

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!





*Enligt historieböckerna:*

*Birka eller Birca grundades på slutet av 700-talet. Under vikingatiden var det en betydande stad och handelsplats i Sverige. Den var belägen vid Mälarens strand, på nuvarande ön Björkö i Ekerö kommun. På området har man hittat tusentals gravar samt rester efter stockboningar. Birka var en gång i tiden en av de viktigaste marknadsplatserna i norra Europa. Till staden sändes varor ända från Ryssland, Bysantinska riket och Khazarernas rike. I Birka tillverkades pärlor av bärnsten, glas och halvädalstenar. "Nordens apostel" Ansgar anlände tillsammans med sin medhjälpare Witmar till Birka år 829. Man grundade en liten församling i staden år 831. Den anses som den första i Sverige.*

## HARALDS KUNGLIGA FÄRDER

**FÄRD TILL JORVIK ..... 54,10 €**

**Dovhjort och bondost från Tapios marker (L) (G)**

Kallrökt dovhjortsrulle fylld med svartvinbärsfärskost, picklade svampar och rödkål, örtsås samt bondost från Vaalas ysteri.

**Röding från Atlas hov (L) (G)**

Rostad röding, palsternacka-potatispuré, hummer-smörsås och örtsås samt stuvade rödbetor.

**Härskarnas plättar**

**Glutenfria +2 €**

Stekta plättar, blåbärsås och kärnmjölksmousse, lingonglass, kinuskismulor, smultron-marängkross samt jordgubbssylt.

**FÄRD TILL BIRKA ..... 48,70 €**

**Baldurs frus vatruska (L)**

Den rostade vatruskan dekorerar med varmrökt laxmousse och tångkaviar, dessutom källarmästarens torsk toppad med honung och saltgurka, picklade svampar samt rödkål.

**Sigurds kyckling (L) (G)**

Stekt kycklingbröst och blåbärscheddar från Jukolas ysteri, Vikingarnas sköldpotatis, sås med rökta mandlar, rostade rotsaker samt sylt av vinteräpplen.

**Brunhilds chokladkaka (L) (G)**

Chokladkaka och vitchokladmousse, smultron-marängkross, ros-kvittensorbet samt blåbärsås.

*Enligt historieböckerna:*

*Under vikingatiden åt man maten med kniv och sked. Gafflar fanns inte, för de uppfanns först senare. Drycker serverades i träkoppar. De rika drack ur silverkoppar eller t. o. m. ur dricksglas. Maten serverades i stora fat. Dryckeshorn användes främst vid festliga tillfällen. De hade inga fötter, så drycken måste drickas på en gång.*



**Enligt historieböckerna:**

*Jorvik dvs York lockade vikingar till sig, eftersom vikingarna utgående från detta område kunde härska över hela norra England. Jorvik var ett betydande handelscentra, där det handlades med lyxvaror såsom med Bysantins silke, Tysklands viner och Östersjöns bärnsten.*

**FÄRD TILL IRENAS LAND ..... 44,80 €****Völas grönsallad (VE)**

Fräsch sallad och rabarberinäggrett, tomat-rödlökssallad, picklad rödkål och marinerade gurkor, belugalinser, morot samt tranbärsbröd.

**Skogsvandrarens svamp-grönsaksbiff (VE) (G)**

En svamp-grönsaksbiff dekorerad med örtsås, till detta Vikingarnas sköldpotatis, sås med rökta mandlar, pepparrotshummus, rostade rotsaker samt picklade svampar.

**Honungssöt rispaj (VE)**

Sockerdragerad rispaj, kanelbullemousse, jordgubbssylt och ros-kvittensorbet samt smultronkross och blåbärssås.

**FÄRD TILL FINNLANDIA ..... 60,90 €****Svampsoppa ur Huldas gryta (L)**

Krämig och len svampsoppa dekorerad med tranbärsbalsamico, rostad skärgårdslimpa och kärnat smör.

**Sankt Magnus´ renfilé (L) (G)**

Mör reninrefilé, rökt hästmousse och jordärtskocka-potatiskaka, drottningens bärsås samt rostade rotsaker.

**Haralds tjära (L) (G)**

Haralds tjärglass och lingonglass, smultron-marängkross samt granskottssirap.

**Enligt historieböckerna:**

*Holmgang dvs "besöka ön" var vikingarnas tvekamp. Det var ett överenskommet sätt att lösa gräl i samhället. Parterna slog varandra med sina vapen i tur och ordning, ofta den utmanade först och sedan var det utmanarens tur. Det fanns också en sådan regel att man endast fick använda tre sköldar.*



# KUNGENS FESTLIGHETER

Tillreds för minst två personer

<b>FÖR TVÅ PERSONER</b> .....	<b>144,80 €</b>
<b>TILLÄGGSVIKING</b> .....	<b>72,40 €/</b> <b>person</b>

## Asgårds förrättssköld

Till pärtan har man valt ut kallrökt dovhjortsrulle fylld med svartvinbärsfärskost, kronhjortssalami, stekt ankhjärta, friterat grisfett, picklade svampar, källarmästarens torsk och tjärströmming.

Dessutom färsk sallad i rabarbervinägrett, tomat-löksallad, marinerade gurkor, picklad rödkål, belugalinser, morot samt bondost från Vaalas ysteri. Skärgårdslimpa, tranbärsbröd, varmrökt laxmousse och tångkaviar samt rökt hästmousse och tjärade lingon.

## Midgårds sköld

Till skölden har man valt ut lammrövarstek, mör oxnacke, grillat kycklingbröst samt kryddigt grisfläsk.

Dessutom krämig ostpotatis, Vikingarnas sköldpotatis samt rostade rotsaker, Vishetens vin -sås, pepparsås och blåbär-löckompott.

## Bifrosts efterrättssköld

För den sötsugna har man samlat det bästa från världshuset:

Chokladkaka och vitchokladmousse, stekta plättar och blåbärssås, sockerdragerad rispaj, bär-chokladkonfekt, smultron-marängkross, lingonglass, tjärglass samt ros-kvittensorbet, kärn-mjölksmousse, jordgubbssylt samt kanelbullemousse.





#### Haralds historia:

Den första Vikingrestaurangen Harald grundades i Tammerfors 20.09.1997. Ursprungliga idén om en ölrestaurang i tjeckisk stil byttes snabbt, då man precis innan renoveringen märkte att man på Hämeenkatu, på andra sidan gatan, skulle öppna en restaurang i samma stil. Man var tvungen att komma på en ny idé och den kom ju från ett norskt vikingamuseum. Restaurangen har utvecklats och expanderat under åren. För tillfället finns Haralds vikingaby i Tammerfors, Åbo, Kuopio, Jyväskylä, Lahtis, Uleåborg, Helsingfors och Esbo.

## FÖRRÄTTER

1. **VÖLAS GRÖNSALLAD** (VE) ..... 7,10 €  
Färsk sallad och rabarbervinägrett, tomat-rödlökssallad, picklad rödkål och marinerade gurkor, belugalinser, morot samt tranbärsbröd.
2. **FRINNAS OSTSALLAD** (L) ..... 9,90 €  
Bondost från Vaalas ysteri, färsk sallad i rabarbervinägrett samt tomat-rödlökssallad, picklad rödkål och marinerade gurkor, belugalinser och morot med tranbärsbröd.
3. **SVAMPSOPPA UR HULDAS GRYTA** (L)  
FÖRRÄTT ..... 11,40 €  
VARMRÄTT ..... 16,80 €  
Krämig och len svampsoppa dekorerad med tranbärsbalsamico, rostad skärgårdslimpa och kärnat smör.
4. **DOVHJORT OCH BONDOST FRÅN TAPIOS MARKER** (L) (G) ..... 11,60 €  
Kallrökt dovhjortsrulle fylld med svartvinbärsfärskost, picklade svampar och rödkål, örtsås samt bondost från Vaalas ysteri.
5. **BALDURS FRUS VATRUSKA** (L) ..... 12,20 €  
Den rostade vatruskan dekorerats med varmrökt laxmousse och tångkaviar. Dessutom källarmästarens torsk toppad med honung och saltgurka, picklade svampar samt rödkål.

#### Vaalas ysteri

Vaalas ysteri tillverkar bondost med över 30 års erfarenhet. Bondosten har varit en traditionell delikatess vid kaffebordet, då man har samlats vid samma bord. Vaalas Bondost tillverkas av 100 % inhemska råvaror, för vilket det har beviljats Svanenmärket. Mjölken som används i tillverkningen av osten anländer till ysteriet som färskvara från lokala Valio-mjolkproducenter.



6. **HARALDS DELIKATESSPÄRTA** (L) ..... 18,60 €

Blåbärscheddar från Jukolas ysteri, kronhjortssalami och kallrökt dovhjortsstek, saltgurka, skärgårdslimpa, tranbärsbröd och rostad vatruska, varmrökt laxmousse samt rökt hästmousse.

7. **ASGÅRDS FÖRRÄTTSSKÖLD FÖR TVÅ** (L) ..... 35,20 €

**TILLÄGGSVIKING** ..... 17,60 €/

Tillreds för minst två personer

person

Till pärtan har man valt ut kallrökt dovhjortsrulle fylld med svartvinbärsfärskost, kronhjortssalami, stekt ankhjärta, friterat grisfett, picklade svampar, källarmästarens torsk och tjärströmming.

Dessutom färsk sallad i rabarbervinägrett, tomat-löksallad, marinerade gurkor, picklad rödkål, belugalinser, morot samt bondost från Vaalas ysteri. Skärgårdslimpa, tranbärsbröd, varmrökt laxmousse och tångkaviar samt rökt hästmousse och tjärade lingon.

**Jukolas ysteri**

*Romantiken med osttillverkning lever i Leivonmäki. På Jukolas ysteri i Leivonmäki börjar morgonen med morgonmjölkningen på den egna gården. Den högkvalitativa och färska mjölken i kombination med ostmästarnas gedigna erfarenhet är förutsättningar för en lyckad ost. På Jukolas ysteri håller man fast vid det traditionella tillverknings sättet, fastän det kräver mycket hantverk och tid.*





**Enligt vikingamytologin:**

*Sigurd är huvudfiguren i Völsunga-sagan. Sigurd är enligt sägen lärling hos smeden Regin. Sagan berättar att Sigurd lyckas döda draken Fáfnir och får därmed alla drakens rikedomar. Sigurd smakar på drakens blod och börjar förstå fåglarnas språk. Enligt vägvisning från fåglarna reser Sigurd till häst för att söka efter Valkyrias Brunhild så att han kan få goda råd av henne. Sigurd och Brunhild förlovar sig, men senare anländer Sigurd till Gjukungarnas hov, där drottning Grimhild ger honom en trolldryck så att han skall glömma Brunhild och gifta sig med hennes dotter Gudrun i stället.*

## HUVUDRÄTTER

8. **SKOGSVANDRARENS SVAMP-GRÖNSAKSBIFF** (VE) (G) ... 26,80 €  
En svamp-grönsaksbiff dekorerad med örtsås, till detta Vikingarnas sköld-potatis, sås med rökta mandlar, pepparrotshummus, rostade rotsaker samt picklade svampar.
9. **SIGURDS KYCKLING** (L) (G) ..... 24,60 €  
Stekt kycklingbröst och blåbärscheddar från Jukolas ysteri, Vikingarnas sköld-potatis, sås med rökta mandlar, rostade rotsaker samt sylt av vinteräpplen.
10. **FÅGELFÅNGARENS FÅNGST** (L) (G) ..... 29,90 €  
Rostat gåsbröst, jordärtskocka-potatiskaka och örtsås, drottningens bärsås, rostade rotsaker samt sylt av vinteräpplen.
11. **RÖDING FRÅN ATLAS HOV** (L) (G) ..... 29,60 €  
Rostad röding, palsternacka-potatispuré, hummer-smörsås och örtsås samt stuvade rödbetor.
12. **ÄLGÄTARENS BURGARE** (L) ..... 24,20 €  
**Glutenfritt +2 €**  
Inne i den rostade potatissemlan finns en 180 g älgköttbiff, en rejäl skiva med kryddigt grisfläsk och blåbärscheddar från Jukolas ysteri, picklad rödkål och fräsch sallad samt tjära-bbq-sås med husets majonnäs och Vikingarnas sköldpotatis.
13. **RIMGRAVERARENS ÄLGGRYTA** (L) (G) ..... 21,90 €  
Stuvad älgköttsgryta och rökt hästmousse, palsternacka-potatispuré, rostade rotsaker samt tjärade lingon och saltgurka.
14. **HARALD GILLES TALKOPANNA** (G) ..... 24,90 €  
I pannan finns mör oxnacke, kryddigt grisfläsk samt viltbratwurst, gräddig ostpotatis, pepparsås, rostade rotsaker samt saltgurka och picklad rödkål.





- 15. LOMBARDIHÄRSKARENS GRIS** 
- 200 G ..... 26,90 €
- 400 G ..... 32,90 €

Stekt grisframsida och kryddigt grisfläsk samt tjära-bbq-sås, gräddig ostpotatis, pepparsås, rostade rotsaker samt blåbär-lökkompott.

- 16. SKOGSVAKTARENS RÖVARSTEK**   ..... 26,80 €

Lammrövarstek dekorerad med örtsås, palsternacka-potatispuré, sås med rökta mandlar, rostade rotsaker samt blåbär-lökkompott och saltgurka.

- 17. OXE FRÅN DANEVIRKES BETESMARKER**  
- 150 G ..... 28,90 €
- 300 G ..... 37,90 €

Skivad Black Angus-oxe petit tender och tjära-bbq-sås, svartvinbärsfärskost, Vikingarnas sköldpotatis, Vishetens vin -sås samt rostade rotsaker.

- 18. HEIDRUNS KRONHJORT**   ..... 36,80 €

Yttrefilé av kronhjort, jordärtskocka-potatiskaka och blåmögel-getmjölksost från Saloniemi, pepparsås, friterat grisfett samt rostade rotsaker.

- 19. SANKT MAGNUS' RENFILÉ**   ..... 39,20 €

Mör reninrefilé, rökt hästmousse och jordärtskocka-potatiskaka, drottningens bärsås samt rostade rotsaker.

- 20. MIDGÅRDS SKÖLD FÖR TVÅ**  ..... 69,80 €
- TILLÄGGSVIKING** ..... 34,90 €/person
- Tillreds för minst två personer

Till skölden har man valt ut lammrövarstek, mör oxnacke, grillat kycklingbröst samt kryddigt grisfläsk.

Dessutom krämig ostpotatis, Vikingarnas sköldpotatis samt rostade rotsaker, Vishetens vin- sås, pepparsås och blåbär-lökkompott.

- 21. KNUT DEN STORES VILT SVÄRD** 
- FÖR EN ..... 43,60 €
- FÖR TVÅ ..... 87,20 €

Mör reninrefilé, yttrefilé av kronhjort, stekt gåsbröst, viltbratwurst samt paprika och zucchini träs på svärdet. Till detta serveras gräddig ostpotatis, Vikingarnas sköldpotatis samt rostade rödbetor, svampsås, drottningens bärsås och tjarade lingon.





### Suomen jäätelö

Haralds delikata glassar tillverkas av Suomen jäätelö, som använder mjölk från Finsk boskap. Komjölken från ursprungsrasen passar på bästa möjliga sätt för glasstillverkning, eftersom komjölken från Finsk boskap är naturligt fetare och har högre halter av äggviteämnen. Dessa egenskaper behövs för att tillverka bästa möjliga glass, då man strävar efter det allra smakrikaste slutresultatet. I dessa glassar används inga essenser eller konstgjorda färger. Varje råvara är den bästa i sitt slag.

## EFTERRÄTTER

22. **BIFROSTS EFTERRÄTTSSKÖLD FÖR TVÅ** (L) ..... 39,80 €  
**TILLÄGGSVIKING** ..... 19,90 €/person  
Tillreds för minst två personer

För den sötsugna har man samlat det bästa från värdshuset: Chokladkaka och vitchokladmousse, stekta plättar och blåbärssås, sockerdragerad rispaj, bär-chokladkonfekt, smultron-marängkross, lingonglass, tjärglass samt ros-kvittensorbet, kärn-mjölksmousse, jordgubbssylt och kanelbullemousse.

23. **BRUNHILDS CHOKLADKAKA** (L) (G) ..... 11,90 €  
Chokladkaka och vitchokladmousse, smultron-marängkross, ros-kvittensorbet samt blåbärssås.

24. **HONUNGSSÖT RISPAJ** (VE) ..... 10,90 €  
Chokladkaka och vitchokladmousse, smultron-marängkross, ros-kvittensorbet samt blåbärssås.





- 25. HÄRSKARNAS PLÄTTAR** ..... 12,90 €  
**Glutenfritt +2 €**  
 Stekta plättar, blåbärssås och kärnmjölksmousse, lingonglass, kinuskismulor, smultron-marängkross samt jordgubbsylt.
- 26. PLÄTTKALAS** ..... 21,80 €  
 (till den gemensamma plättfterrätten 2–3 pers)  
**Glutenfritt +5 €**  
 Stekta plättar och blåbärssås, lingonglass, kinuskismulor, smultron-marängkross samt jordgubbsylt.
- 27. HARALDS TJÄRA** (L) (G) ..... 10,30 €  
 Haralds tjärglass och lingonglass, smultron-marängkross samt granskottssirap.
- 28. SILKSKÄGGS EFTERRÄTTSPÄRTA** (L) ..... 16,50 €  
**Glutenfritt +1 €**  
 Till pärtan har man valt ut allt gott:  
 Chokladkaka och vitchokladmousse, stekta plättar, blåbärssås, jordgubbssylt, smultron-marängkross samt ros-kvittensorbet.
- 29. FROSTJÄTTENS GLASS:**
- 1 BOLL ..... 4,90 €  
 2 BOLLAR ..... 7,30 €
- Välj det du vill ha av följande:**  
 Tjärglass, lingonglass eller vaniljglass (L)  
 Chokladglass eller ros-kvittensorbet (M)
- Välj till glassen:**  
 Jordgubbsylt, blåbärssås, granskottssirap, chokladsås
- 30. SMÅTT OCH SÖTT TILL KAFFET** (L) (G) ..... 2,30 €  
 Haralds bär-chokladkonfekt.  
 Handgjord chokladkonfekt från Mercedes Chokolateries chokladfabrik på Åland.

**Harald berättar:**

*”Har Valhallas Portar öppnat sig? Sorgerna är som försvunna, det bästa till pigans pojke!” ropade gamla Vigdis, då pojken, Hakon Honungssöt, som man trodde var död, återvände från sin långa resa och hade med sig en kista fylld med skatter.*

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

Vi förbehåller oss rätten till prisändringar.

*Glutenhaltiga produkter bearbetas i köket, så vi kan inte garantera 100% glutenfritt.*



**Harald berättar:**

*Det trevligaste ljudet som Harald kände till var den stora klockan som klämtade och Helga som ropade: "Kom och ät". Man måste bara gå och tvätta sig först, det var Helga mycket noga med och då man åt skulle man använda konstiga redskap. "Du borde inte ha hämtat de här gåvorna från Frankernas land", muttrade Thor Torsknylle plågat till Harald, då han råkade sätta gaffeln i ögat. "Jag vill också fortsätta äta med fingrarna", sade Olof den Skranglige till sin vän.*

## FAMILJEPAKET

Harald har ordnat en utsökt lunch för hela familjen. Familjepaketet innehåller en tvårättersmeny för två vuxna och ett barn.

### MIDGÅRDS SKÖLD

Till skölden har man valt ut lammrövarstek, mör oxnacke, grillat kycklingbröst samt kryddigt grisfläsk. Dessutom krämig ostpotatis, Vikingarnas sköldpotatis samt rostade rotsaker, Vishetens vin-sås, pepparsås och blåbär-lökkompott.

### SMÅVIKINGARNA

Enligt eget val älg- eller kycklingburgare eller friterad kycklinginrefilé med fransk potatis och ketchup.

### PLÄTTKALAS

Till den gemensamma plättfetterrätten 2-3 pers. **Glutenfritt +5 €**

Stekta plättar och blåbärssås, lingonglass, kinuskismulor, smultron-marängkross samt jordgubbsylt.

**99,90 €** (Två vuxna och ett barn)

Extra barn 13 € | Extra vuxen 45 €





*Att engagera sig så hårt att man blir bottenlös.  
Krama så hårt att man blir oändlig.  
Älska så vansinnigt att ingenting längre är meningslöst.*

– Tommy Tabermann

## HARALDS OCH HELGAS KÄRLEKSPAKET

MIDDAG MED LEVANDE LJUS

Menyn innehåller en alkoholfri kärleksdrink,  
isvatten som måltidsdryck och  
kaffe eller te till efterrätten.



### ASGÅRDS FÖRRÄTTSSKÖLD

Till pärtan har man valt ut kallrökt dovhjortsrulle fylld med svartvinbärsfärskost, kronhjortssalami, stekt ankhjärta, friterat grisfett, picklade svampar, källarmästarens torsk och tjärströmming. Dessutom färsk sallad i rabarbervinägrett, tomat-löksallad, marinerade gurkor, picklad rödkål, belugalinser, morot samt bondost från Vaalas ysteri. Skärgårdslimpa, tranbärsbröd, varmrökt laxmousse och tångkaviar samt rökt hästmousse och tjarade lingon.

### HUVUDRÄTT ENLIGT EGET VAL

#### RÖDING FRÅN ATLAS HOV

Rostad röding, palsternacka-potatispuré, hummer-smörsås  
och örtsås samt stuvade rödbetor.

ELLER

#### OXE FRÅN DANEVIRKES BETESMARKER

Skivad Black Angus-oxe petit tender och tjära-bbq-sås, svartvinbärsfärskost,  
Vikingarnas sköldpotatis, Vishetens vin -sås samt rostade rotsaker.

### EFTERRÄTT

#### SILKSKÄGGS EFTERRÄTTSPÄRTA

Chokladkaka och vitchokladmousse, stekta plättar, blåbärsås, jordgubbssylt  
och ros-kvittensorbet samt smultron-marängkross.

120 €



# FÖR ATT FUKTA HALSEN

---

## HARALDS KRAFTÖL

Harald eget öl bryggs på Mallaskoski bryggeriet i Seinäjoki.

I slutet av tunga strider belönade Vikingahövdingarna sina krigare med det bästa, uppfriskande ölet.

## HARALDS HONUNGSKRAFTÖL 0,33L 4,7%

Lätt humlad full maltöl som är avslutad med honung. Målet med receptet är att uppnå en äkta vikingatiden honungsöl stil.

## HARALDS RÖKKRAFTÖL 0,33L 4,7%

Rökt öl har en stark men balanserad rökarom och en rökig smakvärld vilket uppnås genom att använda rökt malt. Behaglig och mjuk, aromatisk lageröl.





# FÖR ATT FUKTA HALSEN

## HARALD VISDOMSVIN

Oden, visdomens och stridernas Gud, var känd för sina mystiskt förvärvade förmågor. Oden var enögd eftersom han hade gett bort ett öga så att han kunde dricka ur vishetens källa. Enligt legenden levde Oden enbart på vin.

Druvorna till Harald visdomsviner växer i Portugal på 690 meters höjd varad de äldsta vinstockarna är upp till 80 år gamla. Jord på vingårdarna är skiffer. Vinet lagras i sex månader på franska ekfat innan det buteljeras. Casca Wines vinmakare Helder Cunha ansvarar för produktionen av vinet.

### VISDOMS RÖD VIN

**85% Aragonez, 15 % Rufete**

Doften har hallon, lakrits och körsbär. Den fylliga och rika smaken är också hallon och vanilj. Eftersmaken håller länge. Vegansk, organisk.

### VISDOMS VITT VIN

**85% Síria & 15% Fonte Cal**

I doften vita blommor, citrus och päron. Torrt (3,8 g/l socker) Frisk, mineral, fruktig och citrusmak. Balanserad och medelfyllig. Vegansk, organisk.

