

FÄRDIGA MENYER

KÄRLEKENS GUDINNA FREJAS FÄRDER 37,90 €

GRÖNSKANDE LANDETS SALLAD VE, M

Fräsch sallad och skogsbärsvinegrette, basilikamarinerade bönor, inlagd fänkålgurka, körsbärstomat-löksallad, havre och rostade hampafrön samt potatistunnbröd.

VALKYRIERNAS BROILERI L, G

Grillad broiler bröstfilé och Jukolas granskottscheddar, Vikingarnas sköldpotatis, hallonsås, rostade rotfrukter samt äppelkompott.

LAGERTHAS CHOKLADKAKA L, G

Saltkinuski-chokladkaka, krusbärssylt med mintkross och vinärskross.

DEN VISE GUDEN ODINS FÄRDER 39,20 €

PIGAFLICKANS POTATISTUNNBRÖD VE, M

Rostat potatistunnbröd, fräsch sallad, inlagda trattkantarelleroch körsbärstomat-löksallad, hummus av kronärtskocka med sockerärtspesto.

IRISKA LANDETS GRÖNSAKSSVÄRD VE, M

På ett svärd träs kikärtsbullar garnerade med örtsås. På sidan om serveras ört-havrepaj, rostade rotfrukter, hummus av kronärtskocka, inlagda trattkantarelleroch hallonsås.

VINBÄRSPLOCKARENS CHOKLADGOTT VE, M, G (Innehåller havre)

Chokladmousse och svartavinbärssorbet med vaniljmaräng, hallonsås och torkad svartavinbärskross.

HAVSGUDEN AEGIRS FÄRDER 43,30 €

ENSKOGENS SVAMPSOPPA L

Gräddigt mjuk soppa av olika soppar garnerad med enbärsolja, skärgårdslimpa och kärnat smör.

LAX FRÅN KLOSTERÖN L, G

Kryddstark senapsmarinerad havslax, kronärtskocka-potatispuré, smör-ramslökssås, dragonrödbeta och friterade kapis.

HARALDS TJÄRADE L

Haralds tjärglass med marinerade hjortron, kexsmulor och svartavinbärskross.

RIKEDOMARNAS GUD, NJORDS FÄRDER..... 56,90 €

VANERNAS FISKDELIKATESSER L

Saltad och ytflammad lax, mousse av rökt siklöja och potatistunnbröd samt inlagda trattkantareller.

HJALMAR FÖRBISKJUTARENS REN L, G

Mör inrefilé av ren samt filé av kronhjort, spenat-potatiskaka och pumpa-fänkålsmajonnäs, gräddig sås av olika soppar, rostade rotfrukter, tjärade lingon, mousse av rökt ren och torkade renchips.

LOUHIFRÖKENS VITCHOKLADPUDDING

Rostad skyr-vitchokladpudding med marinerade hjortron och kexsmulor samt svartavinbärssorbet.

KUNGENS FESTMÅLTID (tillreds för minst två personer) **63,30 €/person**
FÖR TVÅ PERSONER **126,60 €**

HEIMDALS FÖRRÄTTSSKÖLD L

På en pärta serveras palvat rådjurskött, blodplättar av ren, björnsalami, tjärströmming, saltad ytflammad lax och torsktunga. Dessutom serveras fräsch sallad med skogsbärsvinegrette, basilikamarinerade bönor, inlagd fänkålgurka, körsbärstomat-löksallad, havre samt rostade hampafrön och Herkkujuustolas askost. Skärgårdslimpa och potatistunnbröd, mousse på rökt siklöja, mousse på rökt ren samt torkade renchips och tjärade lingon.

THORS SKÖLD LL, G

På en sköld serveras mört oxbröst, Black Angus-oxe petit tender samt broiler bröstfilé vid sidan finns gräddig rökostpotatis och Vikingarnas sköldpotatis, rostade rotfrukter, enstjärnig pepparsås, hallonsås samt äppelkompott.

FRIGGAS EFTERRÄTTSSKÖLD

För att tillfredställa sötsuget bjuds på det bästa: saltkinuski-chokladkaka, stekta plättar och hallonsås, skyr-vitchokladpudding, chokladkonfekt med tjära och lakrits, kastanje.karamellglass, svartavinbärssorbet och tjärglass, krusbärssylt, chokladmousse och hjortron.

FÖRRÄTTER

1. GRÖNSKANDE LANDETS

SALLAD VE, M **6,90 €**

Färsk sallad och skogsbärsvinegrette, basilikamarinerade bönor, inlagd fänkålgurka, körsbärstomat-löksallad, havre och rostade hampafrön samt potatis tunnbröd.

2. SVEDJEBRÄNNARENS

OSTSALLAD L **9,10 €**

Herkkujuustolas askost, fräsch sallad och skogsbärsvinegrette, basilikamarinerade bönor, inlagt fänkålgurka, körsbärstomat-löksallad, havre och rostade hampafrön samt potatistunnbröd.

3. ENSKOGENS SVAMPSOPPA L

Gräddigt mjuk soppa av olika svampar garnerad med enbärsolja, skärgårdslimpa och kärnat smör.

FÖRRÄTT **10,20 €**

HUVUDRÄTT **13,20 €**

4. PIGAFLICKANS POTATIS-

TUNNBRÖD VE, M **8,70 €**

Rostat potatistunnbröd, fräsch sallad, inlagda trattkantareller och körsbärstomat-löksallad, hummus av jordärtskocka med sockerärtspesto.

5. VANERNAS

FISKDELIKATESSER L **10,90 €**

Saltad och ytflammad lax, mousse av rökt siklöja och potatistunnbröd samt inlagda trattkantareller.

6. STÖVELLANDETS

OXCARPACCIO L, G **12,90 €**

Carpaccio av Black Angus-oxe adlad med Jukolas granskottscheddar, hummus av kronärtskocka och enbärsolja samt sockerärtspesto.

7. VARJAGERNAS FÖRRÄTT

L, G **13,30 €**

Carpaccio av Black Angus-oxe adlad med Jukolas granskottscheddar, palvat rådjurskött, saltad och ytflammad lax, tjärströmming, inlagda trattkantareller, körsbärstomat-löksallad samt hummus av jordärtskocka.

8. HEIMDALS

FÖRRÄTTSSKÖLD L **15,20 €**

På en pärta serveras palvat rådjurskött, blodplättar av ren, björnsalami, tjärströmming, saltad ytflammad lax och torsktunga. Dessutom serveras fräsch sallad med skogsbärsvinegrette, basilikamarinerade bönor, inlagd fänkålgurka, körsbärstomat-löksallad, havre samt rostade hampafrön och Herkkujuustolas askost. Skärgårdslimpa och potatistunnbröd, mousse av rökt siklöja, mousse av rökt ren samt torkade renchips och tjärade lingon.

HUVUDRÄTTER

9. IRISKA LANDETS

GRÖNSAKSSVÄRD VE, M 21,60 €

På ett svärd träs kikärtsbullar garnerade med örtsås. På sidan om serveras ört-havrepaj, rostade rotfrukter, hummus av kronärtskocka, inlagda trattkantareller och hallonsås.

10. VALKYRIERNAS

BROILERI L, G 21,90 €

Grillad broiler bröstfilé och Jukolas granskottscheddar, Vikingarnas sköldpotatis, hallonsås, rostade rotfrukter samt äppelkompott.

11. OTTAR DEN MÄKTIGES

VILLEBRÅDSBURGARE L 21,90 €

(+2 € GLUTENFRI)

I en potatisemla sätts 180 g älgbiff och en rejäl bit sidfläsk, Jukolas granskottscheddar, fräsch sallad, vikingarna bbq-sås, rysslandet saltgurka, husets majonnäs samt Vikingarnas sköldpotatis.

12. TJÄRBORGARENS

OXGRYTA L, G 19,20 €

Oxgryta som kokats med omsorg samt salamikross, kronärtskocka-potatispuré, rostade rotfrukter samt tjärade lingon och rysslandets saltgurka.

13. LAX FRÅN

KLOSTERÖN L, G 24,90 €

Kryddstark senapsmarinerad havslax kronärtskocka-potatispuré, smör-ramslökssås, dragonrödbeta och friterade kapis.

14. MYSKAND FRÅN

FRANKERNAS LAND L, G 24,60 €

Grillad myskand, spenat-potatiskaka och pumpa-fänkålsmajonnäs, delikatessås, dragonrödbeta samt äppelkompott.

15. FURSTENS FRÅN

NORMANDIETS GRIS LL

200 G 19,90 €

400 G 29,90 €

Inre filé av korngris och sidfläsk av rypsiporsas, gräddiga rökostpotatis, enstjärnig pepparsås, rostade rotfrukter samt smulor av skärgårdslimpa.

16. HARALD GILLES

TALKOPANNA LL, G 24,90 €

I en panna serveras mörkt kött av oxbröst, sidfläsk av rypsiporsas och vildsvins-lingonkorv garnerat med tjär-bbq-sås, gräddiga rökostpotatis, enstjärnig pepparsås, rostade rotfrukter och rysslandets saltgurka.

17. OXBIFV FRÅN MIKLAGÅRD L, G

150 G 26,90 €

300 G 34,80 €

Black Angus-oxe petit tender och rostad salamikross, Vikingarnas sköldpotatis, delikatessås och rostade rotfrukter.

18. AIFURS NACKE AV

LAMM L 26,20 €

Nacke av lamm som länge och väl har sjudit, kronärtskocka-potatispuré, rostade rotfrukter, tjärade lingon samt rysslandets saltgurka och skärgårdslimpa.

19. HJALMAR FÖRBISKJUTARENS

REN L, G 35,90 €

Mör inrefilé av ren samt filé av kronhjort, spenat-potatiskaka och pumpa-fänkålsmajonnäs, gräddig sås av olika svampar, rostade rotfrukter, tjärade lingon, mousse av rökt ren och torkade renchips.

20. THORS SKÖLD LL, G 31,20 €

På en sköld serveras mörkt oxbröst, Black Angus-oxe petit tender samt broiler bröstfilé vid sidan finns gräddig rökostpotatis och Vikingarnas sköldpotatis, rostade rotfrukter, enstjärnig pepparsås, hallonsås samt äppelkompott.

21. SKOGSKONUNGARNAS

VILLEBRÅDSSVÄRD LL, G

FÖR EN PERSON 39,90 €

FÖR TVÅ PERSONER 79,20 €

På ett svärd träs myskande, vildsvin-lingonkorv, inrefilé av ren samt filé av kronhjort bredvid serveras gräddiga rökostpotatis, Vikingarnas sköldpotatis, rostade rotfrukt, delikatessås och sås av olika soppar samt tjärade lingon.

EFTERRÄTTER

22. FRIGGAS

EFTERRÄTTSSKÖLD..... 17,90 €

För att tillfredsställa sötsuget bjuds på det bästa: saltkinuski-chokladkaka, stekta plättar och hallonsås, skyr-vitchokladpudding, chokladkonfekt med tjära och lakrits, kastanje-karamellglass, svartavinbärssorbet och tjärglass, krusbärssylt, chokladmousse och hjortron.

23. HARALDS TJÄRADE L 9,10 €

Haralds tjärglass med marinerade hjortron, kexsmulor och svartavinbärskross.

24. LAGERTHAS

CHOKLADKAKA L, G 9,90 €

Saltkinuski-chokladkaka, krusbärssylt med mintkross och blåbärs-vinärs-kross.

25. LOUHIFRÖKENS

VITCHOKLADPUDDING 10,90 €

Rostad skyr-vitchokladpudding med marinerade hjortron och kexsmulor samt svartavinbärssorbet.

26. VINBÄRSPLOCKARENS

CHOKLADGOTT VE, M, G

(Innehåller havre) 9,80 €

Chokladmousse och svartavinbärssorbet med vaniljmaräng, hallonsås och torkad svartavinbärskross.

27. BALDURS

EFTERRÄTTSPÄRTA L..... 15,90 €

Stekta plättar med hallonsylt, krusbärssylt, kastanj-karamellglass samt saltkinuski-chokladkaka, chokladmousse och svartavinbärskross.

28. BOMARSUNDS BÄTTRE

PLÄTTAR L 10,30 €

(+2 € GLUTEFRIA)

Stekta plättar med hallonsås, Ålands pannkakeglass samt äppel-hallonsylt.

29. PLÄTTKALAS L (för en gemensam

plätthunger 2-3 person) 19,90 €

(+5 € GLUTEFRIA)

Stekta plättar med hallonsås, Ålands pannkakeglass samt äppel-hallonsylt.

30. ISJÄTTARNAS GLASS

EN BOLL..... 4,50 €

TVÅ BOLLAR..... 6,90 €

Välj enligt tycke bland följande smaker:

Ålands pannkakeglass, tjärglass, kastanje-karamellglass, svartavinbärssorbet, mjölkfri chokladglass och vaniljglass

Med glassen:

hallonsås, chokladsås, hallon-äppelsås, krusbärssylt, marinerade hjortron

31. NÅGOT SMÅTT OCH GOTT

TILL KAFFET

Haralds chokladkonfekt med

tjära och lakrits..... 2,20 €



www.ravintolaharald.fi