

СТРАНСТВИЯ БОГОВ

СТРАНСТВИЕ БОГИНИ ЛЮБВИ ФРЕЙИ 37,90 €

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕННОЙ СТРАНЫ (В, БМ)

Свежие листья салата с соусом из лесных ягод, бобы в маринаде с базиликом, маринованные огурцы с фенхелем, салат из лука и томатов черри, картофельный дранник с овсом и обжаренными семенами конопли.

БРОЙЛЕРЫ ОТ ВАЛЬКИРИЙ (БЛ, БГ)

Жареная на гриле грудка бройлера с сыром «Jukolan» на словом пиве, картофель в стиле викингов (крупными кружками), малиновый соус, запеченные корнеплоды с яблочным вареньем.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ ЛАГЕРТЫ (БЛ, БГ)

Шоколадный торт с соленой карамелью, варенье из крыжовника, мятная крошка, измельченные черника и смородина.

СТРАНСТВИЕ БОГА МУДРОСТИ ОДИНА 39,20 €

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛЕПЕШКА ОТ СЛУЖАНКИ (В, БМ)

Поджаренный картофельный дранник, свежие листья салата, маринованные грибы шиитаке, салат из лука и томатов черри, хумус из артишоков и соус «песто» из сахарного горошка.

ИРЛАНДСКИЙ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ МЕЧ (В, БМ)

Насаженные на меч шарики из нута, украшенные соусом из зелени. К ним подаются овсяная каша с зеленью, запеченные корнеплоды, хумус из артишоков, маринованные грибы шиитаке и малиновый соус.

Шоколадный секрет сборщика смородины (В, БМ, БГ) (содержит овес)

Шоколадный мусс и сорбет из черной смородины, ванильное безе и малиновый соус с сушеной черной смородиной.

СТРАНСТВИЕ БОГА МОРЯ ЭГИРА 43,30 €

ГРИБНОЙ СУП ИЗ МОЖЖЕВЕЛОВЫХ ЗАРОСЛЕЙ (БЛ)

Нежный сливочный суп с узором из можжевелевого масла, ржаной хлеб и пихтовое масло.

ЛОСОСИНА С МОНАСТЫРСКОГО ОСТРОВА (БЛ, БГ)

Морской лосось, маринованный в пряной горчице, пюре из артишоков и картофеля, толокняная каша с маслом, свекла с эстрагоном и каперсы во фритюре.

СМОЛА ХАРАЛЬДА (БЛ)

Детярное мороженое Харальда с морошкой, бисквитной крошкой и измельченной черной смородиной.

СТРАНСТВИЕ БОГА ПЛОДородИЯ НЬЁРДА 56,90 €

РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ (БЛ)

Копченая соленая форель, мусс из копченой ряпушки и картофельная лепешка с маринованными лисичками.

РАЗБОЙНИК ХЬЯЛМАР (БЛ, БГ)

Нежная оленье вырезка и филе благородного оленя, пирог с картофелем и шпинатом, запеченные корнеплоды, сливочный соус с белыми грибами, брусника, мусс из копченой оленины и ломтики сушеной оленины.

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД ДЛЯ ДЕВУШКИ С СЕВЕРА

Морошка в растопленном креме из белого шоколаде со скандинавским йогуртом, сорбет из черной смородины с бисквитными крошками.

БЛ = без содержания лактозы МЛ = с низким содержанием лактозы

ВЕГ = вегетарианское блюдо БМ = без содержания молока БГ = без содержания глютена

КОРОЛЕВСКИЙ ПИР (готовится не менее чем на двоих)63,30 €/чел
НА ДВОИХ..... 126,60 €

ПАРАДНЫЙ ЩИТ ХЕЙМДАЛЛЯ (БЛ)

Нарезанная ломтиками копченая косуля, оладьи из оленье крови, медвежья салями, селедка, копченая соленая форель и язык трески. К ним подаются свежие листья салата с соусом из лесных ягод, бобы в маринаде с базиликом, маринованные огурцы с фенхелем, салат из лука и томатов черри, полумягкий сыр «Herkkujuustola» с овсом и обжаренными семенами конопли, ржаной хлеб, картофельная лепешка, мусс из копченой ряпушки, мусс из копченой оленины, ломтики сушеной оленины и брусника.

ЩИТ ТОРА (НЛ, БГ)

Жаренное на сковороде бычье сердце, стейк из лопаточной части говядины сорта «Блэк Ангус», куриная грудка, сливочный картофель с копченым сыром, картофель в стиле викингов (крупными кружками), запеченные корнеплоды, перечный соус (неострый), малиновый соус с яблочным вареньем.

ДЕСЕРТНЫЙ ЩИТ ФРИГГИ

Все самое лучшее для настоящих сладкоежек: шоколадный торт с соленой карамелью, жареные блины с малиновым соусом, плитка молочного шоколада со скандинавским йогуртом, сладкие конфеты с лакрицей, каштаново-карамельное мороженое, сорбет из черной смородины и дегтярное мороженое, варенье из крыжовника, шоколадный мусс с морошкой.

ЗАКУСКИ

1. САЛАТ ИЗ ЗЕЛеноЙ СТРАНЫ (В, БМ)6,90 €

Свежие листья салата с соусом из лесных ягод, бобы в маринаде с базиликом, маринованные огурцы с фенхелем, салат из лука и томатов черри, картофельная лепешка с овсом и обжаренными семенами конопли.

2. СЫРНАЯ ТАРЕЛКА ЛЕСНИКА (БЛ) 9,10 €

Полумягкий сыр «Herkkujuustola», свежие листья салата с соусом из лесных ягод, бобы в маринаде с базиликом, маринованные огурцы с фенхелем, салат из лука и томатов черри, картофельная лепешка с овсом и обжаренными семенами конопли.

3. ГРИБНОЙ СУП ИЗ МОЖЖЕВЕЛОВЫХ ЗАРОСЛЕЙ (БЛ)

Мягкий сливочный суп с узором из можжевельного масла, ржаным хлебом и пихтовым маслом:

В КАЧЕСТВЕ ЗАКУСКИ 10,20 €

В КАЧЕСТВЕ ОСНОВНОГО БЛЮДА 13,20 €

4. КАРТОФЕЛЬНАЯ ЛЕПЕШКА ОТ СЛУЖАНКИ (В, БМ)8,70 €

Поджаренный картофельный дранник, свежие листья салата, маринованные лисички, салат из лука и томатов черри, хумус из артишоков и соус «песто» из сахарного горошка.

5. РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ (БЛ) 10,90 €

Копченая соленая форель, мусс из копченой ряпушки и картофельный дранник с маринованными лисичками.

6. ИТАЛЬЯНСКОЕ КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ (БЛ, БГ) 12,90 €

Карпаччо из говядины сорта «Блэк Ангус» с сыром «Jukolan» на еловом пиве, хумус из артишоков, соус «песто» из сахарного горошка с можжевельным маслом.

7. ПРИБЫТИЕ ВАРЯГОВ (БЛ, БГ)..... 13,30 €

Карпаччо из говядины сорта «Блэк Ангус» с сыром «Jukolan» на еловом пиве, копченая косуля, копченая соленая форель, селедка, маринованные лисички, салат из лука и томатов черри, хумус из артишоков.

8. ПАРАДНЫЙ ЩИТ ХЕЙМДАЛЛЯ (БЛ) 15,20 €

Нарезанная ломтиками копченая косуля, оладьи из оленье крови, медвежья салями, селедка, копченая соленая форель и язык трески. Подается со свежими листьями салата с соусом из лесных ягод, бобами в маринаде с базиликом, маринованными огурцами с фенхелем, салатом из лука и томатов черри, полумягким сыром «Herkkujuustola» с овсом и обжаренными семенами конопли, ржаным хлебом, картофельным дранником, муссом из копченой ряпушки, муссом из копченой оленины и ломтиками сушеной оленины с брусникой.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

9. ИРЛАНДСКИЙ

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ МЕЧ (В, БМ) .. 21,60 €

Насаженные на меч шарики из нута, украшенные соусом из зелени, к которым подаются овсяная каша с зеленью, запеченные корнеплоды, хумус из артишоков, маринованные лисички и соус из малины.

10. БРОЙЛЕРЫ ОТ

ВАЛЬКИРИЙ (БЛ, БГ) 21,90 €

Жареная на гриле грудка бройлера с сыром «Jukolan» на оловом пиве, картофель в стиле викингов (крупными кружками), малиновый соус, запеченные корнеплоды с яблочным вареньем.

11. БОЛЬШОЙ БУРГЕР

ОТТАРА (ИЗ ДИЧИ) (БЛ) 21,90 € (+2 € В ВЕРСИИ БЕЗ ГЛЮТЕНА)

180-граммовый стейк из оленины между ломтиками картофельной булочки и большой кусок ребрышек свиньи, откормленной рапсом, сыр «Jukolan» на оловом пиве, свежие листья салата, специальный соус для барбекю, русские соленые огурцы, домашний майонез и картофель в стиле викингов (крупными кружками).

12. БЫЧИЙ

ГОРШОЧЕК (БЛ, БГ) 19,20 €

Тщательно протушенная говядина с обжаренной крошкой салями, пюре из артишоков и картофеля, запеченные корнеплоды, брусника и русские соленые огурцы.

13. ЛОСОСИНА С МОНАСТЫРСКОГО

ОСТРОВА (БЛ, БГ) 24,90 €

Морской лосось, маринованный в пряной горчице, пюре из артишоков и картофеля, толокняная каша с маслом, свекла с эстрагоном и каперсы во фритюре.

14. МУСКУСНАЯ УТКА ИЗ СТРАНЫ

ФРАНКОВ (БЛ, БГ) 24,60 €

Жареная мускусная утка, пирог с картофелем и шпинатом, майонез с фенхелем и тыквой, смородиновый соус, свекла с эстрагоном и яблочное варенье.

15. ПОРОСЕНОК НОРМАННСКОГО

ПРИНЦА (НЛ)

200 Г 19,90 €

400 Г 29,90 €

Филе свиньи зернового откорма и ребра свиньи, откормленной рапсом, сливочный картофель с копченым сыром, перечный соус (неострый) и запеченные корнеплоды с крошками ржаного хлеба.

16. ГОРШОК ХАРАЛЬДА

ГИЛЛИ (НЛ, БГ) 24,90 €

Жаренное на сковороде бычье сердце, ребра свиньи, откормленной рапсом, колбаса из дикого кабана с брусникой, специальный соус для барбекю, сливочный картофель с копченым сыром, запеченные корнеплоды и русские соленые огурцы.

17. ГОВЯЖИЙ СТЕЙК ИЗ

ЦАРЬГРАДА (БЛ, БГ)

150 Г 26,90 €

300 Г 34,80 €

Стейк из лопаточной части говядины сорта «Блэк Ангус» с обжаренной крошкой салями, картофель в стиле викингов (крупными кружками), смородиновый соус и запеченные корнеплоды.

18. ОВЕЧЬЯ ФЕРМА

АЙФУРА (БЛ) 26,20 €

Нежный тушенный ягненок, пюре из артишоков и картофеля, запеченные корнеплоды, брусника, русские соленые огурцы и ржаной хлеб.

19. РАЗБОЙНИК

ХЪЯЛАМАР (БЛ, БГ) 35,90 €

Нежная оленья вырезка и филе благородного оленя, пирог с картофелем и шпинатом, майонез с фенхелем и тыквой, сливочный соус с белыми грибами, запеченные корнеплоды, брусника, мусс из копченой оленины и ломтики сушеной оленины.

20. ЩИТ ТОРА (НЛ, БГ)

НА ОДНОГО 31,20 €

НА ДВОИХ 62,40 €

Жаренное на сковороде бычье сердце, стейк из лопаточной части говядины сорта «Блэк Ангус», куриная грудка, сливочный картофель с копченым сыром, картофель в стиле викингов (крупными кружками), запеченные корнеплоды, перечный соус (неострый), малиновый соус с яблочным вареньем.

21. МЕЧ ЛЕСНОГО

КОРОЛЯ (НЛ, БГ)

НА ОДНОГО 39,90 €

НА ДВОИХ 79,20 €

Насаженные на меч кусочки мускусной утки, колбаса из дикого кабана с брусникой, оленья вырезка и филе благородного оленя, сливочный картофель с копченым сыром, картофель в стиле викингов (крупными кружками), запеченные корнеплоды, смородиновый соус, соус с белыми грибами, брусника

ВТОРЫЕ БЛЮДА

22. ДЕСЕРТНЫЙ ЩИТ ФРИГГИ

НА ОДНОГО 17,90 €
НА ДВОИХ 35,80 €

Все лучшее для настоящих сладкоежек: шоколадный торт с соленой карамелью, жареные блины с малиновым соусом, плитка молочного шоколада со скандинавским йогуртом, сладкие конфеты с лакрицей, каштаново-карамельное мороженое, сорбет из черной смородины и дегтярное мороженое, варенье из крыжовника, шоколадный мусс с моршкой.

23. СМОЛА ХАРАЛЬДА (БЛ) 9,10 €

Дегтярное мороженое с моршкой, бисквитной крошкой и измельченной черной смородиной.

24. ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

ЛАГЕРТЫ (БЛ, БГ) 9,90 €

Шоколадный торт с соленой карамелью, варенье из крыжовника с мятой крошкой и измельченной черной смородиной.

25. БЕЛЫЙ ШОКОЛАД ДЛЯ

ДЕВУШКИ С СЕВЕРА 10,90 €

Моршшка в растопленном креме из белого шоколада со скандинавским йогуртом, сорбет из черной смородины с бисквитной крошкой.

26. ШОКОЛАДНЫЙ СЕКРЕТ

СБОРЩИКА СМОРОДИНЫ (В, БМ, БГ)

(содержит овес) 9,80 €

Шоколадный мусс и сорбет из черной смородины, ванильное безе и малиновый соус с сушеной черной смородиной.

27. ДЕСЕРТНЫЙ ДРАННИК

БАЛЬДРА (БЛ) 15,90 €

Жареный блин с малиновым соусом, варенье из крыжовника, каштаново-карамельное мороженое, шоколадный торт с соленой карамелью, шоколадным муссом и сорбетом из черной смородины.

28. ЛУЧШИЕ БЛИНЫ

БОМАРСУНДА (БЛ) 10,30 €

(+2€ В ВЕРСИИ БЕЗ ГЛЮТЕНА)

Жареные блины с малиновым соусом, мороженое со вкусом блинов с Аландских островов, яблочно-малиновое варенье.

29. БЛИННЫЙ ПИР (БЛ)

(на 2–3 человек) 19,90 €

(+5€ В ВЕРСИИ БЕЗ ГЛЮТЕНА)

Жареные блины с малиновым соусом, мороженое со вкусом блинов с Аландских островов, яблочно-малиновое варенье.

30. МОРОЖЕНОЕ ОТ ЛЕДЯНЫХ

ГИГАНТОВ :

Один шарик 4,50 €

Два шарика 6,90 €

Мороженое со вкусом блинов с Аландских островов, дегтярное мороженое, каштаново-карамельное мороженое, сорбет из черной смородины, шоколадное мороженое без молока и ванильное мороженое.

В компанию к мороженому мы можем предложить:

Малиновый соус, шоколадный соус, малиново-яблочное варенье, варенье из крыжовника, маринованную моршку.

31. МАЛЕНЬКИЕ СЛАДОСТИ К КОФЕ

сладкие конфеты Харальда с лакрицей 2,20 €



www.ravintolaharald.fi