

**Счастлив тот, кто свои вкусовые рецепторы нежит,
счастлив тот, кто других потчует.**

**В «Харальде» эти счастливцы встречаются, и, пируя,
новыми вкусовыми ощущениями наслаждаются.**

Направьте свой парус к нашим разносолам!

www.ravintolaharald.fi

КОРОЛЕВСКИЕ ПОХОДЫ ВИКИНГОВ

Тщательно продуманный стражами котла комплекс вкусовых ощущений

ПОХОД СВЕНА ДВУХБОРОДОГО56,00 €

Лососевая пастроми по-лофоотски БА, ВЕГ

Лососевая пастроми и маринованные раковые шейки, мусс из щучьей икры, гороховое пюре и маринованный фенхель с теплым драником из лука-пастернака.

Бифштекс с перцем с Византийского двора БА, ВЕГ

Говяжья вырезка в яблочно-пармезановом муссе, перечный соус, картофельная бабка и запеченные корнеплоды с тонко порезанной вяленой свиной.

Смоляное Харальда БА

Знаменитое смоляное мороженое Харальда, облепиховое варенье, сушеная малина и крошки островного хлеба в меду.

Согласно историческим летописям:

Свен Вилбородый был королем Дании в 986–1014 г.г. и королем Англии в 1013–1014 г.г. Очевидно, он получил свое прозвище из-за своих длинных усов и бороды, формой напоминавших вилы. Свен был первым из датских королей, кто начал чеканить монету со своим изображением. На монетах было написано «Zven, Rex ad Dener», (Свен, король Дании).

Свен завоевал обширные территории в Англии, но Этельреду со своими войсками удалось предотвратить захват Лондона. Однако город остался в одиночестве, и после бегства Этельреда в Нормандию в конце 1013 года Свен стал королем Англии. Свен поселился в Гейнсборо, графство Линкольншир, и стал обустривать свое новое королевство. Там он и умер уже 3-го февраля 1014 г., успев процарствовать всего около пяти недель.

ПОХОД ЭРИКА ПОБЕДОНОСНОГО44,30 €

Суп из лесных благородных грибов и лисичек БА Сливочный суп из

лесных благородных грибов и лисичек, спельтово-свекольный хлеб и пахтовое масло.

Судак от Скалистого берега БА, ВЕГ

Обжаренный на масле с добавлением укропа судак, сметанный соус, драники из лука-пастернака, запеченные овощи с квиноа и маринованный фенхель.

Блинчики Рюрика Хрустящие блинчики, творожный мусс с белым шоколадом, приправленный клюквой, молочное мороженое, яблочный джем с карамелью и клубничный соус.

Согласно историческим летописям:

Эрик Победоносный был королем Швеции примерно в 945–995 г.г., будучи первым упомянутым в письменных источниках королем Швеции, которого признали как свеи, так и готы. Свое прозвище Эрик получил, победив своего племянника Стирбьорна Сильного на плоскогорье Фирис ок. 985 г. Стирбьорн был сыном Улофа, брата Эрика, который претендовал на часть королевства Эрика. Согласно Адаму Бременскому Эрик несколько раньше перешел в христианство, но после своей победы опять стал язычником. По легендам Эрик обещал посвятить себя Одину на десять лет, если победит Стирбьорна.

КОРОЛЕВСКИЕ ПОХОДЫ ВИКИНГОВ

Тщательно продуманный стражами котла комплекс вкусовых ощущений

ПОХОД ХАРАЛЬДА СИНЕЗУБОГО..... 37,40

€Зеленый салат «с огорода» БГ, БМ

Свежий салат, сбрызнутый яблочно-инжирным соусом винегрет, измельченные овощи с квиноа, маринованные овощи, обжаренные семена и спельтово-свекольный хлеб.

Цыпленок с костра козьего пастуха МЛ, ВЕГ Сочный бройлер-гриль с козьим сыром и измельченными оливками, соус «Вино мудрости», нарезанный кружочками жареный картофель в стиле викингов, запеченные корнеплоды и томатный релиш.

Шоколадный торт ирийской девы БА, ВЕГ

Тающий во рту шоколадный торт, украшенный черничным муссом, карамелизованные орехи пекан и сушеная малина, малиновый соус и снежок из белого шоколада.

Согласно историческим летописям:

Харальд Синезубый был королем Дании в 958–986 г.г. и королем Норвегии в 976–986 г.г. Сын Горма Старого, он унаследовал трон своего отца. Харальд завершил начатое отцом преобразование Дании в самостоятельное государство.

Прозвище «Синезубый» Харальд получил из-за своих испорченных потемневших зубов.

Харальд крестился в 965 г. и сделал христианство официальной религией Дании. Он объявил рунические камни в Еллинг христианскими памятниками в честь своих родителей Горма и Тюры. На камне, воздвигнутом Харальдом, выбит следующий текст: «Король Харальд приказал воздвигнуть этот камень в память своего отца Горма и матери Тюры. Харальд, который завоевал всю Данию и Норвегию и крестил датчан». На камне изображен Христос среди первитых и завязанных лент, целью чего было отделить Христа от мира языческих богов и магии.

ПОХОД МАГНУСА ДОБРОГО38,70 €

Хлебцы с горы Афон БГ, БМ

Хумус из моркови и свеклы, гороховое пюре и спельтово-свекольный хлеб.

Котлетки валькирий из белого люпина БГ, БМ, ВЕГ

Котлетки из белого люпина в пасте из зелени в стиле викингов, соус «Огненная земля», нарезанный кружочками жареный картофель в стиле викингов и запеченные овощи, томатный релиш и мелко нарезанные оливки.

Чудесный лакричный мусс Ионы БГ, БМ, ВЕГ Лакричный мусс, малиновый сорбет с сальмиаком и меренги с лакричным вкусом, сушеная малина и малиновый соус.

Согласно историческим летописям:

Магнус (Мауну) Добрый был королем Норвегии в 1035–1047 г.г. и королем Дании в 1047 г. Он был сыном Олава Святого. Норвежская аристократия не могла больше терпеть владычества Дании и в 1035 г. избрала Магнуса королем.

После смерти датского короля Магнус получил и корону Дании. Головной болью для Магнуса стал его дядя Харальд Жестокый, возвратившийся из Византии в 1045 г., который добивался владычества над Норвегией. В 1046 г. Магнус вынужден был разделить корону, и Харальд стал его соправителем. В 1047 г. Магнус упал с коня, что привело к его смерти. Его тело привезли в Норвегию и похоронили в Тронсеймском соборе, где находилась и могила его отца. Со смертью Магнуса пресеклось правление прямых потомков Олава Святого, которые вернулись на трон только в 1280 г., когда на трон вошел Эрик II Магнуссон (сын Магнуса) (происходил по матери от сестры Магнуса).

КОРОЛЕВСКИЕ ПОХОДЫ ВИКИНГОВ

Тщательно продуманный стражами котла комплекс вкусовых ощущений

ПОХОД КНУТА ВЕЛИКОГО.....42,40 €

Ледовитый раковый суп БА

Суп из речных раков, украшенный маслом с добавлением укропа, островной хлеб и пахтовое масло.

Тушеный ягненок Айфура БА

Вневременная классика ресторана «Харальд»: тушеная долго и усердно шейка ягненка с артишоково-картофельным маслом, запеченные корнеплоды и смоляная брусника, островной хлеб и мусс их хрена.

Лапландский сыр хозяйки Севера ВЕГ

Теплый лапландский сыр с корицей и сахаром, маринованная морошка с морошковым мороженым.

Согласно историческим летописям:

Кнут Великий был королем Англии, Дании и Норвегии, а также губернатором Шлезвига и Померании в 1014-1035 г.г. Кнут был первым королем Англии, который управлял государством без постоянной угрозы извне или изнутри. Так как он правил также землями викингов, Англии можно было не бояться нападения и с этой стороны. Так что королевство Кнута развивалось и процветало в течение двух десятилетий без войн.

Кнут с большим уважением относился к английским законам, которые позволили ему понять, что такое справедливость и свобода личности. Судебная власть в ту пору была очень сильна, были предприняты и первые шаги в сторону демократии. Викинги имели долгие традиции торговли с соседними государствами. Средствами оплаты служило, в основном, серебро. Кнут создал первую единую для всего государства валютную систему на основе серебряных монет.

ПОХОД ВИЛЬГЕЛЬМА ЗАВОЕВАТЕЛЯ..... 66,60

€Священные камни асов БА На сланцевой плите подаются: лососевая пастрами, смоляная салака, шейки речных раков, сердце северного оленя, кровяные блинчики, лосиная колбаса, вяленая свиная шейка, пивной сыр «Юкола», маринованный фенхель и островной хлеб с муссом из копченой конины.

Оленья вырезка из тундры ВЕГ Нежная вырезка северного оленя и обжаренное на гриле оленье сердце, малиново-черничный соус, картофельная бабка, свекла, теплый лапландский сыр и джем из облепихи.

Десерт из Еллинг на дранке На дранке подается тающий во рту шоколадный торт, украшенный черничным муссом, творожный мусс с белым шоколадом, приправленный клюквой, мороженое из еловых побегов, хрустящий блинчик, клубничный соус и джем из карамелизованного яблока.

Согласно историческим летописям:

Вильгельм I или Вильгельм Завоеватель был герцогом Нормандии в 1035–1087 г.г. и первым норманном-королем Англии в 1066–1087 г.г.

Вильгельм был потомком вождя викингов Ролло. Все последующие правители Англии и Соединенного королевства – его потомки. Начатый Вильгельмом Завоевателем период нормандского завоевания Англии в значительной мере повлиял на английскую культуру, например, феодальная система унаследована от норманнов. Система правления Вильгельма была для своего времени передовой. Доказательством этого являются книги земельной переписи Domesday book ("Книга страшного суда"), содержавшие подробные сведения об имуществе землевладельцев. Значительным историческим памятником искусства времен Вильгельма Завоевателя является gobelen из Байё, который рассказывает историю нормандского завоевания Англии и завершается битвой при Гастингсе. Нормандское завоевание послужило причиной того, что языком английской знати стал французский, на котором говорили норманны. Позже он слился с протонародным англосаксонским языком, который, однако, сохранил влияние французского.

КОРОЛЕВСКИЕ ПОХОДЫ ВИКИНГОВ

Тщательно продуманный стражами котла комплекс вкусовых ощущений

КОРОЛЕВСКОЕ УГОЩЕНИЕ 69,90 €/чел.

(готовится не менее чем на двоих)

Двор Харальда собрал лучшие деликатесы, чтобы угостить своих гостей. Стол накрывается представительным сервизом, гости пробуют различные северные деликатесы, представленные на боевом щите викингов.

Щит Хеймдалля с закусками БА Лососевая пастрома, смоляная салака, раковые шейки, кровяные блинчики, сердце северного оленя, лосиная колбаса, вяленая свиная шейка, пивной сыр «Юкола», чернично-луковый джем, мусс из копченой конины и щучьей икры, островной хлеб и спельтово-свекольный хлеб, свежий салат, сбрызнутый яблочно-инжирным соусом винегрет, маринованные овощи, обжаренные семена и измельченные овощи с киноа.

Щит Одина БА, ВЕГ Стейк «петит тендер» из говядины «черный ангус», томленое филе косули, нежная ножка утки, перечный соус и малиново-черничный соус, нарезанный кружочками жареный картофель в стиле викингов, сливочный картофель с сыром, запеченные овощи и мусс из копченой конины.

Щит Фрейи с десертом Тающий во рту шоколадный торт, украшенный черничным муссом, хрустящие блинчики, клубничный соус, творожный мусс с белым шоколадом, приправленный клюквой, лапландский сыр, лакричный мусс, джем из карамелизованного яблока, маринованная морозика, морозиковое мороженое, мороженое из еловых побегов и сорбет из малины с сальмиаком.

Согласно историческим летописям:

Хольмганг или «поход на остров» (по-шведски holtgång) – это дуэль викингов. Этот способ разрешать споры получил общественное одобрение. Наши сведения о «хольмганге» основаны на сагах. Отклонить вызов было непросто, потому что викинг после этого навсегда терял уважение. Однако можно было не драться самому, а выставить вместо себя другого бойца. Стороны поочередно наносили удары оружием; часто право первого удара отдавалось вызванному, а затем была очередь вызвавшего. Возможно, было и такое правило, что каждый имел право использовать три щита.

Удары могли разнести щит в щепы. Часто дуэль происходила на точно обозначенном месте, например, на звериной шкуре. Иногда дуэлянты отправлялись на небольшой остров, с которого возвращался только победитель. Безжалостно с места дуэли заклеивали трусам. Часто победитель получал часть имущества побежденного, а иногда и все его имущество. Как свидетельствуют саги, хольмганг только тогда стал проблемой в глазах общества, когда берсерки начали использовать его как повод к разбою. Они вызывали викингов на бой, а затем по праву победителя захватывали землю, имущество или женщин побежденных. Как говорят саги, в основном, по этой причине хольмганг запретили в Исландии в 1006 году, а в Норвегии в 1014 году.

Сигрид Непорочная

Сигрид Непорочная – дочь деревенского шамана. Прекрасная старая дева, которая завоевывала мужские сердца, но ее сердца никто еще не добился. Сигрид обладала той же силой, что ее отец и, возможно, видела будущее. Она знает, что скоро наступит время, когда подле нее окажется могучий воин и стайка шумных ребятишек.

ЗАКУСКИ

- 1. ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ «С ОГОРОДА» БГ, БМ6,30 €**
Свежий салат, сбрызнутый яблочно-инжирным соусом винегрет, измельченные овощи с киноа, маринованные овощи, обжаренные семена и тост из спельтово-свекольного хлеба.
- 2. СЫРНЫЙ САЛАТ ПИВОВАРА БА7,80 €**
Свежий салат, сбрызнутый яблочно-инжирным соусом винегрет, измельченные овощи с киноа, маринованные овощи, обжаренные семена и тост из спельтово-свекольного хлеба, а также пивной сыр «Юкола».
- 3. ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ С ГОРЫ АФОН БГ, БМ6,20 €**
Морковно-свекольный хумус и гороховое пюре, а также тост из спельтово-свекольного хлеба.
- 4. СУП ИЗ ЛЕСНЫХ БЛАГОРОДНЫХ ГРИБОВ И ЛИСИЧЕК
БА**
Как закуска / Как основное блюдо Сливочный суп из лесных благородных грибов и лисичек, спельтово-свекольный хлеб и пахтовое масло.
Как закуска.....9,90 €
Как основное блюдо.....12,60 €
- 5. ЛЕДОВИТЫЙ РАКОВЫЙ СУП БА**
Как закуска / Как основное блюдо Суп из речных раков с томатом, украшенный маслом с добавлением укропа, островной хлеб и пахтовое масло.
Как закуска.....10,90 €
Как основное блюдо.....15,60 €
- 6. СВЯЩЕННЫЕ КАМНИ АСОВ БА.....13,90 €**
На сланцевой плите подаются: лососевая пастрома, смоляная салака, шейки речных раков, сердце северного оленя, кровяные блинчики, лосиная колбаса, вяленая свиная шейка, пивной сыр «Юкола», маринованный фенхель и островной хлеб с муссом из копченой конины.

Согласно историческим летописям:

Для навигации в открытом море у викингов были свои способы ориентации и измерения расстояния. Следует полагать, что они проделывали свой путь, ориентируясь по солнцу и Полярной звезде, а также наблюдая природные явления, волны, поведение птиц и морских животных. Птицы и киты встречаются у побережья, да и волны образуются особым образом с подъемом уровня дна у берега. Опытный мореход мог также следить за отблесками льдин на горизонте.

Аава Победительница волков

Аава покинула восточные леса и отправилась к новым свершениям в Хяме. Но на ее пути оказался рычащий волк. Не потерпела этого Аава, схватила серого бандита, да и пригнула к земле голыми руками, и велела вести себя как следует. Не посмел волк перечить и убежал в лес. Попав в Хяме, девушка напрямик отправилась в лучшую таверну и заявила владельцу, не чинясь, что может начать работать прямо сейчас. Владелец таверны взял девушку на работу, там Аава и сейчас. Слава победительницы волков распространилась быстро, и редкий посетитель рисковал, услышав прозвище девушки, в таверне бунить.

7. ЛОСОСЕВАЯ ПАСТРАМИ ПО-ЛОФООТСКИ БА, ВЕГ12,90 €

Лососевая пастрами и маринованные раковые шейки, мусс из щучьей икры, гороховое пюре и маринованный фенхель с теплым драником из лука-пастернака.

8. ЩИТ ХЕЙМДАЛЛЯ С ЗАКУСКАМИ БА15,90 €/чел.

(готовится не менее чем на двоих)

На щите подаются: лососевая пастрами, смоляная салака, маринованные шейки речных раков, сердце северного оленя, кровяные блинчики, лосиная колбаса, вяленая свиная шейка, пивной сыр «Юкола», чернично-луковый джем, мусс из копченой конины и щучьей икры, островной хлеб и спельтово-свекольный хлеб, свежий салат, сбрызнутый яблочно-инжирным соусом винегрет, маринованные овощи, обжаренные семена и измельченные овощи с квиноа.

Согласно историческим летописям:

Хеймдалль в скандинавской мифологии – страж Асгарда или жилища богов. Бдительный страж, органы чувств которого были настолько острыми, что он видел в темноте и слышал, как растет трава. Он жил у Радужного моста Бифрост, соединяющего дом богов и остальной мир. Его задачей было, когда наступит Рагнарёк, известить богов о появлении гигантов, протрубив в свой рог Гьяллаф. Хеймдалль боролся с Локи и победил его. Этот бой повторится при Рагнарёке, когда божественный страж убьет Локи, но и погибнет сам.

Халтор Кислолицый

Придя в новую деревню викингов, молодой Халтор выглядел удивленным и ходил с кислым лицом. Удается ли ему ужиться с этими опытными викингами? Шло время, и мальчик вырос, превратившись в настоящего викинга, который не сторонится ни хорошей потасовки, ни богатого пира. На лице Халтора цветет улыбка, и он всегда в хорошем настроении.

С ОГОРОДА

- 9. СТЬЮ ИЗ РВАННЫХ БОБОВ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ В ПЕЧИ ХЕЛЬГИ БГ, БМ.....24,80 €**
Стью из рваных бобов и чечевицы в томатном соусе подается в мисочке с гарниром из морковного хумуса, горохового пюре, запеканки из овощей с квиноа и свеклы.
- 10. КОТЛЕТКИ ВАЛЬКИРИЙ ИЗ БЕЛОГО ЛЮПИНА БГ, БМ, ВЕГ22,80 €**
Котлетки из белого люпина в пасте из зелени в силе викингов и свекольном хумусе, соус «Огненная земля», нарезанный кружочками жареный картофель в стиле викингов и запеченные овощи, томатный релиш и мелко нарезанные оливки.

С ЛОДКИ

- 11. МОРСКОЙ ЛОСОСЬ ОТ ШТОРМОВОГО ОСТРОВА БА, ВЕГ27,90 €**
Морской окунь и маринованные раковые шейки, соус из благородных грибов и лисичек, масло, приправленное артишоком и картофелем, и свекла.
- 12. СУДАК ОТ СКАЛИСТОГО БЕРЕГА БА, ВЕГ25,20 €**
Жареный судак с приправленным укропом маслом, сметанный соус, драник из лука-пастернака, запеканка из овощей с квиноа и маринованный фенхель.

Согласно историческим летописям:

Викинги обычно питались два раза в день: в первой половине дня через несколько часов после начала работ они завтракали кашей, а вечером, после завершения дневных работ, ужинали. Еду запивали водой, кефиром и квасом. Смену времен года викинги отмечали пиром с принесением жертв, на пиру пили пиво. Если речь шла о каком-то значительном празднике, то на пиру могли пить и хмельной мед, который готовился из пчелиного меда, солода и воды с добавлением хмеля. А у самых богатых имелись еще и вина, привезенные из страны франков. Вдоль стен длинного жилища викингов были расставлены скамьи, на которых днем сидели, а ночью спали. На время трапезы перед скамьями устанавливали столы, которые накрывались скатертью.

Гунхильд Шум водопада Гунхильд - дочь торговца солью, и поэтому ее избушка стоит в удобном месте, вблизи дороги. Гунхильд обладает искусством варить пиво и выращивать зелень. По характеру Гунхильд обычно веселая и довольная хлопотунья, которая делает сразу несколько дел одновременно. И ее бег не так-то просто остановить. Но однажды люди видели, как даже Гунхильд взъярилась, когда наводнение из-за грозы, вызванной Тором, унесло с собой ее лучшую пивную бочку... Так что пришлось Гунхильд начинать новую партию пива, которую она приправила тимьяном, и пиво получилось настолько хорошим, что его пили и за столом Харальда.

С СОБСТВЕННЫХ ПАСТБИЩ

13. ВИНЛАНДСКИЙ САЛАТ С ИНДЮШКОЙ МА, ВЕГ17,90 €

Обжаренная вырезка индюшки, козий сыр, жареный на гриле, свежий салат, сбрызнутый яблочно-инжирным соусом винегрет, маринованные овощи, измельченные овощи с квиноа, жареные семена и томатный релиш.

14. ЦЫПЛЕНОК С КОСТРА КОЗЬЕГО ПАСТУХА МА, ВЕГ21,60 €

Сочный бройлер-гриль с козьим сыром и измельченными оливками, соус «Вино мудрости», нарезанный кружочками жареный картофель в стиле викингов, запеченные корнеплоды и томатный релиш.

15. ДОБЫЧА ЛОВЦА ПТИЦ БА, ВЕГ32,60 €

Перепел, нежная утиная ножка и обжаренная вырезка индюшки, малиново-черничный соус, картофельная бабка, запеченные овощи и облепиховое варенье.

16. ИНДЮШКА ДОЧЕРИ ЭРИКА БА, ВЕГ19,90 €

Обжаренная вырезка индюшки, соус «Вино мудрости», нарезанный кружочками жареный картофель в стиле викингов, запеченные овощи с квиноа и чернично-луковый джем.

17. ПОРОСЕНОК БЕРСЕРКА БА, ВЕГ

Свиная шейка, жаренная на гриле, хрустящие ребрышки, мусс из хрена, соус «Огненная земля», картофель в пиве с чесноком, запеченные овощи и чернично-луковый джем.

Стандартная порция 200 г.19,80 €

Большая порция 400 г.28,40 €

18. КОСУЛЯ УДАЛОГО ОХОТНИКА БА, ВЕГ26,20 €

Томленое филе косули с пастой из зелени в стиле викингов, колбаса из косули и брусники и хрустящие свиные ребрышки, смоляно-горчичный соус, сливочный картофель с сыром, запеченные овощи и томатный релиш.

Согласно историческим летописям:

*Винланд – это название, данное прибывшими из Гренландии викингами какой-то территории в Северной Америке, которая, очевидно, располагалась на восточном побережье Канады. Гренландская сага рассказывает, что один из людей Лейфа Эрикссона, Торкир, нашел на земле, куда они высадились, виноградную лозу, поэтому Лейф и назвал эту территорию Винландом или Винной землей. Однако, наличие винной лозы на территории, которая сейчас является частью восточной Канады, представляется невозможным, и все чаще этимологию названия Винланд возводят к «Луговой земле». Винланд впервые упомянут в книге Адама Бременского *Descriptio insularum Aquilonis*, датированной примерно 1075 годом. Однако главные источники сведений о Винланде – две исландские саги, «Сага о гренландцах» и «Сага об Эрике Рыжем». Они написаны спустя 250 лет после описываемых событий, так что их детали нельзя считать полностью достоверными. В любом случае, викинги бывали в Северной Америке. В 1960 г. археологи нашли на северной оконечности Ньюфаундленда Л'Анс-о-Медоуз доказательства присутствия там викингов. С 1978 г. это место входит в список Всемирного наследия ЮНЕСКО. На холмистой местности археологи реконструировали поселение викингов. Это поселение часто называют известным по сагам Винландом, но прямых доказательств этого нет.*

Стине Лучница Когда я родилась, моя семья жила бедно. Мой отец, Вилке Нейстовый, добывал хлеб, стреляя ворон из лука. Однажды вышутенная им стрела не попала в летящего ворона, а вернулась и воткнулась прямо в глаз отцу, который в это время смотрел вверх. Это было очень плохо. К счастью, отец не ослеп, но в глазах у него стало двоиться. Два ворона одной стрелой, думал он. Однако он всегда целился не в того ворона, так что еды не стало. Отец научил меня

целиться в движущуюся цель, когда я была совсем маленькой девочкой, и я могла уже в три года убить двух воронов одной стрелой. Я была такой способной, что викинги начали звать меня Стине Лучницей. Я сохранила свои таланты и в мои обязанности здесь входит добыча органического вороньего мяса.

С ПОХОДНОГО КОСТРА

- 19. БЫЧИЙ СТЕЙК РОБЕРТА ДЬЯВОЛА БА, ВЕГ** Стейк «петит тендер» из говядины «черный ангус», релиш из соленых огурцов с чили, соус «Вино мудрости», нарезанный кружочками жареный картофель в стиле викингов и запеченные корнеплоды.
Стандартная порция 150 г.26,90 €
Большая порция 300 г.36,60 €
- 20. БИФСТЕКС С ПЕРЦЕМ С ВИЗАНТИЙСКОГО ДВОРА БА, ВЕГ**
Говяжья вырезка в яблочно-пармезановом муссе, перечный соус, картофельная бабка и запеченные корнеплоды с тонко порезанной вяленой свиной.
- Стандартная порция 150 г.35,20 €
Большая порция 300 г.52,20 €
- 21. ТУШЕНЫЙ ЯГНЕНОК АЙФУРА БА.....23,60 €**
Вневременная классика ресторана «Харальд»: тушеная долго и усердно шейка ягненка с артишоково-картофельным маслом, запеченные корнеплоды и смоляная брусника, островной хлеб и мусс их хрена.
- 22. ЖАРКОЕ ОХОТНИКА НА ЛОСЕЙ БА.....24,80 €**
Мягкое лосиное жаркое подается в миске с релишем из соленого огурца с чили. Гарнир из смоляной брусники, свеклы и масла, приправленного артишоком и картофелем.
- 23. ОЛЕНЬЯ ВЫРЕЗКА ИЗ ТУНДРЫ ВЕГ39,80 €**
Нежная вырезка северного оленя и обжаренное на гриле оленьё сердце, малиново-черничный соус, картофельная бабка, свекла, теплый лапландский сыр и джем из облепихи.

Согласно историческим летописям:

Варяжская гвардия, состоявшая из варягов или викингов, была личной охраной Византийских императоров. Гвардия образовалась при императоре Василии II (правил с 976 по 1025 г.), когда Великий киевский князь Владимир отправил императору 6000 своих людей для борьбы с восстанием под предводительством Бардаса Фокаса. Варяги сражались в византийской армии и раньше, но в 988 г. их них впервые было образовано элитное подразделение, которое всегда сопровождало императора. Вскоре гвардейцы снискали славу смелых, бесстрашных и верных бойцов. Гвардия сначала состояла только из русов, но вскоре в гвардию вступили также и другие скандинавы: норвежцы, шведы и исландцы. Гвардейцы славились неумеренным потреблением алкоголя и длинными боевыми топорами, и в византийских хрониках их называли «бойцами, носящими топоры».

Хельга Охотница на лосей

Маленькой девочкой собирала Хельга в лесу ягоды в большую корзину, а по сторонам особо не смотрела, сосредоточившись на своем деле. В корзине было уже порядочно черники, и Хельга подумывала о том, чтобы отправиться домой и приготовить для клана вкусный черничный пирог. И почему маленькая девочка не видела такого большого зверя, пока он не оказался перед ней? Огромный лось лежал и спал глубоким сном. Лось не слышал Хельги, наверное, она двигалась тихо. Хельга испугалась большого зверя и громко закричала, тогда и лось испугался. Лось бросился бежать со всех ног, не разбирая дороги, и врезался в толстую сосну. На том и закончилась история лоса, потому что он сломал шею и рухнул прямо у сосны. Было у Хельги что рассказать, когда она вернулась домой, а мужчины отправились в лес, чтобы забрать лоса, лежавшего под сосной. С тех пор Хельгу называли Охотницей на лосей.

24. ...МЕЧ КНЯЗЯ РУСОВ С ДИЧЬЮ БА, ВЕГ

.....На одного42,90 €
.....На двоих или больше41,90 €/чел.

На мече подается: жареная оленья вырезка, перепела, томленое жаркое из косули, колбаса из косули с брусникой, паприка и кабачок. Кроме этого подается соус из благородных грибов и лисичек, малиново-черничный соус, нарезанный кружочками жареный картофель в стиле викингов, сливочный картофель с сыром, запеченные корнеплоды и чернично-луковый джем.

25. ...ЩИТ ТОРА БА, ВЕГ33,90 €/чел.

(готовится не менее чем на двоих)

На щите подается: нежная шейка ягненка, жареная вырезка индюшки, колбаса из косули и брусники, соус «Огненная земля», а также смоляно-горчичный соус, нарезанный кружочками жареный картофель в стиле викингов, сливочный картофель с сыром, запеченные корнеплоды и мусс из хрена.

26. ...ЩИТ ОДИНА БА, ВЕГ37,90 €/чел.

(готовится не менее чем на двоих)

На щите подается стейк «петит тендер» из говядины «черный ангус», томленое жаркое из косули и нежная утиная ножка, перечный соус и малиново-черничный соус, нарезанный кружочками жареный картофель в стиле викингов, сливочный картофель с сыром, запеченные корнеплоды и мусс из копченой конины.

Согласно историческим летописям:

Рюрик, князь русов (ок. 830 г. – ок. 879 г.) – полулегендарный князь русов, который согласно легенде в 862 г. взял под свое владычество территории, населенные прибалтийско-финскими племенами, и основал Новгород. Русы были викингами, которые путешествовали (частично и жили), и занимались торговлей на территории Руси. Имя Рюрик означает «славный король». О приходе Рюрика к власти рассказывает летопись Нестора, датированная началом XII в. В соответствии с летописью финно-угорские и славянские племена отказались платить налоги, изгнали варягов и организовали самоуправление. Однако вскоре племена начали воевать друг с другом и решили призвать Рюрика с братьями, чтобы поддерживать порядок.

Рассказы о «Харальде»:

Вкуснейшее мороженое «Харальда» Выпускает компания «Суомен Яателё» («Финское мороженое»), которая использует молоко только коров финской породы. Молоко коров национальной породы наилучшим образом подходит для производства мороженого, потому что молоко этих коров от природы более жирное и содержит больше белка. Именно эти особенности и требуются для изготовления самого лучшего мороженого, когда вкус может быть только великолепным. При производстве мороженого не используются ни эссенции, ни искусственные красители. Каждый используемый ингредиент – лучший в своем роде.

ДЕСЕРТЫ

27. ...ЩИТ ФРЕЙИ С ДЕСЕРТОМ17,90 €/чел.

(готовится не менее чем на двоих)

На щите подается: тающий во рту шоколадный торт, украшенный черничным муссом, хрустящие блинчики, клубничный соус, творожный мусс с белым шоколадом, приправленный клюквой, лапландский сыр с корицей и сахаром, лакричный мусс, джем из карамелизованного яблока, маринованная морошка, морошковое мороженое, мороженое из еловых побегов и сорбет из малины с сальмиаком.

28. ...СМОЛЯНОЕ ХАРАЛЬДА БА8,90 €

Знаменитое смоляное мороженое Харальда, облепиховое варенье, сушеная малина и крошки островного хлеба в меду.

29. ...ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ ИРИЙСКОЙ ДЕВЫ БА, ВЕГ10,20 €

Тающий во рту шоколадный торт, украшенный черничным муссом, карамелизованные орехи пекан и сушеная малина, малиновый соус и снежок из белого шоколада.

30. ...ЧУДЕСНЫЙ ЛАКРИЧНЫЙ МУСС ИОНЫ БГ, БМ, ВЕГ10,70 €

Лакричный мусс, малиновый сорбет с сальмиаком и безе с лакричным вкусом, сушеная малина и малиновый соус сушеная малина.

31....БЛИНЧИКИ РЮРИКА.....10,20 €

Хрустящие блинчики, творожный мусс с белым шоколадом, приправленный клюквой, молочное мороженое, яблочный джем с карамелью и клубничный соус.

32. ЛАПЛАНДСКИЙ СЫР ХОЗЯЙКИ СЕВЕРА ВЕГ 8,90 €

Теплый лапландский сыр с корицей и сахаром, маринованная морошка с морошковым мороженым.

Согласно историческим летописям:

Первый завоевательный поход норвежских викингов был направлен на остров Ламбей у побережья графства Дублин и имел место в 795 году. Первые походы викингов были кратковременными и сосредоточивались только на побережье. Однако они стали причиной окончания золотого века ирландской христианской культуры, и ирландцы начали продолжавшуюся 200 лет разрозненную войну против викингов-завоевателей, которые грабили монастыри и города по всей Ирландии.

Свен Экономное пламя Свен стоял в темноте с беличьей тушкой в руке, и ему было холодно и голодно. Нужен был огонь, и тут Свен вспомнил, что у него с собой огниво. Он запустил правую руку в карман и нащупал кресало. Затем запустил левую руку в карман и нащупал кремень. Испытывая сильный голод и холод, Свен с силой ударил кресалом о кремень. Его громкий и высокий крик разнесся по всему Хяме, и он вспомнил, что в обоих его карманах было по большой дыре. Проливая слезы от боли, он поклялся, что больше никогда не разведет огонь, а именем его будет в дальнейшем Свен Экономное пламя.

33. ДЕСЕРТ ИЗ ЕЛЛИНГА НА ДРАНКЕ13,90 €

На дранке подается тающий во рту шоколадный торт, украшенный черничным муссом, творожный мусс с белым шоколадом, приправленный клюквой, мороженое из еловых побегов, хрустящий блинчик, клубничный соус и джем из карамелизованного яблока.

34. ПАПИНО МОРОЖЕНОЕ ВЕГ

Папино деликатесное мороженое, выбирайте по вашему вкусу:

Морошковое мороженое, молочное мороженое или мороженое из еловых побегов

Смоляное мороженое, ванильное мороженое БА

Шоколадное мороженое, сорбет из малины с сальмиаком БМ

К мороженому: Джем из карамелизованного яблока, маринованная морошка,

облепиховое варенье, малиновый соус, клубничный соус или карамельный соус

1 шарик4,20 €

2 шарика6,80 €

Оса Капризная Оса – работающая жена вождя викингов, которая живет у моря в Фенсалиери. Она любит, чтобы вокруг было спокойно и впадает в панику, когда в деревне кто-то начинает спорить, а это может вызвать у нее приступ капризности. Обычно Оса умеет держать себя в руках. Она часто удаляется в свою каморку под землей и думает о жителях деревни и их гостях. Когда ее супруг в походе, связку ключей от замков всей деревни она носит на поясе.

Оса обладает даром провидицы, она знает, что было, и что будет, и поэтому вожди других деревень часто просят у нее совета и прорицаний, и словам ее верят.

**Большую часть блюд можно заказать также
без содержания глютена (ВЕГ) или лактозы (БА)!**

**Если у вас имеется аллергия или непереносимость какого-либо ингредиента,
пожалуйста, сообщите об этом официанту.**

Оставляем за собой право на изменение цен.

БА = без содержания лактозы

МА = с низким содержанием лактозы

ВЕГ = вегетарианское блюдо

БМ = без содержания молока

БГ = без содержания глютена