha kommit från Haralds dåliga, mörknade tänder. Harald omvände sig till kristendomen 965 och gjorde kristendomen till Danmarks officiella religion. Han omvandlade Jellings runstenar till kristna minnesmärken där man respekterade hans föräldrar Gorm och Tyra. På runstenen som Harald lät sätta dit finns följande text inristad: "Kung Harald lät resa denna sten till minne av fader Gorm och moder Tyra. Harald som vann åt sig hela Danmark och Norge gjorde danskarna kristna." På stenen finns avbildat Kristus som är mitt bland knutna band och meningen med denna bild var att skilja Kristus från forngudarna och från magins värld.

MAGNUS DEN GODES FÄRD 36,80 €

Athosbergets förrätsbröd VE, M

Hummus av morot och rödbeta samt ärtpuré och rostat bröd av spelt och rödbeta.

Valkyriornas vitlupinbiff VE, M, G

Vitlupin-tempebiff gratinerad med vikingarnas örkräm och rödbetshummus, eldlandssås, vikingarnas sköldpotatis och ugnsrötfrukter, tomatrelish olivsand.

Ionas härliga lakritsmousse VE, M, G

Lakritsmousse, hallon-salmiaksorbet, maräng med smak av lakrits samt torkade hallon och hallonsirap.

Enligt historieböckerna:

Magnus den gode, var Norges kung 1035-1047. Han var Olof den Heliges son. Norges överklass var trötta på danskarnas makt och valde Magnus till sin kung 1035. Efter av Danmarks kung dog blev Magnus även Danmarks regent. Magnus farbror Harald Hårdråde som återvänt från Bysans år 1045, orsakade honom huvudbry eftersom han ville ha makten i Norge. År 1046 tvingades Magnus dela sitt rike och Harald blev Magnus medregent. År 1047 föll Magnus från hästryggen och dog. Hans kropp hämtades till Norge och han begravs i katedralen i Trondheim, där även hans fader var begravd. Efter hans död brast Olof den Heliges blodslinje vid tronen och återfick kronan först 1280 då Erik II Magnusson tog makten.

VIKINGARNAS KUNGLIGA FÄRDER

Menyer som är valda av våra grytvakter, färdiga att avnjuta

KNUT DEN STORES FÄRD 41,70 €

Ishavets kräftsoppa L

Tomatig soppa på flodkräftor garnerad med dillolja, skärgårdslimpa och kärnat smör.

AIFURS NACKE AV LAMM L

Haralds klassiker: Nacke av lamm som länge och väl har kokat därtill mos av kronärtskocka och potatis, rostade rotfrukter, tjärade lingon, skärgårdslimpa samt pepparrotsmousse.

Pohjolahusmors kaffeost G

Kanel-sockrad varm kaffeost med marinerade hjortron och hjortronglass.

Enligt historieböckerna:

Knut den Store var Englands, Danmarks och Norges kung samt Schlesvigs och Pommerns guvernör 1014-1035. Knut var Englands första riktiga kung som härskade över hela riket utan varken inre eller yttre hot. Eftersom han också härskade över vikingarnas hemområden, behövde England inte vara rädd för angrepp från något håll. Sålunda fick Knuts rike blomstra och utvecklas i tjugotals år utan krig. Knut respekterade stort engelsk lag, varav han fick sin förståelse för rättvisa och individuell frihet. Rättsväsendet fungerade på den tiden starkt och man tog de första stegen mot demokrati. Vikingarna hade en lång tradition av handel med grannländerna. Som betalningsmedel hade i huvudsak använts silver. Knut grundade det första gemensamma valutan för silverpengar i sitt rike.

WILHELM ERÖVRARES FÄRD 63,30 €

Asgårds förrättssköld L

På en skiffersten serveras, laxpastrami, tjärströmming, havskraftstjärtar, renhjärta, blodpalt, älgkorv, lufttorkad griskassler, Jukolas ölost, inlagd fänkål och skärgårdslimpa med mousse av rökt hästkött.

Fjällklyftans ren G

Mör innerfilé av ren och grillat renhjärta, drottningens bärsås, potatiskaka, rödbeta, varm kaffeost samt havtornssylt.

Jellings efterrättspärta

På en pärtä serveras chokladkaka som smälter i munnen garnerad med blåbärs mousse, skyrvit choklad mousse smaksatt med tranbär, granglass, frasig plätt jordgubbssylt och äppelkaramellsylt.

Enligt historieböckerna:

Vilhelm Erövraren var hertig av Normandie 1035-1087 och Englands första normanska kung 1066-1087. Vilhelm var vikingabövding Rollos avkomma. Alla Englands och Förenade kungarikenas regenter var hans ättlingar. Vilhelm Erövrarens påbörjade normandtid verkade starkt på Englands kultur, bland annat feodalsystemet härstammar från normanderna. Vilhelms sätt att regera var före sin tid. Detta vittnar Domesday book (domedags boken) om i vilken det finns detaljerad fakta om landägarnas rättigheter. Ett betydelsefullt konsthistoriskt fornminne från Vilhelm Erövrarens tid är Bayeux gobeläng, som avbildar bakgrunden till normanernas erövringårder och som kulminerar i striden i Hastings. På grund av Englands erövring av Normandie blev den engelska adelns språk franska. Den smalt senare samman med folkets anglosaxiska språk men kvarlämnade mycket franskt inflytande.

VIKINGARNAS KUNGLIGA FÄRDER

Menyer som är valda av våra grytvakter, färdiga att avnjuta

KUNGENS FESTMÅLTID 67,40 €/pers
(tillreds åt minst två personer)

Haralds hov samlade sina allra godaste läckerheter till sina festmåltider. Till bordet bärs en tilltalande måltid, i vilken ni får prova på olika nordiska smaker från vikingarnas stridssköld.

Heimdals förrättsköld L

Laxpastrami, tjärsill, havskräftstjärtar, blodpalt, renhjärta, älgkorv, lufttorkad griskassler, Jukolas ölost, sylt av blåbär och lök, mousse av rökt hästkött och gäddrom, skärgårdslimpa och bröd av spelt och rödbeta, frisk sallad i äppel-fikonvinegrette, marinerade grönsaker, rostade frön och kvino-grönsaksbrunoise.

Odins sköld L, G

Skivad Black Angus-oxe petit tender, övermogen stek av rådjur, mör vinge av anka, enstjärnig pepparsås och drottningens sås, vikingarnas sköldpotatis, gräddig ostpotatis, ugnsgronsaker och mousse av hästkött.

Frejas efterrättssköld

Chokladkaka som smälter i munnen garnerad med blåbärsmousse, frasiga plättar, jordgubbssås skyr-vitchokladmousse smaksatt med tranbär, kaffeost, lakritsmousse, äppelkaramellsylt, marinerade hjortron, hjortronglass, granglass samt hallon-salmiakorbet.

Enligt historieböckerna:

Holmgång var vikingarnas duellstrid. Det var samfundets erkända sätt att lösa konflikter. Uppgifter om holmgång härstammar från sagorna. Det var inte lätt att avstå från utmaningen eftersom ens manlighet då ansågs förlorad. Man kunde dock undvika att personligen strida om man fick någon annan att strida istället för en själv. Deltagarna slog varandra med vapen i tur och ordning, först den som hade blivit utmanad och sedan den som utmanat. Det fanns också en regel att man endast tre gånger fick använda en sköld. Oftast skulle striderna ske på bestämda områden, till exempel på en djurbud. Ibland åkte man till en lite ö, från vilken endast vinnaren skulle återvända. Ibland rymde någon från stridsområdet, han blev då stämplad som en ynkerygg. Vinnaren fick ofta delar av förlorarens egendom eller till och med hela egendomen. Enligt sagorna började man uppleva holmgång som ett problem då berserkerna började använda det som medel för stöld. De utmanade människor till strid och tog sedan som vinnare förlorarens land, egendom och till och med kvinna. Främst på grund av detta förbjöds holmgång enligt sagorna på Island 1006 och i Norge år 1014.

Sigríð den Nátte

Sigríð den Nátte är shamanens dotter. Byns vackra gammelpiga, som erövrade männens hjärtan men som ingen ännu lyckats vinna till sin. Sigríð har krafter, precis som sin far, och hon torde ha sett framtiden. Hon vet att tiden snart skall komma då hon ska få en stark krigare vid sin sida och en hel hög med lekande ungar.

FÖRRÄTTER

- 1. KRYDDGÅRDENS GRÖNA SALLAD VE, M 6,30 €**
Sallad i äppel-fikonvinäger, kvino-grönsaksbrunoise, marinerade grönsaker, rostade frön och spelt-rödbetsbröd.
- 2. ÖLBRYGGARENS OSTSALLAD..... 7,30 €**
Sallad i äppel-fikonvinäger, kvino-grönsaksbrunoise, marinerade grönsaker, rostade frön och spelt-rödbetsbröd samt Jukolas ölost.
- 3. ATHOSBERGETS FÖRRÄTTSBRÖD VE, M..... 6,20 €**
Hummus av morot och rödbeta samt ärtpuré och rostat bröd av spelt och rödbeta.
- 4. MOSKOGENS SOPPA PÅ SOPPAR OCH KANTARELL L**
Förrätt / Huvudrätt
Krämig soppa på soppar och kantarell samt bröd av spelt och rödbeta och kärnat smör.
Förrätt..... 9,20 €
Huvudrätt..... 11,90 €
- 5. ISHAVETS KRÄFTSOPPA L**
Förrätt / Huvudrätt
Tomatig soppa på flodkräftor garnerad med dillolja, skärgårdslimpa och kärnat smör.
Förrätt..... 10,90 €
Huvudrätt..... 15,60 €
- 6. ASGÅRDS FÖRRÄTTSSKÖLD L..... 13,90 €**
På en skiffersten serveras laxpastrami, tjärströmming, havskräftstjärtar, renhjärta, blodpalt, älgkorsv, lufttorkad griskassler, Jukolas ölost, inlagd fänkål och skärgårdslimpa med mousse av rökt hästkött.

Enligt historieböckerna:

På de öppna haven hade vikingarna sina egna sätt att navigera och uppskatta resornas längd. Det är sannolikt att de klarade sig genom att iakttä solen och polstjärnan samt genom att studera naturen, vågorna, vinden och havets fiskar. Fåglar och valar förekom i närheten av kusten och vågorna formades på annat sätt då havsbotten kom uppåt då de närmade sig kusten. En erfaren sjöman kunde också iakttä hur isen speglade sig vid horisonten.

Ava Vargfällaren

Ava for från de östra skogarna mot Tavastland i hopp om en bättre framtid. Men på resan hoppade en varg fram och röt åt henne. Det tyckte inte Ava om utan fällde ner vargen till marken med sina bara händer och befälde den att bete sig. Vargen vågade inte sätta emot utan flydde sin väg. Då flickan kom till Tavastland marscherade hon raket in i den krog hon tyckte såg roligast ut och meddelade att hon genast tänker börja jobba där. Krogägaren anställde flickan och på den vägen är Ava än idag. Ryktet om vargfällaren hann ifatt henne och inte bemskt många har efter att ha hört den historien vågat ställa till med bråk i krogen.

- 7. LOFOTENS LAXPASTRAMI L, G 12,20 €**
Laxpastrami och marinerade flodkräftor, mousse av gäddrom, ärtpuré och inlagd fänkål med varm palsternackarösti.
- 8. HEIMDALIS FÖRRÄTTSSKÖLD L..... 15,90 €/pers**
(tillreds för minst två personer)
På en sköld serveras laxpastrami, tjärsill, havskräftstjärtar, blodpalt, renhjärta, älgkorv, lufttorkad griskassler, Jukolas ölost, sylt av blåbär och lök, mousse av rökt hästkött samt gäddrom, skärgårdslimpa och bröd av spelt och rödbeta, frisk sallad i äppel-fikonvinegrette, marinerade grönsaker, rostade frön och kvino-grönsaksbrunoise.

Enligt historieböckerna:

I den skandinaviska mytologin var Heimdal Asgårds dvs gudarnas boningsplats, vakt. Han var en otröttbar vakt vars sinnen var så skarpa att han såg i mörker och hörde gräset växa. Han bodde där gudarnas hem och resten av världens förenades vid Bifrost regnbågsbron. Hans uppgift var att i regnarök varna de andra gudarna om jättarna genom att blåsa i Gjallhornet. Heimdal stred mot Loke och vann denne. Striden tas på nytt i ragnarök, då vaktguden dödar Loke och dör även själv.

Halthor Surkäft

Den unge Haltbor Surkäft var förundrad i den nya vikingabyn och såg sur ut. Hur skall han klara sig med alla dessa erfarna vikingar. Tiden gick och den unga pojken växte och blev en skaplig viking, som inte blir avskräckt av varken stora strider eller stora fester. På Haltbors ansikte lys er ett leende och det goda humöret smittar av sig även på gästerna.

FRÅN ÖRTGÅRDEN

9. **GRYTA AV PULLED BÖNOR FRÅN HELGAS BAKUGN VE, M..... 24,80 €**
I en brödkopp serveras en tomatig gryta med pulled böna och linser, vid sidan morotshummus, puré av bönor, kvino-grönsakspaj samt rödbeta.
10. **VALKYRIORNAS VITLUPINBIFFAR VE, M, G 22,80 €**
Vitlupin-tempebiff gratinerad med vikingarnas örtkräm och rödbetshummus, eldlandssås, vikingarnas sköldpotatis och ugnsrötsfrukter, tomatrelish olivsand

BREDVID BÅTEN

11. **STORMSKÄRS HAVSLAX L, G..... 27,90 €**
Havslax och marinerade havkräftstjärtar, sås av olika soppar och kantareller, kronärtskocka-potatissmör samt rödbeta.
12. **KLIPPVÄGGENS GÖS L, G 25,20 €**
Stekt gös med dillolja, gräddfilssås, palsternackarösti, kvino-grönsakspaj och inlagd fänkål

Enligt historieböckerna:

Vikingarna åt vanligtvis två måltider, på förmiddagen några timmar efter att man börjat dagens arbete åt man gröt och på kvällen då dagens arbete var utfört åt man middag. Som matdryck hade man vatten, surmjölk eller öl. Årstidsväxlingarna firades med offerfester och då drack man öl. Var det frågan om något speciellt tillfälle, bjöd man ibland på mjöd, som var tillverkat av honung, malt, vatten och smaksatt med humle. De rikaste hade även vin som man hämtat från frankernas land. Runt väggarna i vikingabusen fanns bänkar där man satt på dagen och sov på natten. Då det var matdags hyfte man träskivor framför bänkarna och dukade med borddukar.

Gunhild Svallvåg

Gunhild är saltbhandlaren dotter och därmed håller hon sin stuga på en läglig plats invid en bra rutt. Gunhild behärskar ölbryggeriets konst och odling av örter. Till sitt lynne är Gunhild ofta glad och trevlig och beskäftig som alltid verkar ha många järn i elden. Inte upphör ju forsens drag heller så lätt. En gång såg man Gunhild också koka över då Tors äska fick än att svämma över och förde Gunhilds ölkärl med sig... Så måste Gunhild tillverka nytt öl men smaksatte denna gång med timjan och så fick man ett kar med öl till Haralds bjudningar.

FRÅN DET EGNA FÄLTET

13. **VINLANDS KALKONSALLAD LL, G..... 16,90 €**
Stekt innerfilé av kalkon, grillad getost, fräsch sallad i äppel-fikonvinäger, marinerade grönsaker, kvino-grönsakabrunoise, rostade frön samt tomatrelish.
14. **HÖNA FRÅN GETAHERDENS ELD LL, G 19,40 €**
Saftigt grillad höna och getost samt olivsänd, Vishetens vinsås, vikingarnas sköldpotatis, ugnrotsfrukter och tomatrelish.
15. **FÅGELFÄNGARENS FÅNGST L, G..... 31,70 €**
Vaktel, mör vinge av anka och stekt innerfilé av kalkon, drottningens bärsås, potatiskaka, ugnrotsfrukter samt sylt av havtorn.
16. **KALKON AV ERIKSDOTTER L, G 18,90 €**
Stekt innerfilé av kalkon, sås av Vishetens vin, vikingarnas sköldpotatis, kvino-grönsakspaj och sylt av blåbär och lök.
17. **BÄRSÄRKERNAS GRIS L, G**
Ugnstekt halsrev av gris och friterad bringa av gris, pepparrotsmousse, eldlandets sås, öl-vitlökspotatis, ugnrotsfrukter och sylt av blåbär och lök.
Normal 200 g..... 19,80 €
Stor 400 g..... 28,40 €
18. **KAUKOMIELIS RÅDJURSPANNA L, G..... 25,20 €**
Mör rådjursstek smord med vikingarnas örtpasta, rådjur-lingonkorv, friterad bringa av gris, tjär-pepparsås, gräddiga ostpotatis, ugnrotsfrukter samt tomatrelish.

Enligt historieböckerna:

Vinland var namnet som vikingarna som anlät från Grönland, gav till något av Nordamerikas områden. Området har troligen funnits på Kanadas östkust. Enligt den Grönlänningarnas saga, hittade en Leif Erikssons man, Tyrkir, vindruvor. På det nuvarande området där Kanada finns är det dock omöjligt och därför har man ofta gissat att namnet Vinlands etymologiska namn skulle vara "ängsmark". Äldsta vittnesbördet om Vinlands upptäckt lämnar Adam av Bremen i sin bok Descriptio insularum Aquilonisnoin från år 1075. De huvudsakliga källorna som vittnar om Vinlands saga är ändå två isländska sagor; Grönlänningarnas saga och Erik Rödes saga. De är nedskrivna ungefär 250 år efter händelserna de beskriver och man kan inte hålla dem för helt pålitliga. Trots allt är det säkert att vikingarna var i Nordamerika. År 1960 hittade arkeologer i New foundlands norra delar Lånse aux Meadows bevis på vikingarnas besök. Platsen utnämndes till UNESCOs världsarvslista år 1978. Platsens kuperade landskap har rekonstruerats som vikingarnas boplats såsom man antar att de sett ut. Denna koloni har ofta hållits för sagornas Vinland, men helt säker på saken är man inte.

Stine Bågskytte

På den tiden då jag föddes var omständigheterna bedrövliga. Min far, Tappra Vicke, sköt kråkor för att livnära sig. En gång då han sköt träffade pilen inte den flygande kråkan utan återvände och träffade min far raket i ögat. Det var inte bra. Som tur blev min far inte blind utan han började istället se allting dubbelt. Två kråkor med en pil, tänkte han. Synd bara, att han alltid siktade på fel kråka, och vi blev utan mat. Redan som litet barn lärde far mig sikta på flygande villebråd, och redan som treåring sköt jag de "två kråkorna med en pil". Jag var så skicklig att man i vikingakretsar började kalla mig för Stine Bågskytte. Jag har bevarat min skicklighet och fungerar här som specialiserad på att skaffa ekologiska kråkor till mat.

FRÅN LÄGERELDENS FLAMMA

19. ROBERT DJÄVULENS OXBIF L, G

Skivad Black Angus petit tender, relish av chili och saltgurka, sås av Vishetens Vin, vikingarnas sköldpotatis och ugnsrötsfrukter.

Normal 150 g 25,90 €
Stor 300 g 34,90 €

20. PEPPARBIF FRÅN BYSANTERNAS HOV L, G

Innerfilé av oxen panerad med äppel-parmesanmousse, enstjärning pepparsås, potatiskaka och ugnsrötsfrukter samt lufttorkade flarn av griskassler.

Normal 150 g 33,90 €
Stor 300 g 49,90 €

21. AIFURS NACKE AV LAMM L 23,60 €

Haralds klassiker: Nacke av lamm som länge och väl har kokat därtill mos av kronärtskocka och potatis, rostade rotfrukter, tjärade lingon, skärgårdslimpa samt pepparrotsmousse.

22. ÄLGSKRIKARENS SKAV L 24,80 €

Mör älgskav serverad ur en brödkopp med relish av chili och saltgurka samt kronärtskocka-potatissmör, tjärade lingon och rödbetor.

23. FJÄLLKLYFTANS REN G 36,90 €

Mör innerfilé av ren och grillat renhjärta, drottningens bärsås, potatiskaka, rödbeta, varm kaffeost samt havtornssylt

Enligt historieböckerna:

Väringagardet, eller – Väringsalidet var Bysanskejsarens privata livvakter och bestod av vikingar. Gardet fick sin början under kejsare Basileios II tid (regerade 976-1025) när Kiøns furste Vladimir den Store skickade 6000 man åt Basileios för att hjälpa till vid striden mot upprorsmakaren Bardas Fokastava. Väringsarna hade stridit i Bysans trupper redan tidigare men år 988 grundade man för första gången en elitenhet som hela tiden var med kejsaren. Gardets män fick fort rykte om sig att vara modiga och nådlöst trogna soldater. Gardet bestod till en början enbart av ruser men snart kom även andra skandinaver med som normän, svenska och islänningar. Gardet var känt för sin stora alkoholförbrukning och på grund av deras långskäftade yxor började man i krönikorna kalla dem för "yx bärande soldater".

Helga Älgskräkaren

Som liten vikingaflicka hade Helga varit i skogen och plockat bär i sin stora korg utan att desto mera se sig omkring utan koncentrerade sig enbart på sitt eget görande. I korgen hade hon redan massor av blåbär och Helga tänkte snart styra sin kos hemåt för att tillreda en läcker blåbärspaj åt klanen. Men hur var det möjligt att en så liten flicka inte såg ett så stort djur förrän hon stod rakt framför det. Den stora älgen var liggande och i djup sömn. Älgen hade inte hört Helga, må det vara så att hon rört sig så tyst. Helga blev rädd för det stora djuret och började skrika rätt ut, varav älgen igen blev rädd. Älgen började springa före alla benen ens bar, och sprang rakt in i en stadig tall. Älgens färd fortsatte inte efter det, då nacken bröts och älgen föll på plats och ställe. Så Helga hade mycket att berätta då hon kom hem, så att mannen kunde hämta älgen vid den stora tallens rot.

Efter det har Helga kallats för älgskräkaren.

24. RUSFURSTENS SVÄRD MED VILT L, G

Tillreds för en person 42,90 €

Tillreds för två eller flera personer 41,90 €/pers

På ett svärd träs stekt innerfilé av ren, vaktel, övermogen rådjursstek, korv av rådjur och lingon, paprika och zucchini. Bredvid svärdens serveras sås av soppar och kantareller samt drottningens bärsås, vikingarnas sköldpotatis, gräddiga ostpotatis, ugnsrötfrukter och sylt av blåbär och lök.

25. THORS SKÖLD L, G 29,90 €/pers **(tillreds för minst två personer)**

På en sköld serveras mör nacke av lamm, stekt innerfilé av kalkon, korv av rådjur och lingon, eldlandets sås samt tjär-senapssås, vikingarnas sköldpotatis, gräddiga ostpotatis, ugnsrötfrukter samt pepparrotsmousse.

26. ODINS SKÖLD L, G 35,60 €/pers **(tillreds för minst två personer)**

På en sköld serveras skivad Black Angus-oxe petit tender, övermogen stek av rådjur, mör vinge av anka, enstjärnig pepparsås och drottningens sås, vikingarnas sköldpotatis, gräddig ostpotatis, ugnsgroönsaker och mousse av rökt hästkött.

Enligt historieböckerna:

Rurik, rusernas furste (ca 830-ca 879) var en halvt legendarisk varjag, som enligt sagorna erövrade den finska befolkningen kring östersjöområdet år 862 och grundade Norgorod. Ruserna var vikingar som rörde, delvis också bodde och idkade handel i forna Ryssland. Ruriks namn betyder "berömd ledare". Om Ruriks väg till makten berättar Nestors krönika från 1100-talet. Enligt den vägrade finsk-ugriska och slaviska stammar betala skatt, fördrev varjagerna och började regera över sig själva. Stammarna drevs till att kriga mot varandra och beslöt sig för att be Rurik och hans bröder för att hålla ordningen.

Enligt Harald:

Haralds läckra glassar tillverkas av Suomen jäätelö, som använder sig enbart av Suomenkarjas mjölk. Mjölk från ursprungsrasens kor passar på allra bästa sätt för att tillverka glass eftersom Suomenkarjas mjölk är naturligt fetare och rikligare på äggviteämnen. Dessa egenskaper behövs för att tillverka den bästa möjliga glassen då man strävar efter att få ett så läckert slutresultat som möjligt. Inga essenser används i glasserna, liksom inte heller färgämnen. Alla råvaror som används är de bästa möjliga av sin art.

EFTERRÄTTER

27. **FREJAS EFTERRÄTTSSKÖLD** 16,90 €/pers
(tillreds för minst två personer)
På en sköld serveras chokladkaka som smälter i munnen garnerad med blåbärsmousse, frasiga plättar, jordgubbssås skyr-vitchokladmousse smaksatt med tranbär, kaffeost, lakritsmousse, äppel-karamellsylt, marinerade hjortron, hjortronglass, granglass samt hallon-salmiakorbet.
28. **HARALDS TJÄRADE L** 8,60 €
Haralds kända tjärglass, havtornssylt, torkade hallon, honungsrostade smulor av skärgårdslimpa.
29. **IRISKA FRÖKENS CHOKLADKAKA L, G**..... 9,90 €
Chokladkaka som smälter i munnen garnerad med blåbärsmousse, karamelliserade pekannötter och torkade hallon, vitchokladsnö och hallonsås.
30. **IONAS HÄRLIGA LAKRITSMOUSSE VE, M, G** 8,80 €
Lakritsmousse, hallon-salmiakorbet, maräng med smak av lakrits samt torkade hallon och hallonsås.
31. **RURIKS PLÄTTAR** 9,90 €
Frasiga plättar, skyr-vitchokladmousse smaksatt med tranbär, mjölkglass, äppel-karamellsylt och jordgubbssås.
32. **POHJOLAHUSMORS KAFFEOST G**..... 8,20 €
Kanel-sockrad varm kaffeost med marinerade hjortron och hjortronglass.

Enligt historieböckerna:

De norska vikingarnas första erövringsfärd var till Lambays ö vid Dublins kust år 795. De tidiga vikingarnas erövringsfärder var korta och små. De fick trots allt slut på den Irländska kristliga kulturens blomstringstid och irländarna började ett 200 år långt sporadiskt krig mot vikingarna, som rånade kloster och städer i hela Irland.

Sven Sparlåga

Sven stod med en död ekorre i handen och frös och var hungrig. Han skulle behöva eld och kom då på att han hade elddonen med sig. Han satte högra handen i fickan och tog elddonen i handen. Sedan satte han vänstra handen i fickan och tog även i den ett elddon. Han kände stor hunger och köld och slog därför de båda elddonen hårt mot varandra. Ett gällt skrik hördes över hela Tavastland då han kom ibåg att han i båda byxfickorna hade stora hål. Smärtans tårar rann ner för hans kinder då han bestämde sig för att inte i fortsättningen mera göra upp eld och därefter blev hans namn Sven Sparlåga.

33. JELLINGS EFTERRÄTTSPÄRTA 13,50 €

På en pärtta serveras chokladkaka som smälter i munnen garnerad med blåbärsmousse, skyr-vitchokladmousse smaksatt med tranbär, granglass, frasig plätt jordgubbssylt och äppel-karamellsylt.

34. ISAS GLASSAR G

Isas glassläckerheter att välja mellan:

Hjortronglass, mjölkglass eller granglass

Tjärglass, vaniljglass, L

Chokladglass, hallon-salmiakorbet M

Med glassen kan du välja:

Karamell-äppelsylt, marinerade hjortron, havtornssylt, hallonsås, jordgubbssås eller kinuskisås

1 boll 4,20 €

2 bollar..... 6,80 €

Åsa Egendomlig

Åsa är den skicklige vikingabövdingens fru som bor vid havet i närheten av Fensalier. Hon är en fredsälskande dagdrömmare som störs av om man börjar strida i byn. Då kommer hennes egendomliga sida fram. Normalt kan Åsa nog behärska sig och sin egendomlighet. Åsa drar sig ofta tillbaka i sin egen vrå som befinner sig under jorden, med tanke på de egna byborna och byns gäster. Byns nyckelknippe bär hon i bället runt sin midja då hennes make är på färder. Åsa är synsk, känner på sig nuvarande och kommande händelser och därför kommer ofta de andra byarnas bövdingar för att be om råd och profetior av henne och man tror på hennes ord.

**Största delen av våra rätter kan skräddarsys till glutenfria och laktosfria!
Kontakta personalen och berätta om du har någon matallergi.**

Vi förbehåller oss rätten till prisändringar.