

**Onnellinen hän joka makuhermojaan hellii,  
onnellinen hän joka toista kestii.  
Haraldissa nämä onnelliset kohtaa,  
pidot ainutkertaisiin elämyksiin johtaa.**

**Purjehtikaa herkkujen pariin!**

**[www.ravintolaharald.fi](http://www.ravintolaharald.fi)**

# VIIKINKIEN RETKET

## Patavahtien valitsemat menukokonaisuudet valmiiksi mietittyinä

**VARJAGIKAARTIN RETKI .....56,40 €**

### **Keisarin kalapäre L, G**

Päreen päällä Kemijoen kylmäsavulohta, sillikaviaaria, savulahnaa, keisarinkastissa pyöräytettyä salaattia, yrttipistoukurkkuja, tomaattirelissää ja mallasleipää.

### **Pippuripihviä Bysantin hovista L, G**

Pippurisinappikuorrutettua härän sisäfileetä, yhden tähden pippurikastia ja mustajuuri-perunakakkua ja uunijuureksia rapean pekonilastun kera.

### **Pohjolan emännän leipäjuustoa L, G**

Kaneli-sokeroitua lämmintä leipäjuustoa ja uuniomenahilloa hunajahippujen ja pettująätelön kera.

#### *Historiankirjojen mukaan:*

*Varjagit eli varangit olivat viikinkejä, jotka tekivät matkoja idäntielle eli lähinnä Venäjälle ja Bysanttiin. Heidän retkensä ulottuivat aina Kaspianmerelle ja Konstantinopoliin saakka. Varjagien uskotaan yleensä olleen lähtöisin nykyisen Ruotsin alueelta. Varjagiksi tai Ruseiksi kutsuttiin usein kaikkia Venäjän jokireiteillä liikkuneita viikinkejä. Bysantin valtakunnassa toimi varjagikaarti, joka oli Bysantin keisarin henkilökohtainen kaarti. Rus, myöhemmin Russia on saanut nimensä Varjagisoutajien mukaan.*

**SEINEN SEILAAJAN RETKI .....42,50 €**

### **Saloniemen tilan juustosalaatti L**Saloniemen tilan nokkosgoudaa,

sitruunavinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, marinoituja kasviksia, tomaattirelissää ja kvinoa-linssi-kukkakaalibrunoisea sekä paahdettua speltti-punajuurileipää.

### **Jalosukuisten kuhaa L, G**

Voissa paistettua kuhaa, tili-hapankermakastia, palsternakka-perunavoita, kermassa haudutettuja punajuuria ja paahdettua maa-artisokkaa.

### **Räävelin räiskäleet L**Rapeaksi paistettuja räiskäleitä ja vadelmakastia,

kardemummajäätelöä, metsämansikkamoussea sekä mustikkahilloa.

#### *Historian kirjojen mukaan:*

*Pariisilaiset saivat tuta viikinkien säälimättömyyden vuonna 845, kun Ragnar Lodbrokin johtama laivasto purjehti ryöstöretkelle Seineä pitkin. Länsifrankkilaisien kronikoiden mukaan "lukemattomien kristittyjen mätänevät ruumiit" täyttivät joen. Ragnarin laivastoon kerrotaan kuuluneen 120 laivaa ja tuhansia miehiä. Heille vauras Pariisi oli houkutteleva ryöstökohde. Kun pohjanmiehet saapuivat Pariisiin, kaupunkilaiset olivat kuitenkin ehtineet paeta ja viedä omaisuutensa mukanaan. Vihapäässään viikingit alkoivat polttaa taloja ja tubota kirkkoja. Pelastaakseen kaupungin täydeltä tubolta länsifrankkien kuninkaan Kaarle Kaljupään piti maksaa Ragnarille 3,5 tonnia hopeaa. Pariisi pelastui, mutta abneet viikingit palasivat pian.*

# VIIKINKIEN RETKET

## Patavahtien valitsemat menukokonaisuudet valmiiksi mietittyinä

VINLANDIN RETKI .....37,30 €

### Vehreiden saarten salaatti VE, M

Sitruunavinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, marinoituja kasviksia, tomaattirelissia ja kvinoa-linssi-kukkakaalibrunoisea sekä paahdettua speltti-punajuurileipää.

### Kanaa vuohipaimenen nuotiolta VL, G

Meheväksi pariloitua broileria ja vuohenjuustoa yrttipistoun kera, Viisauden Viini -kastia, viikinkien kilpiperunaa, uuniuureksia sekä raparperihilloa.

### Freijan suklaakaakua G

Päärynämoussella koristettua, suussa sulavaa suklaakaakua, jogurttirakeita ja kuivattua karhunvatukkaa sekä vadelmakastiketta.

#### *Historian kirjojen mukaan:*

*Leif Erikipoika oli viikinki, joka saagojen mukaan löysi Vinlandin noin 1002–1003 ja oli siten ensimmäinen Amerikan maalle astunut eurooppalainen. Saagan mukaan noin vuonna 1000 Leif Erikipoika osti Amerikan rannikkoa pitkin aiemmin vahingossa purjehtineelta kauppiaalta Bjarni Herjólfssonilta laivan, jolla hän purjehti länteen miehistönään 35 islantilaisista. Ensiksi Leif saapui karuun maahan, jossa maa ei kuitenkaan soveltunut asutettavaksi ja hän jatkoi matkaa etelään ja saapui metsäiseen maahan, jonka arvellaan olleen Labradorin niemimaa. Lopulta Leif nousi maihin Newfoundlandin tietämillä. Siellä oli runsaasti lobia joessa ja niin suotuisa ilmasto, ettei karjaa tarvitsisi pitää sisäruokinnassa talvella. Leif miehistöineen rakensi maahan itselleen pitkät turveseinäiset talot, ja asuivat siellä talven yli. Yksi Leifin miehistä, Tyrkir, löysi viinirypäleitä, joiden mukaan Leif antoi maalle nimen Vinland. Kotimatalle miehet lastasivat mukaansa puutavaraa ja viiniköynnöksiä ja rypäleitä.*

VIHREÄN MAAN RETKI .....40,60 €

### Astridin alkuleivät VE, M

Savupaprika- ja punajuurihummusta, kuusenkerkkäöljyä sekä paahdettua speltti-punajuurileipää.

### Valkyrioiden lupiinitempe VE, M, G

Viikinkien yrttikastilla siveltyä sinilupiinitempeä ja savupaprikahummusta, tulimaan tomaattikastia, viikinkien kilpiperunaa sekä kvinoa-linssi-kukkakaalipaistosta.

### Sigridin salmiakkimousse VE, M, G

Salmiakkimousse, sitruuna-salmiakorisorbettia ja lakritsinmakuista marenkia sekä lakritsikastiketta ja kuivattua karhunvatukkaa.

#### *Historian kirjojen mukaan:*

*Erik Punainen oli viikinki, joka tarujen mukaan perusti Grönlannin ensimmäisen skandinaavisen asutuksen. Hän syntyi Norjassa, mutta joutui pakenemaan sieltä isänsä kanssa tämän tapposyytteiden takia ja he muuttivat Islantiin. Islannissa Erik julistettiin lainsuojattomaksi ja hän päätti lähteä etsimään maata, jonka oli kuvaillut Gunnbjorn-niminen mies. Saagojen mukaan Erik retkeili kolme vuotta pitkin Islannin länsipuolelta löytämänsä maan rannikkoa ja palattuaan antoi sille nimen Grönlanti, vihreä maa. Viikingit asuttivat Grönlannin vuoden 1000 tienoilla, jolloin saaren ilmasto oli nykyistä lauhkeampi. Skandinaaveilla oli Grönlannissa kaksi pääsiirtokuntaa: nykyisen Nuukin tienoilla sijainnut läntinen siirtokunta ja etelämpänä, lähellä nykyistä Qaqortoqia sijainnut Erik Punaisen perustama itäinen siirtokunta. Grönlantilaiset toivat saarelle rautaa ja puuta sekä veivät turkkisia, köysiä, mursunhampaita ja taljoja.*

# VIKINKIEN RETKET

## Patavahtien valitsemat menukokonaisuudet valmiiksi mietittyinä

ROVIORANNIKON RETKI.....41,40 €

### Metsänkävijän tatti-kantarellikeitto L

Kuusenkerkkäöljyllä koristettua kermaista tatti-kantarellikeittoa speltti-punajuurileivän ja kirnuvoin kera.

### Aifurin lammassärä L

Haraldin ikaikojen klassikko: pitkään ja hartaasti haudutettua karitsanniskaa vierellään palsternakka-perunavoita, uunijuureksia, tervattuja puolukoita ja speltti-punajuurileipää yrttipistoun kera.

### Haraldin tervainen L

Haraldin kuuluisaa tervajäätelöä, nougat-kinuskikastiketta, manteli-kauramurua ja kuivattua karhunvatukkaa.

#### *Historiankirjojen mukaan:*

*Norjan kuninkaaksi nousseen Olavi Pyhän kerrotaan tehneen viikinkiretken Itämerelle. Ensín hän ryösteli Mälárin aluetta ruotsissa. Seuraavaksi hän purjehti Saarenmaalle yllättäen paikalliset, jotka ensin suostuivat Olavin vaatimuksiin, mutta sitten hyökkäsivät Olavin ja tämän miesten kimppuun. Retkikunta selvisi taistelusta ja purjehti ryöstelemään Suomen rannikkoa, jota saagoissa kutsuttiin nimellä Balagaardsida – roviórannikko. He jalkautuivat syvemmälle sisämaahan, jossa asukkaat olivat hylänneet asumuksensa ja tyhjentäneet ne arvoesineistä. Suunnatessaan takaisin laivoilleen Olavi ja hänen miehensä joutuivat suomalaisten väijytyksen kohteeksi menettäen useita miehiä. Olavi pääsi jäljelle jääneiden miestensä kanssa kuitenkin takaisin laivoilleen myrskyn samalla nousussa. Olavi käski tappiosta huolimatta laivat liikkeelle purjehtien rannikkoa pitkin. Suomalaisten kerrotaan lähteneen takaa-ajoon ja edenneen saman matkan maata pitkin kuin Olavi eteni laivoineen. Olavi retkikuntineen onnistui kuitenkin pääsemään pakoon.*

REVONTULTEN RETKI .....63,30 €

### Saamenmaan alkukivi L

Liuskekiveltä tarjotaan: Kemijoen kylmäsavulohta, tervasilakkaa, savulahnaa, karhusalamia, lämminsavustettua poronmaksaa, hirven suolalihaa, häränrintamoussea ja mallasleipää sekä yrttipistoukurkkuja.

### Poroa tunturien tuulista L, G

Mureaa poron sisäfileetä ja haudutettua poronlapaa, tatti-kantarellikastia, mustajuuri-perunakakkua, uunijuureksia, lämmintä leipäjuustoa sekä tervattuja puolukoita.

### Piikaplikan jälkiruokapäre L

Päreeltä tarjotaan päärynämuussella koristettua, suussa sulavaa suklaakaakkuja vierellään rapea räiskäle vadelmakastin kera, peltujäätelöä, metsämansikkamoussea sekä uuniomenahilloa.

#### *Historiankirjojen mukaan:*

*Bjarmia on islantilaisissa saagoissa esiintyvä alue, joka sijaitsi Jäämeren tai Vienanmeren rannoilla. Ottar Haalogalantilainen oli 800–900-luvun taiteessa elänyt viikinki, joka oli omien sanojensa mukaan kaikkein pohjoisimpana asunut norjalainen. Hän halusi selvittää minne asti maa ulottuu ja purjehti pohjoiseen rannikkoa pitkin. Hän päätyi lopulta suureen joen suuhun, jossa maa oli hyvin viljeltyä. Tämän maan asukkaat puhuivat lähes samaa kieltä kuin fennit (saamelaiset). Nämä pohjoisen asukkaat olivat suurikokoisia, rikkaita ja vaalea tukkaisia. Saagoissa kerrotaan bjarmien hopea-aarteista, joita norjalaiset tavoittelivat käymällä kauppaa tai ryöstelemällä. Ryöstää yritettiin myös Bjarmialaisten palvoman Jomalin-patsaalta kultakruunu, kaulakääty ja hopeamalja täynnä punakultaa, jonka arvoksi mainitaan kolme varustettua laivaa.*

# KUNINKAAN KESTIT

## Kaverin kanssa jaettavaksi

Haraldin mahtavat kilvet. Valmistetaan vähintään kahdelle hengelle tai vaikka koko seurueelle.

Haraldin hovi keräsi kesteihin parhaat herkkunsa. Pöytiin kannetaan näyttävä ateriakokonaisuus, jossa maistellaan viikinkien taistelukilville koottuja pohjolan makuja.

**KUNINKAAN KESTIT ..... 69,90 €/hlö**

**Kahdelle hengelle.....139,80 €**

### Asgårdin alkajaiskilpi L

Kemijoen kylmäsavulohta, savulahnaa, tervasilakkaa, sillikaviaaria, karhusalamia, lämminsavustettua poronmaksaa, hirven suolalihaa, häränrintamoussea, keisarin kastissa pyöräytettyä salaattia, yrttipistoukurkkuja, tomaattirelissia, Saloniemen tilan nokkosgoudaa, mustaherukkahilloketta, speltti-punajuurileipää sekä mallasleipää.

### Vanaheimin kilpi G

Viipaloitua Black Angus -härän petit tenderiä, pitkään haudutettua hirven entrecotea, mureaa poronlapaa ja pororynimakkaraa sekä tatti-kantarellikastia, rosmariinikastia, viikinkien kilpiperunaa, kermaista juustoperunaa, uunijuureksia ja tervattuja puolukoita.

### Jotunheimin jälkikilpi L

Päärynämoussella koristettua, suussa sulavaa suklaakaakkua, rapeita räiskäleitä ja vadelmakastia, kaneli-sokeroitua lämmintä leipäjuustoa, metsämansikkamoussea, salmiakkimoussea, uuniomenahilloa, mustikkahilloa, terva- ja pettujäätelöä sekä sitruuna-salmiakkipöytä.

#### **Historian kirjojen mukaan:**

*Holmgang eli "saaressa käynti" (ruots. holmgång) oli viikinkien kaksintaistelu. Se oli yhteisön tunnustama tapa ratkaista riidat. Tiedot holmgangista ovat peräisin saagoista. Haasteesta ei ollut helppo kieltäytyä, sillä silloin miehisiiden olisi katsottu menneen. Taistelusta saattoi kuitenkin henkilökohtaisesti vältyä, jos sai jonkun muun taistelemaan omasta puolestaan. Osapuolet löivät aseillaan toisiaan vuorotellen; usein haastettu löi ensin, ja sitten oli haastajan vuoro. Saattoi myös olla sellainen sääntö, että kilpiä sai käyttää kolme. Iskut saattoivat hajottaa kilven. Usein tapana oli taistella tarkoin määrättyllä alueella, kuten eläimen taljalla. Joskus mentiin pienelle saarelle, josta vain voittajan oli tarkoitus palata. Jos joku pakeni taistelualueelta, hänet leimattiin pelkuriksi. Usein voittaja sai hävinneen omaisuutta tai jopa kaiken omaisuuden. Saagojen perusteella holmgang alettiin nähdä ongelmaksiksi, kun berserkit alkoivat käyttää sitä ryöväyksen välineenä. He haastoivat ihmisiä, ja veivät sitten voittajan oikeudella heidän maansa, omaisuutensa tai naisensa. Lähipä tämän vuoksi holmgangit saagojen mukaan kiellettiin Islannissa vuonna 1006 ja Norjassa vuonna 1014.*

### Saloniemen tila

*Pala alkuperäistä Suomea. Kaikki Saloniemen tilan tuotteet valmistetaan oman tilan Suomen alkuperäislehmien ja -vuobien maidosta. Nämä eläimet laiduntavat suomalaisilla rantaniityillä ja perinnebiotoopeilla, saaden sieltä omat vivahteensa mukaan lihaan ja maitoon. Saloniemen emännän kertomaa: Ensimmäisen vuobeni hankin 19 vuotiaana siitä syystä, etten halunnut ostaa kaupasta maitoa. Kutun nimi oli Maire ja sen jälkeen en ole elänyt kututonta päivää. Kaikki toiminta alkoi muutamasta harrastekutusta, joiden maitoa aloin pienissä määrin valmistaa kotikeittiössä tuorejuustoksi, eli ns. juoksetejuustoiksi. Sain ostettua vuonna 1998 kahdelta lopettavalta tilalta heidän koko vuobikatraansa ja oli siinä isännälle yllätystä, kun viiden kutun sijaan navetassa määkikin yltäkkiä 70 käsin hypsettävää.*

## ALKUHYVÄT

- 1. VEHREIDEN SAARTEN SALAATTI VE, M .....6,80 €**  
Sitruunavinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, marinoituja kasviksia, tomaattirelissää ja kvinoa-linssi-kukkakaalibrunoista sekä paahdettua speltti-punajuurileipää.
- 2. SALONIEMEN TILAN JUUSTOSALAATTI L .....7,90 €**  
Saloniemen tilan nokkosgoudaa, sitruunavinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, marinoituja kasviksia, tomaattirelissää ja kvinoa-linssi-kukkakaalibrunoista sekä paahdettua speltti-punajuurileipää.
- 3. ASTRIDIN ALKULEIVÄT VE, M .....6,90 €**  
Savupaprika- ja punajuurihummusta, kuusenkerkkäöljyä sekä paahdettua speltti-punajuurileipää.
- 4. METSÄNKÄVIJÄN TATTI-KANTARELLIKEITTO L**  
Kuusenkerkkäöljyllä koristettua kermaista tatti-kantarellikeittoa speltti-punajuurileivän ja kirnuvoin kera.  
**Alkuruokana .....9,90 €**  
**Isompana .....12,80 €**
- 5. KOSKENLASKIJAN POROKEITTO L**  
Revityllä poronlavalla ja paahdetulla maa-artisokkalla aateloitua juustokeittoa mallasleivän ja kirnuvoin kera.  
**Alkuruokana .....11,20 €**  
**Isompana .....14,80 €**
- 6. SAAMENMAAN ALKUKIVI L .....12,80 €**  
Liuskekiveltä tarjotaan: Kemijoen kylmäsavulohta, tervasilakkaa, savulahnaa, karhusalamia, lämminsavustettua poronmaksaa, hirven suolalihaa, häränrintamoussea ja mallasleipää sekä yrteipistoukurkkuja.

### Historian kirjojen mukaan:

*Viikinkiaikaiset lehmät olivat pieniä ja niiden maidontuotanto ehtyi aikaisin syksyllä. Maidosta valmistettiin juustoa, joka säilyi maitoa paremmin. Juustot olivat viikinkien ylellisyyseruokaa. Mitä enemmän ja mitä erilaisempia juustoja vieruille tarjottiin, sen rikkaampi ja vieraanvaraisempi talo oli. Tuorejuustoa maustettiin yrteillä ja heraa käytettiin juomana. Kuivatut ja paistetut juustot olivat talven varalle ja niitä syötiin erityisesti jouluisin.*

**Kemijoen lohki** Kylmäsavulohi valmistetaan kataja-arkussa hitaasti savustamalla ja se saa leiskuvat värinsä revontulista – näin kerrotaan. Entisaikaan lohki toi vaurautta ja piti nälän poissa. Vaikka viljankasvu jäikin huonoksi, lohki aina nousi. Lohki ja sen kalastus osittain myös vaikutti alueen maatalouden kehittämiseen. Lobennousu ja toukotyöt kun sattuivat samaan aikaan, lohki voitti. Lohki oli yllin kyllin, ja kerrotaankin, että Kemissä oli palkollisten sopimuksissa pykälä, jossa määrättiin, että joka päivä ei saanut olla lohki ruokana. Lohki säilöttiin suolaamalla aina 1950-luvulle saakka. 1800-luvun lopulle saakka lohki suolattiin suuriin, noin 300–400 kg vetäviin puuammeisiin. Ennen suolausta kalat perattiin ja balaistiin, ja jotta ne säilyttäisivät kauniin, punaisen värinsä, fileet penslattiin salpietariliuksella.

7. **KEISARIN KALAPÄRE L** .....12,90 €  
Päreen päällä Kemijoen kylmäsavulohta, sillikaviaaria, savulahnaa, keisarin kastissa pyöräytettyä salaattia, yrtpistoukkurkkuja, tomaattirelissii ja mallasleipää.

**KAVERIN KANSSA JAETTAVAKSI** Haraldin mahtavat kilvet.  
Valmistetaan vähintään kahdelle hengelle tai  
vaikka koko seurueelle.

8. **ASGÅRDIN ALKAJAISKILPI L** .....14,80 €/hlö  
**Kahdelle hengelle** .....29,60 €

Kilvelle kerätään Kemijoen kylmäsavulohta, savulahnaa, tervasilakkaa, sillikaviaaria, karhusalamia, lämminsavustettua poronmaksaa, hirven suolalihaa, häränrintamoussea, keisarin kastissa pyöräytettyä salaattia, yrtpistoukkurkkuja, tomaattirelissii, Saloniemen tilan nokkosgoudaa, mustaherukkahilloketta, speltti-punajuurileipää sekä mallasleipää.

**Historien kirjojen mukaan:**

Riistaeläimet (esim. karhu, hirvi, peura) toivat vaihtelua ruokapöytään. Vasta keskiajalla metsät ja niistä tulivat jonkun "omistukseen" niin, että vain kuningas tai aatelinen sai metsästää tietyllä alueella. Viikinkiaikana metsät olivat jokaisen ruoka-aitta. Viikingit söivät paljon lihaa: nandanlihaa, sikaa, lammasta ja vuohia. Eläimet teurastettiin yleensä syksyllä, mutta suuria juhlia, kuten joulua (alunperin pakanallinen jule-juhla sydäntalvella) varten teurastettiin eläimiä erikseen. Liha säilöttiin suolaamalla, kuivattamalla, hapattamalla tai palvaamalla. Hevoslihaa pilkottiin ja paistettiin niin, että siitä tuli nykykebabin kaltaista, tosin ilman tulisia mausteita. Islannissa viikingit söivät myös hylkeen- ja valaanlihaa.

### ***Sinilupiinin tuottaja Jalotofu***

*Luonnollisen, kotimaisen kasviproteiinin pioneeri. Kotimainen sinilupiini vaikuttaa Jalotofun käsityönä valmistettuun lupiinitempen bivenen makeamman maun taustalla. Sen parussa on jopa yli 30 % proteiinia, paljon kuitua ja vain vähän tärkkelystä, joten tällä kannattaa lähteä liikenteeseen myös suursyömärin nälkää taltuttamaan, sillä se pitää syöjänsä kylläisenä pitkään. Tempe on fermentoitu ruoka, jota perinteisimmillään valmistetaan soijapavusta. Tempen valmistus on lähtöisin Indonesiasta ja Kaakkois-Aasiasta, länsimaissa tempeä valmistetaan myös herneestä tai makeasta lupiinista. Tempe eroaa tofusta ravintosisältönsä ja makunsa puolesta, sillä fermentointiprosessin ja kokonaisten papujen käytön vuoksi siinä on enemmän proteiinia, kuituja ja vitamiineja sekä jämsämpi koostumus ja voimakkaampi, hieman pätkäinen maku.*

## **RYYTIMAALLA KASVANUTTA**

9. **JAARLIN JAKKIHEDELMÄPATA L, G.....19,80 €**  
Makoisaksi haudutettua, mausteista jakkihedelmä-kasvispataa, palsternakka-perunavoita, uunijuureksia, mustikka-sipulihilloketta ja paahdettua maa-artisokkaa.
10. **VALKYRIOIDEN LUPIINITEMPE VE, M, G .....22,90 €**  
Viikinkien yrttikastilla siveltyä sinilupiinitempeä ja savupaprikahummusta, tulimaan tomaattikastia, viikinkien kilpiperunaa sekä kvinoa-linssi-kukkakaalipaistosta.

## **VENEEN VIERESTÄ**

11. **KEMIJOEN KEISARINSALAATTI L.....17,90 €**  
Kemijoen kylmäsavulohta, sitruunavinegrettessä pyöräytettyä raikasta salaattia, kvinoa-linssi-kukkakaalibrunoisea, marinoituja kasviksia, yrttipistoukurkkuja, tomaattirelissää, keitettyä kananmunaa, keisarinkastia ja voissa paistettuja mallasleipätikkuja.
12. **JALOSUKUISTEN KUHA L, G.....25,60 €**  
Voissa paistettua kuhaa, tilli-hapankermakastia, palsternakka-perunavoita, kermassa haudutettuja punajuuria ja paahdettua maa-artisokkaa.

### ***Historian kirjojen mukaan:***

*Viikingit söivät herneitä, papuja ja sipulia. Kaalin viljelyn viikingit oppivat englantilaisilta. Kasviksia ei syöty kovinkaan paljon. Kalaa syötiin liban lisäksi paljon. Erityisesti syötiin graavattua kalaa. Graavaaminen olikin lähes ainut keino saada kala säilymään. Tuore kala paistettiin, savustettiin tai keitettiin. Leipä ja puuroa tehtiin vehnästä, rukiista, kaurasta ja ohrasta. Vehnäleipä oli kallista rikkaiden herkkua.*



**Kustavin savipaja ja Mainio Savipaja** Kustavin Savipaja Oy on perheyriitys – saaristossa sijaitseva keramiikkapaja, joka jo vuodesta 1975 on valmistanut koko tuotantonsa täysin käsityönä. Pajan perusmallisto on Aija Paateron käsialaa, mutta tänä päivänä tuotannossa ja uusissa malleissa näkyy kymmenien vuosien yhteistyön tuloksena myös koko henkilökunnan ammattitaito, kädenjälki ja osaaminen. Kaiken perustana on laaja ja toimiva käyttökeramiikkamallisto, josta kukin voi valita mieleisensä yhdistelmän. Lisäksi mallistoon kuuluu suuri määrä koriste-esineitä ja tunnelmanluoja. Mainiosavi on keramiikkapaja, jossa valmistetaan käsityönä erilaisia korkeatasoisia käyttötarvikkeita ja koriste-esineitä. MainioSavi on toiminut Puuppolassa, Jyväskylässä vuodesta 1998. Kaikki tuotteet valmistetaan käsityönä kivitavaramassasta ja poltetaan 1260–1270 asteessa. Useat tuotteet valmistetaan perinteikkäästi dreijaamalla.

## OMILTA LAITUMILTA

- 13. KASAARIEN KANAA MIEKASSA M, G .....19,90 €**  
Barbaarien tervakastilla siveltyä broileria, tulimaan tomaattikastia, pekoniperunaa, uunijuureksia ja mustikka-sipulihilloketta.
- 14. KANAA VUOHIPAIMENEN NUOTIOLTA VL, G .....21,80 €**  
Meheväksi pariloitua broileria ja vuohenjuustoa yrttipistounn kerä, Viisauden Viini-kastia, viikinkien kilpiperunaa, uunijuureksia sekä raparperihilloa.
- 15. RUURIKIN RIEKKOA L, G .....28,60 €**  
Paahtettua riekonrintaa, puolukka-voikastia, mustajuuri-perunakakkua, uunijuureksia ja mustaherukkahilloketta.
- 16. NORMANNIEN POSSUA G**  
Viikinkien yrttikastilla siveltyä possun savukassleria ja tiristettyä possunkylkeä, rosmariinikastia, kermaista juustoperunaa, haudutettua sipulia, uunijuureksia sekä omena-chilihilloketta.  
**Normaali 200 g .....19,90 €**  
**Iso 400 g .....29,90 €**
- 17. VIIKINKISOTURIN TALKOOPANNU G .....21,70 €**  
Barbaarien tervakastilla siveltyä häränrintaa, pororynimakkaraa, tiristettyä possunkylkeä, yhden tähden pippurikastia, kermaista juustoperunaa ja kermassa haudutettuja punajuuria mustaherukkahillokkeen kerä.

### **Historian kirjojen mukaan:**

*Viikinkiaikaan ruoka syötiin veitsellä ja lusikalla. Haarukoita ei ollut, sillä se keksittiin vasta myöhemmin. Juoma tarjottiin puisista kupeista. Rikkaat joivat hopeisista juomakupeista tai jopa juomalaseista. Ruokaa tarjottiin suurissa vadeissa. Juomasarvia käytettiin lähinnä juhlatilaisuuksissa. Niissä ei ollut jalkoja, joten juoma niistä täytyi juoda kerralla.*

**Ulf Mustaparta** Ulf Mustaparta, ravintola Haraldin muonituspiällikkö. Pimeän pohjolan kasvatti, joka näkee tähdetkin paremmin kuin etelän sopanbämmöntäjät ja tähdistä lukeminen oli viikingeille tärkeä taito pitkällä merimatkoilla. Nimen Ulf on saanut saanut perinnöksi islannin viikingeilä ja se tarkoittaa sutta (ulfr) ja Mustaparta tulee kaukaiselta Karibian esi-isältä kapteeni Mustaparralta. Piraattien burjaluonteinen veri siis virtaa suonissaan ja ulkonäkökin on samaa kaliberia. Siitä ei ole ollut haittaa reissatessaan ryöstöretkellä ympäri maailmaa keräämässä keittotaitoa, mitä hän nyt hyödyntää viikinkikylän patojen ääressä. Susi nimessä kertoo miehestä, joka jolkottelee omia polkajiaan, kuin yksinäinen susi konsanaan vai kertooko se kenties valuvirbestä ”susi jo syntyessään”, tiedä häntä...

## LEIRINUOTION LOIMUSTA

- 18. MUSTAPARRAN HÄRÄNPIHVI L, G** Viipaloitua Black Angus -härän petit tenderiä ja häränrintamoussea, Viisauden Viini -kastia, viikinkien kilpiperunaa sekä uunijuureksia.  
**Normaali 150 g .....26,90 €**  
**Iso 300 g.....37,60 €**
- 19. PIPPURIPIHVIÄ BYSANTIN HOVISTA L, G**  
Pippurisinappikuorrutettua härän sisäfilettä, yhden tähden pippurikastia, mustajuuri-perunakakkua ja uunijuureksia rapean pekonilastun kera.  
**Normaali 150 g .....35,90 €**  
**Iso 300 g.....53,80 €**
- 20. AIFURIN LAMMASSÄRÄ L .....23,80 €**  
Haraldin ikiaikojen klassikko: pitkään ja hartaasti haudutettua karitsanniskaa vierellään palsternakka-perunavoita, uunijuureksia, tervattuja puolukoita ja speltti-punajuurileipää yrtpistoun kera.
- 21. NAHKAPÖKSYN HIRVIPANNU L, G .....23,70 €**  
Pitkään haudutettua hirven entrecotea, hirvimakkaraa, puolukka-voikastia, pekoniperunaa, uunijuureksia, haudutettua sipulia ja tomaattirelissia.
- 22. TUNTURIEN TUULISTA L, G .....34,80 €**  
Mureaa poron sisäfilettä ja haudutettua poronlapaa, tatti-kantarellikastia, mustajuuri-perunakakkua, uunijuureksia, lämmintä leipäjuustoa sekä tervattuja puolukoita.

### **Historian kirjojen mukaan:**

*Varjagikaarti tai varangikaarti oli Bysantin keisarien henkilökohtainen henkinartiosto, joka koostui varjageista eli viikingeistä. Kaarti sai alkunsa keisari Basileios II:n aikana (hallitsi 976–1025), kun Kiovan ruhtinas Vladimir Suuri läbetti Basileiokselle 6 000 miestä avuksi taistelussa kapinajohtaja Bardas Fokasta vastaan. Varjagit olivat taistelleet Bysantin joukoissa aiemminkin, mutta vuonna 988 heistä muodostettiin ensimmäisen kerran eluittiyksikkö, joka kulki keisarin mukana. Kaartin miehet saivat pian maineen rohkeina ja armottoman uskollisina sotilaina. Kaarti koostui aluksi yksinomaan ruseista, mutta pian yksikköön liittyi myös muita skandinaaveja, kuten norjalaisia, ruotsalaisia ja islantilaisia. Kaartilaiset tunnettiin runsaasta alkoholinkäytöstään ja pitkävärtisistä sotakirveistään ja heitä kutsuttiin bysanttilaisissa kronikoissa ”kirveitä kantaviksi sotureiksi”.*

### Viikinkien maailmat

Skandinavian muinaisten asukkaiden maailmankuva perustui sotaiaan jumaltarustoon, jonka mukaan maailmankaikeus jakautui muun muassa jumalten eli aasojen maailmaan Asgårdiin ja ihmisten maailmaan Midgårdiin. Maailmanpuu (Yggdrasil, Mirameir) oli muinaisskandinaavisessa mytologiassa jäättiläismäinen puu, joka kytki yhteen kaikki kosmologian yhdeksän maailmaa. Sen ajatellaan olleen joko saarni tai marjakuusi; jälkimmäistä tukee Eddan maininta puun ikivihreydestä. Alkoholi on Yggdrasilin mahlaa, ja sen juominen on saattanut olla jopa pyhä toimitus. Maailmanpuu on myyttinen puu, joka sitoo taivaan ja maan yhteen tai kannattaa taivasta. Maailmanpuu sijaitsee maailman keskellä. Se on siis eräänlainen maailmanpylväs.

## 23. ...MIMIRIN RIISTAMIEKKA

.....GYhdelle.....39,70 €

.....Kahdelle.....77,80 €

Miekkiaan pujotetaan paistettua poron sisäfileetä, pitkään haudutettua hirven entrecotea, riekonrintaa, hirtvimakkaraa sekä paprikaa ja kesäkurpitsaa. Miekkan vierellä tarjotaan tatti-kantarellikastia ja puolukka-voikastia, viikinkien kilpiperunaa, kermaista juustoperunaa, kermassa haudutettua punajuurta sekä mustaherukkahilloketta.

## KAVERIN KANSSA JAETTAVAKSI

Haraldin mahtavat kilvet. Valmistetaan vähintään kahdelle hengelle tai vaikka koko seurueelle.

24. ...MIDGÅRDIN KILPI G .....33,90 €/hlö

.....Kahdelle .....67,80 €

Kilvelle kerätään viikinkien yrttikastilla siveltyä häränrintaa, mureaa karitsanniskaa ja barbaarien tervakastilla maustettua broileria, yhden tähden pippurikastia ja Viisauden Viini- kastia, viikinkien kilpiperunaa, kermaista juustoperunaa, uunijuureksia sekä häränrintamoussea.

25. ...VANAHEIMIN KILPI G .....38,60 €/hlö

Kahdelle .....77,20 €

.....Kilvelle kerätään viipaloitua Black Angus -härän petit tenderiä, pitkään haudutettua hirven entrecotea, mureaa poronlapaa ja pororynimakkaraa sekä tatti-kantarellikastia, rosmariinikastia, viikinkien kilpiperunaa, kermaista juustoperunaa, uunijuureksia ja tervattuja puolukoita.

### Historian kirjojen mukaan:

Maailmankaikeus on jaettu yhdeksään maailmaan eli valtakuntaan. Asgård on aasojen jumalsuvun koti, jossa ovat jumalten talot ja hallit sekä Urdin pyhä kaivo. Vanabeim on toisen jumalsuvun, vaanien koti. Alfheimissa asuvat valohaltiat, joita vaani Frej hallitsee. Midgård on ihmisten maailma ja sijaitsee luomakunnan keskellä. Muspelheim on tulen ja kaaoksen valtakunta, joka oli olemassa jo aikojen alussa. Sitä hallitsee demoninen Surt ja hänen tulijättiläisensä. Jotunheim on buurrejättiläisten, jumalten ja ihmisten vihollisten koti. Jotunheimissa ovat Mimerin kaivo, Järnveden-metsä ja Utgårdin linnoitus. Svartalfheim on osa maanalaista maailmaa, ja siellä asuvat kääpiöt. Helheim on pimeä, handan kaltainen kuolleitten maa, jota hallitsee Hel. Nifelheim on kaikkein alin maailma: ikuisen kylmyyden ja pimeyden paikka, jossa lohikäärme Nidhögg ja muut lohikäärmeet piinaavat kaikkein pahimpia syntisiä.

*Suomen jäätelö*-Haraldin herkulliset jäätelöt valmistaa Suomen jäätelö, joka käyttää ainoastaan Suomenkarjan maitoa. Alkuperäisrodun lehmien maito soveltuu parhaimmalla mahdollisella tavalla jäätelön tekoon, sillä Suomenkarjan lehmien maito on luontaisesti rasvaisempaa ja valkuaispitoisempaa. Ja niitä ominaisuuksia tarvitaan parhaan mahdollisen jäätelön tekemisessä, silloin kun pyritään vain kaikkein maistuvimpaan lopputulokseen. Jäätelöissä ei käytetä esansseja, kuten ei myöskään keinotekoisia värejä. Jokainen käytetty raaka-aine on lajinsa paras.

## JÄLKIHYVÄT

### 26. ...PIIKAPLIKAN JÄLKIRUOKAPÄRE L.....15,90 €

*Gluteenittomana +1 €*

Päreeltä tarjotaan päärynämuussella koristettua, suussa sulavaa suklaakaakkua vierellään rapea räiskäle vadelmakastin kera, pettujäätelöä, metsämansikkamoussea sekä uuniomenahilloa

### 27. ...HARALDIN TERVAINEN L .....8,90 €

Haraldin kuuluisaa tervajäätelöä, nougat-kinuskikastiketta, manteli-kauramurua ja kuivattua karhunvatukkaa.

### 28. ...FREIJAN SUKLAAKAAKKUA G .....9,90 €

Päärynämuussella koristettua, suussa sulavaa suklaakaakkua, jogurttirakeita, kuivattua karhunvatukkaa sekä vadelmakastiketta.

### 29. ...SIGRIDIN SALMIAKKIMOUSSEA VE, M, G.....10,80 €

Salmiakkimoussea, sitruuna-salmiakisorbettia sekä lakritsinmakuista marenkia, lakritsikastiketta ja kuivattua karhunvatukkaa.

### 30. ...RÄÄVELIN RÄISKÄLEET L.....10,20 €

*.....Gluteenittomana + 2 €*

Rapeaksi paistettuja räiskäleitä ja vadelmakastia, kardemummajäätelöä, metsämansikkamoussea sekä mustikkahilloa.

### 31. POHJOLAN EMÄNNÄN LEIPÄJUUSTOA L, G .....8,90 €

Kaneli-sokeroitua lämmintä leipäjuustoa ja uuniomenahilloa hunajahippujen ja pettujäätelön kera.

### 32. BESTLAN JÄÄTELÖT G

**Jääjättiläisen jäätelöherkut, valitsehan mieleisesi näistä:**

Tervajäätelö, pettujäätelö, kardemummajäätelö, vaniljajäätelö L

Suklaajäätelö, sitruuna-salmiakisorbetti VE, M

**Jäätelön seuraksi:** Uuniomenahilloa, mustikkahilloa, vadelmakastiketta, nougat-kinuskikastiketta, lakritsikastiketta

.....1 pallo.....4,20 €

.....2 pallo.....6,80 €

*Historian kirjojen mukaan:*Pettu tarkoittaa ravinnoksi käytettävää männyn jälsi- ja nilakerrosta. Pettumännyn on oltava vähintään viidenkymmenen vuoden ikäinen ja mieluiten ohut- ja sileäkuorinen oksaton puu. Ennen jauhamista pettuliinat esikäsitellään, eli paahdetaan tai keitetään baitallisten aineiden poistamiseksi. Petusta valmistetaan pettujanboja, joilla voidaan leipää leivottaessa korvata osa ruisjauhoista. Pettuleipää eli pettua on Suomessa syöty hätäravintona, kun ruoasta on ollut puutetta, erityisesti suurten kuolonvuosien aikana 1690-luvulla, suurten nälkävuosien aikana 1860-luvulla ja viimeksi vuoden 1918 sisällissodanaikana.

*Rollo Kävelijä*Rollo Kävelijä matkusti usein Pariisiin ”herkuttelemaan” eli ryöstelemään. Kovasti mieltä Rollo Pariisin makuihin, ettei enää mielinyt takaisin pohjoiseen paleltuneita puolukoita puremaan ja suostutteli Ranskan kuninkaan lahjoittamaan hänelle oman maa-alueen sillä lupauksella että hän pitää muut viikingit pois Pariisin herkkujen parista. Valtavaksi kasvoikin Rollo herkkujen ääressä eikä yksikään hevonen häntä enää jaksanut kantaa vaan jalkapatikassa piti paikasta toiseen siirtyä.

**33. JOTUNHEIMIN JÄLKIKILPI L .....17,90 €/hlö**  
(valmistetaan vähintään kahdelle)

**Kahdelle hengelle .....35,80 €**  
**Gluteenittomana + 1 € / hlö**

Kilvelle kerätään päärynämoussella koristettua, suussa sulavaa suklaakaakkua, rapeita räiskäleitä ja vadelmakastia, kaneli-sokeroitua lämmintä leipäjuustoa, metsämansikkamoussea, salmiakkimoussea, uuniomenahilloa, mustikkahilloa, terva- ja pettujäätelöä sekä sitruuna-salmiakorisorbettia.

**34 HELGAN LETTUKESTIT .....22,60 €**

**Gluteenittomana +1 € / lettu**Viisi rapeaa räiskälettä, metsämansikkamoussea, vadelmakastiketta, uuniomenahilloa ja kolme palloa kardemummajäätelöä.

**35. KOLMEN NORNAN JÄÄTELÖT L, G .....9,90 €**

Kardemummajäätelöä, pettujäätelöä ja sitruuna-salmiakorisorbettia.

*Jälkiruoat viikinkiaikaan*Pähkinöitä ja hunajaa syötiin makean nälkään, samoin kuin ulkomailta tuotuja manteleita, viikunoita, taateleita ja omenoita. Myös villimarjoja, kuten mustikoita ja mansikoita syötiin.

**Suurin osa annoksista voidaan räätälöidä  
gluteenittomiksi tai laktoosittomiksi!  
Kerrothan henkilökunnalle ruoka-allergiastasi  
tai ruokaintoleranssistasi.**

Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin.