

Meny

PÅ SVENSKA





Halvdan Svartes sköld

Halvdan den Svartes var en av sin tids vildaste kungar och en av de mest hängivna när det gällde ett riktigt gästabud. Han lärde sin son, Harald Hårfagre, att ett riktigt vikingagille inte bara handlar om rikets finaste mat. Det ska läggas upp på en sköld för alla att beundra och delas, så att ingen någonsin lämnas utanför.

Kungens gästabud

FÖRBEREDS FÖR MINST TVÅ PERSONER

Kungens gästabud för två.....146,20 €
tilläggsviking 73,10 €

Hårfagers förrättssköld L

Kallrökt lax, marinerad torskskind, räkor, lufttorkad skinka, gristunga och rökt älgstek. Surdegbröd och skärgårdsbröd samt vilt- och röksiklöjamousse. Fräsch sallad vänd i tjärseapvinäggrett, fetaost, körsbärstomat, gurka, ägg, marinerad potatis, granatäppelkärnor samt oliver.

Halvda den Svartes sköld G

Mör högre, fläsklägg bräserad i svagdricka, stekt kycklingbröst och Herefordkorv. Därtill vikingarnas sköldpotatis, Koskenlaskijagräddpotatis, rostade rotfrukter, lingonbéarnaisesås, enstjärnig pepparsås och tjärtingon.

Blåtands efterrättssköld L

Chokladkaka garnerad med blåbärskardemummamousse, hallonbakelse, lakritspannacotta, steka plättar, hallonsås och marängkross. Tjärglass, havtornsurmjölksglass, long drinksorbet, vaniljskum samt jordgubbs- och rabarbersylt.

GLUTENFRI+ 1 € / PERSON

L – laktosfri, M – mjölkfri,
VE – vegansk, G – glutenfri

Största delen av våra rätter kan göras glutenfria och laktosfria!
Berätta gärna åt personalen om du har någon matallergi.

Vi förbehåller oss rätten att göra ändringar i ingredienserna.

Haralds kungliga färder

Gudinnan Sagas färd 43,10 €

Grindvaktarens sallad VE, G

Fräsch sallad, körsbärstomat, gurka, marinerad potatis, granatäppelkärnor, samt oliver och tjärsenapvinägrett.

Ylvas kyckling L, G

Stekt kycklingbröst och örtgremolata, emmentalostsås, vikingarnas sköldpotatis och rostade rotfrukter.

Haralds tjärglass L, G

Haralds klassiker genom tiderna: tjärglass samt tjärade lingon.

Krigarriddare Freydis färd 61,70 €

Fiskaren Magnus smørrebrød L

På skärgårdsbrödet sätts röksiklöjamousse, räkor, kallröktlax och ägg. Därtill citronhummus.

Hövdingens oxfilé från Norden L, G

Stekt oxfilébiff och renleverpastej, havrebaconcrunch, enstjärnig pepparsås, rosmarinpotatis och säsongens grönsaker.

Starkbågens lakritspannacotta G

Lakritspannacotta, long drinksorbet, granskottshavre och vitchokladsmul.
(går att få laktosfri)

Sköldmön Brynhilds färd.....54,70 €

Dansken Ragnars smørrebrød L

Surdegbröd, viltmousse, lufttorkad skinka, gristunga och rökt älgstek. Myrttisen saltgurka samt granatäppelkärnor.

Lax från fjällsjöarna L, G

Stekt regnbågsfilé, örtolja, kräftsmörsås, palsternackapotatismos och säsongens grönsaker.

Helgas chokladkaka G

Chokladkaka garnerad med blåbärskardemummamousse, havtornsurmjölksglass, vitchokladsmul och hallonsås.
(går att få laktosfri)

SMAKER FRÅN FJÄRRAN LAND

För länge sedan, när vikingaskeppen sattes i sjön mot det okända, var det inte guld eller juveler de återvände med. De var smaker. Kryddor, råvaror och sällsamma läckerheter hämtade från fjärran stränder och invälda i nordens festbord.

Dessa måltider bär på mer än smak.
De bär på berättelser. Minnen från bortom havet.
Därför kallas de inte rätter.

De är färder – var och en resa genom tiden,
då havet skummade svart och endast vinden visste
var skeppen skulle gå i land.





Hårfagers förrättssköld

Innan han blev kung lärde sig Harald av sin far, att de bästa gillan är till för att delas. Denna sköld bär vidare samma tradition. Skapad för två, fylld av smaker och bäst avnjuten tillsammans.

Förrätter

1. **Grindvaktarens sallad VE, G** 6,90 €
Fräsch sallad, körsbärstomat, gurka, marinerad potatis, granatäppelkärnor, samt oliver och tjärsenapvinägrett.
2. **Fiskaren Magnus smørrebrød L** 13,90 €
På skärgårdsbrödet sätts röchtsiklöjamousse, räkor, kallröktlax och ägg. Därtill citronhummus.
3. **Dansken Ragnars smørrebrød L** 12,90 €
Surdegsbröd, viltmousse, lufttorkad skinka, gristunga och rökt älgstek. Myrttisen saltgurka samt granatäppelkärnor.
4. **Fridas surdegsbröd L** 8,60 €
Varmt surdegsbröd och kärnsör.
DÄRTILL:
VILTMOUSSE SOM TILLÄGG +3 €
RÖCHSIKLÖJAMOUSSE SOM TILLÄGG +3 €
CITRONHUMMUS SOM TILLÄGG +3 €
5. **Hårfagers förrättssköld L** 39,20 €
tilläggsviking 19,60 €

FÖRBEREDS FÖR MINST TVÅ PERSONER

Kallröktlax, marinerad torskskind, räkor, lufttorkad skinka, gristunga och rökt älgstek. Surdegsbröd och skärgårdsbröd samt vilt- och röchtsiklöjamousse. Fräsch sallad vänd i tjärsenapvinägrett, fetaost, körsbärstomat, gurka, ägg, marinerad potatis, granatäppelkärnor samt oliver.



Från Odens eldar

6. Ängsfolkets grönsaksburgare L..... 23,60 €

GLUTENFRI +2 €

MAJONNÄS +2 €

Mellan bröden sätts falafelbiff, emmentalostsås, citron-hummus och Haralds rödlökkålsallad. Samt vikingarnas sköldpotatis och Myrttisen saltgurka.

7. Mimirs bättre burgare L 25,90 €

GLUTENFRI +2 €

MAJONNÄS +2€

Mellan bröden sätts älgbiff och fläsklägg bräserad i svag-dricka, emmentalostsås, Haralds rödlökkålsallad och majonnäs. Bredvid vikingarnas sköldpotatis och Myrttisen saltgurka.

8. Ilmarinens majskyckling L, G..... 27,90 €

Majskycklingbröst penslat med tjär BBQ-sås på svärd, lingon-béarnaisesås, rosmarinpotatis och säsongens grönsaker.

9. De tre Nornornas plank L, G..... 29,90 €

Majskycklingbröst penslat med tjär BBQ-sås, petit tender av nöt och Herefordkorv, lingonbéarnaisesås samt Visdomens vinsås. Samt rödlökkålsallad och vikingarnas sköldpotatis.

10. Hövdingens oxfilé från Norden L, G..... 36,20 €

Stekt oxfilébiff och renleverpastej, havrebaconcrunch, enstjärnig pepparsås, rosmarinpotatis och säsongens grönsaker.

Huvudrätter

11. Frejas sommarskörd sallad L, G..... 19,60 €

Stekt kycklingbröst, lufttorkad skinka och fetaost. Fräsch sallad, körsbärstomat, gurka, ägg, marinerad potatis, granatäppelkärnor samt oliver och tjärsenapvinägrett.

12. Mielikkis falafelbiff VE, G 24,80 €

Haralds falafelbiff och örtgremolata, citronhummus, rosmarinpotatis och säsongens grönsaker.

13. Lax från fjällsjöarna L, G..... 27,90 €

Stekt regnbågsfilé, örtolja, kräftsmörsås, palsternackapotatismos och säsongens grönsaker.

14. Ylvas kyckling L, G 25,60 €

Stekt kycklingbröst och örtgremolata, emmentalostsås, vikingarnas sköldpotatis och rostade rotfrukter.

15. Talkopanna G 26,90 €

Mör högre, fläsklägg bräserad i svagdricka och Herefordkorv. Enstjärnig pepparsås, Koskenlaskiagräddpotatis, Haralds rödlökkålsallad, äppelbbqsylt och Myrttisen saltgurka.

16. Runristarens petit tender L, G

150 g	33,60 €
300 g	44,30 €

Skivad petit tender av nöt, havrebaconcrunch, lingonbéarnaisesås, rosmarinpotatis, rostade rotfrukter och äppelbbqsylt.

17. Aifurs lamm-sär L, G..... 27,90 €

Haralds klassiker genom tiderna: långkokt lammnacke, palsternackapotatismos, rostade rotfrukter, tjärtingon och Myrttisen saltgurka.

18. Skogsfruns kronhjort L, G36,90 €

Kronhjort ytterfilé, lingonbéarnaisesås, palsternackapotatismos, rostade rotfrukter, viltmousse och tjärlingon

19. Halvda den Svartes sköld G69,20 €
tilläggsviking.....34,60 €

FÖRBEREDS FÖR MINST TVÅ PERSONER

Mör högre, fläsklägg bräserad i svagdricka, stekt kycklingbröst och Herefordkorv. Därtill vikingarnas sköldpotatis, Koskenlaskiagräddpotatis, rostade rotfrukter, lingonbéarnaisesås, enstjärnig pepparsås och tjärlingon.

20. Vikingkrigarens svärd G
för en.....47,90 €
för två.....95,80 €

På svärden träs stekt oxfilé, kronhjortytterfilé, Herefordkorv, majskyckling och grönsaker. Samt Koskenlaskiagräddpotatis, vikingarnas sköldpotatis, rostade rotfrukter. Visdomens vinsås, emmentalostsås och renleverpastej.

FÖR ATT STILLA DIN HUNGER
KAN DU BESTÄLLA EXTRA TILL DIN RÄTT:

Extra potatis:.....4 €

Vikingarnas sköldpotatis, Koskenlaskiagräddpotatis, palsternackapotatismos eller rosmarinpotatis

Extra sås:.....3 €

Visdoms vinsås, emmentalostsås, enstjärnig pepparsås, lingonbéarnaisesås, kräftsmörsås eller majonnäs

Extra bröd:.....3 €

Skärgårdsbröd eller surdegsbröd och kärnsör (2 bitar/rätt)

Vikingakrigarens
svärd

Hos Harald har till och med svärdet fått ett nytt syfte. Smeden smidde det för fest, inte för strid, och nu bär det bara fylliga smaker och rejäla munsbitar. En stolt tradition, serverad rakt från klingan.





Blåtands efterrättssköld

I norr vet man att även den mättaste magen ger vika när den söta skölden bärs fram. Det sägs att kung Blåtand behärskade två ting: att ena folket och att avsluta ett gille med stil. Det här är inte bara en efterrätt. Det är festens krona. Den sista skålen. En berättelse som dröjer sig kvar långt efter att faten dukats av.

Efterrätt

21. Blåtands efterrättssköld L.....37,80 €
tilläggsviking.....18,90 €

FÖRBEREDS FÖR MINST TVÅ PERSONER

GLUTENFRI +1 € / PERSON

Chokladkaka garnerad med blåbärskardemummamousse, hallonbakelse, lakritspannacotta, stekta plättar, hallonsås och marängkross. Tjärglass, havtornsurmjölksglass, long drinksorbet, vaniljskum samt jordgubbs- och rabarbersylt.

22. Prästgårdens bättre plättar L.....13,30 €

GLUTENFRI +2 €

Stekta plättar, jordgubbssylt, fläderblommaglass och marängkross.

23. Helgas chokladkaka G13,90 €

Chokladkaka garnerad med blåbärskardemummamousse, havtornsurmjölksglass, vit chokladsmul och hallonsås.
(går att få laktosfri)

24. Starkbågens lakritspannacotta G11,60 €

Lakritspannacotta, long drinksorbet, granskottshavre och vit chokladsmul.
(går att få laktosfri)

25. Thors nödranson VE, G8,90 €

Rabarbersylt, granskottshavre, vaniljskum och long drinksorbet

26. Haralds tjärglass L, G10,60 €

Haralds klassiker genom tiderna: tjärglass samt tjärade lingon.

27. Plättkalas L 23,90 €

FÖR DEN GEMENSAMMA PLÄTTHUNGER 2–3 PERSONER
GLUTENFRI +5 €

Stekta plättar, hallonsås, marängkross, jordgubbssylt, fläderblommaglass och blåbärskardemummamousse.

28. En liten sötsak: Hallonbakelse..... 3,20 €

En ljuvlig sötsak till kaffet: liten hallonbakelse med glasyr.

29. Nordens glassar
1 kula 5,30 €
2 kulor 10,60 €

Välja mellan dessa:
Tjärglass, havtornsurmjölksglass, fläderblommaglass, vaniljglass L, G och long drinksorbet VE, G

Till glasen:
Hallonsås, jordgubbssylt, tjärlingon och rabarbersylt

Irländskt kaffe 12,30 €

4 cl Bushmills, kaffe, farinsocker och grädde

DIGESTIVER

Larsen VSOP 4 cl 13,10 €

Larsen XO 4 cl 20,90 €

Jaloviina gräddlikör 4 cl..... 7,20 €

DESSERTVIN

Schmitt Söhne Beerenauslese 8 cl 10,30 €

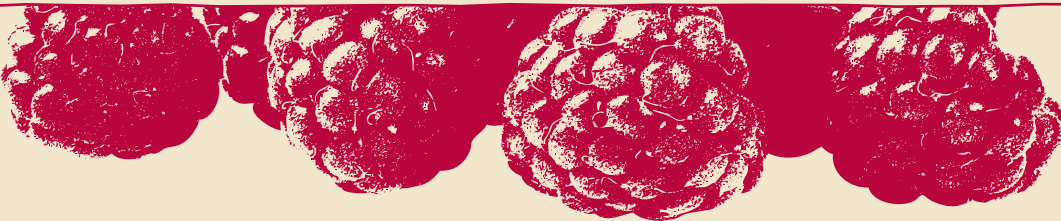
MOUSSERANDE NJUTNING

Helgas hallonbubbel 8,90 €

Hallonpuré och torrt mousserande vin, med eller utan alkohol.

Helgas
chokladkaka

ELDEN GLÖDER, SKRATTEN RÅR.
SNART ÄR EFTERRÄTTEN PÅ FESTENS BORD.
GRÄDDE OCH SMULOR, SÖTT OCH LENT.
ETT SISTA GILLE, STILLA OCH SANT.



Familjepaket



HARALD HAR SATT IHOP EN LÄCKER MATSÄCK FÖR HELA FAMILJEN.

Familjepaketet innehåller en tvårätters meny
för två vuxna och ett barn.

HUVUDRÄTT

Halvda den Svartes sköld G

Mör högre, fläsklägg bräserad i svagdricka, grillat kycklingbröst och Herefordkorv. Därtill vikingarnas sköldpotatis, Koskenlaskijagräddpotatis, rostade rotfrukter, lingonbéarnaisesås, enstjärnig pepparsås och tjärtingon.

För småvikingarna enligt egen val:

Rövarhövdingens oxburgare L

GLUTENFRI +2 €

Mellan bröden sätts oxbiff, sallad och ketchup. Bredvid kommer det vikingarnas sköldpotatis och emmentalostsås

Sjökapten Einars lax L, G

Stekt regnbågsfilé, kräftsmörsås, palsternackapotatismos och rostade rotfrukter

Skvallerbytta Hildas kycklinginnerfilé L, G

Friterad kycklinginnerfilé, vikingarnas sköldpotatis, Haralds rödlökksallad och ketchup

EFTERRÄTT

Plättkalas L

FÖR DEN GEMENSAMMA PLÄTTHUNGER 2-3 PERSONER

GLUTENFRI +5 €

Stekta plättar, hallonsås, marängkross, jordgubbssylt, fläderblommaglass och blåbärskardemummamousse.

Två vuxna och ett barn.....	107,20 €
barn därtill	14,20 €
vuxen därtill	46,50 €



För att fukta strupen

HARALDS KRAFTÖL

På Mallaskoski bryggeri i Seinäjoki bryggs Haralds egna öl. Efter hårda dagsverken brukade vikingahövdingarna belöna sina krigare med det bästa ur maltet, ett uppfriskande kraftöl.

Haralds honungskraftöl 0,33 l, 4,7 %.....9,10 €

Lätt humlad, ljus helmaltslager som har slutbehandlats med äkta honung. I receptet har man strävat efter den autentiska stilen av honungsöl som vikingarna föredrog.

Haralds rököl 0,33 l, 4,7 %.....9,10 €

I rökölet finns en kraftfull men balanserat mjuk rökarom och en rökig smakvärld, som har skapats genom att använda rökt malt. En ljuvlig och mjuk, aromatisk lager.



HARALDS VISDOMSVINER

Oden, visdomens och stridens gud, var känd för sina mystiskt förvärvade förmågor. Oden var enögd eftersom han hade gett bort sitt ena öga för att få dricka ur visdomens brunn. Enligt legenden levde Oden enbart på vin.

Druvorna till Haralds Visdomsviner växer i Portugal på 690 meters höjd i två vingårdar, där vinstockarna i den ena är upp till 90 år gamla. Vingårdarnas jordmån består av skiffersten. Vinerna lagras under sex månaders tid på franska ekfat före buteljering. För framställningen av vinerna ansvarar Casca Wines vinmakare Helder Cunha.

Visdomens Vin, rött

16 cl10,50 €

Flaska, 75 cl.....15,60 €

85 % Tinta Roriz, 15 % Rufete

I doften finns hallon, lakrits och körsbär. En fyllig och rik smak med inslag av hallon och vanilj samt en lång eftersmak. Veganskt, ekologisk.

Visdomens Vin, vitt

16 cl10,50 €

Flaska, 75 cl.....15,60 €

60 % Síría, 30 % Malvasia Fina, 10 % Fonte Cal

I doften finns vita blommor, citron och päron. Torrt (3,8 g/l). En frisk, mineralig, fruktig och citrusaktig smak. Balanserat och medelfylligt. Veganskt, eko.

EN LITEN BY. ETT MÄKTIGT HJÄRTA.
SMAKFULLA STUNDER. REJÄLA GILLEN.

