

# Menu



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 gästbud. 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 festligheter

FOR MINST TVÅ PERSONER

För två ..... 143,50 €  
tilläggsviking ..... 71,75 €/person

## Hårfagers förrättssköld L

Tigerkräftor stekta i vitlökssmör, kallrökt lax marinerad i havtornsbrännvin, tjärströmming, bäversalami, renhjärta samt kronhjortsstek. Haralds skärgårdslimpa och grytbröd samt älgmousse, dillmousse och tjärade lingon. Bredvid Herkkujuustolas vildörtsost serveras sallad och balsamicovinäggrett, skakagurka, tomat-basilikasalsa, rädisar och picklad rödlök.

## Halvdan Svartes sköld G

Mör hanger steak förädlad med Haralds tjära bbq-sås, rökt lammkorv, benfri ribs och grillat kycklingbröst. Dessutom gräddostpotatis och vikingarnas sköldpotatis, Vishetens vinsås, enstjärnig pepparsås samt honungsrostade rotfrukter och rabarberkompott.

## Blåtands efterrättssköld L

På en sköld serveras chokladkaka och bärkross, stekta plättar och hallonsås, ostkakamousse och smulade kex, Haralds traditionella tjärglass, blåbärs-kardemummaglass, jordgubbssorbet, aprikosmousse, jordgubbssylt och karamelliserad kexsås.

KUNGENS GILLE – DET MÄKTIGASTE DU FÅR.  
EN SKÖLD FULL AV SMAKER MED KRAFT I VART SPÅR.  
NÄR HARALD OCH HELGA HAR ORDET I SAL,  
ÄR FRÅGAN DU STÄLLS INFÖR: ORKAR DU ALLT?



# Haralds kungliga färder

**Tors färd.....68,10 €**

## **Havtornsplockarens fisk L**

Kallrökt lax marinerad i havtornsbrännvin, tigerkräftor stekta i vitlökssmör, skakagurka samt Haralds skärgårdslimpa garnerad med dillmousse.

## **Nordliga renen L, G**

Grillad reninnerfile och renhjärta, potatiskaka med svartrot, tranbärs-smörsås, honungsrostade rotfrukter och tjärade lingon.

## **Haralds tjärade L, G**

Haralds alla tiders klassiker: tjärglass samt tjärade lingon.

**Odins färd ..... 41,70 €**

## **Grindvaktarens förrättssallad VE, G**

Sallad, skakagurkor, rädisor, tomat-basilikasalsa och picklad rödlök med balsamicovinägrett.

## **Järnsidas nöt petit tender L, G**

Skivad nöt petit tender och smält vitlökssmör, vikingarnas sköldpotatis, enstjärnig pepparsås, honungsrostade rotfrukter samt parmesan-senapsmajonnäs och picklad rödlök.

## **Valhallas mousse VE**

Vegansk ostkakamousse och smulade kex, karamelliserad kexås samt jordgubbssorbet.

**Friggas färd..... 53,40 €**

**Kronhjort på Skalds vis L, G**

Stek av dovhjort, Herkkujuustolas vildörtsost, älgmousse och tjärade lingon.

**Skärens vandringsmans regnbåge L, G**

Grillad filé av insjöregnbåge och stekta tigerkräftor i vitlöksmör, kronärtskockspuré, sås av brynt smör och stekta sommargrönsaker.

**Helgas chokladkaka L, G**

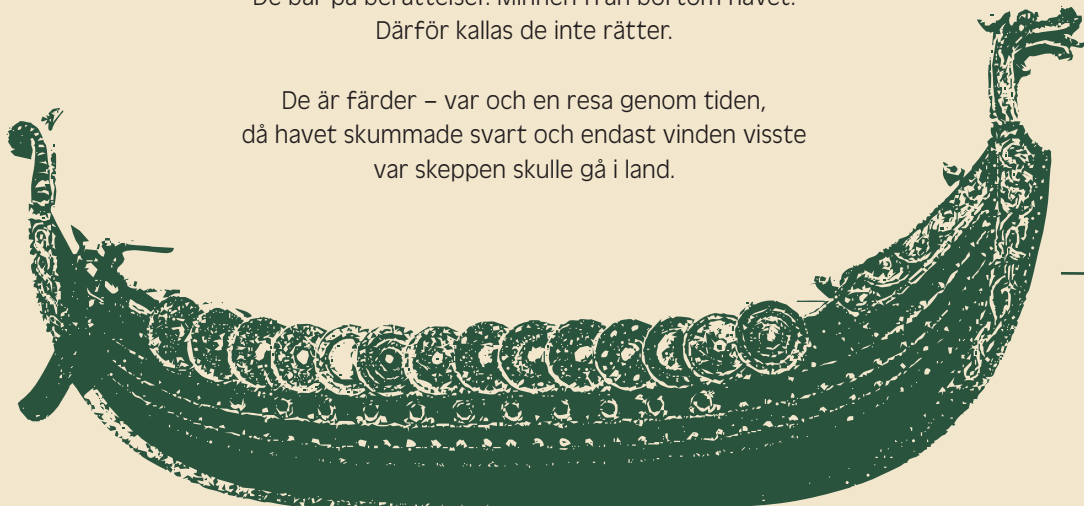
Chokladkaka garnerad med aprikosmousse, jordgubbssorbet, hallonsås och bärkross.

**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 invävda 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 förrättssallad VE, G ..... 7,90 €

Sallad, skakagurkor, rädisor, tomat-basilikasalsa och picklad rödlök med balsamicovinägrett.

2. Havtornsplockarens fisk L.....12,60 €

Kallrökt lax marinerad i havtornsbrännvin, tigerkräftor stekta i vitlökssmör, skakagurka samt Haralds skärgårdslimpa garnerad med dillmousse.

3. Kronhjort på Skalds vis L, G .....12,60 €

Stek av dovhjort, Herkkujuustolas vildörtsost, älgmousse och tjärade lingon.

4. Fridas grytbröd L.....7,90 €

Varmt surdegsbröd och rostat smör.

ÄLGMOUSSE + 3 €

5. Hårfagers förrättssköld för två L.....37,90 €  
tilläggsviking.....18,95 €/person

FÖR MINST TVÅ PERSONER

Tigerkräftor stekta i vitlökssmör, kallrökt lax marinerad i havtornsbrännvin, tjärströmming, bäversalami, renhjärta samt kronhjortsstek. Haralds skärgårdslimpa och grytbröd samt älgmousse, dillmousse och tjärade lingon. Bredvid Herkkujuustolas vildörtsost serveras sallad och balsamicovinägrett, skakagurka, tomat-basilikasalsa, rädisor och picklad rödlök.





# Grill- veckor

## 6. Bysantinske kejsarens sallad L ..... 17,20 €

Sallad med Kejsarens sås, tomat-basiliksalsa, skakagurka, parmesan samt brödkrutonger.

### **Valbar fyllning:**

Tigerkräftor stekta i vitlökssmör

Stekt bröstfilé av broiler

Kallrökt lax marinerad i havtornsbrännvin

## 7. Vilt från urskogen L, G ..... 34,90 €

Grillad vaktel och vildsvinslägg, svartrospotatiskaka, Vishetens vinsås, stekta sommargrönsaker och rabarberkompott.

## 8. Älgsrikarens dovhjort L, G ..... 29,70 €

Yttre filé av dovhjort med Vikingarnas ört-rödbetssås, svartrospotatiskaka, Koskenlaskijas bearnaisesås samt stekta sommargrönsaker.

## 9. Skärens vandringsmans regnbåge L, G .... 26,90 €

Grillad filé av insjöregnbåge och stekta tigerkräftor i vitlökssmör, kronärtskockspuré, sås av brynt smör och stekta sommargrönsaker.

## 10. Sigurds planka L, G ..... 32,70 €

På en planka serveras mör nötkötts hanger steak ädlad med Vikingarnas ört-rödbetssås, benfri gris ribs och stekt nöt petit tender. Bredvid serveras vikingarnas sköldpotatis och kejsarens sallad, picklad rödlök, enstjärnig pepparsås samt Koskenlaskijas bearnaisesås.



## 11. Barbarernas älgburgare L .....25,90 €

### GLUTENFRITT + 2 €

Potatissemla fylld med älgköttsbiff, benfri grisribs, Haralds tjära-bbq-sås, tjärcheddar från Jukola ysteri, picklad rödlök, sallad samt parmesansenapsmajonnäs. Serveras med vikingarnas sköldpotatis.

### MAJONNÄS + 2 €

## 12. Ängsfolkets grönsaksburgare L .....21,70 €

### GLUTENFRITT + 2 €

Potatissemla fylld med grönsaksbiff, tjärcheddar från Jukola ysteri, Haralds tjära-bbq-sås, picklad rödlök, sallad samt tjära-bbq-sås, parmesansenapsmajonnäs. Serveras med vikingarnas sköldpotatis.

### MAJONNÄS + 2 €

# Huvudrätter

## 13. Rödhåriges grönsaksbiffar L, G..... 27,90 €

Grönsaksbiffar och grillad getost, vikingarnas sköldpotatis, tomat-salviasås samt picklad rödlök och stekta sommargrönsaker.

**Fås även som vegansk!**

## 14. Valkyriornas getostbroiler L, G ..... 24,80 €

Grillad broiler och stekt getost, vikingarnas sköldpotatis, sås av Vishetens vin, honungsrostade rotfrukter samt rabarbersylt.

## 15. Talkopanna G ..... 26,90 €

Mör nöt hanger steak, rökt lammkorv, benfri grisribs, gräddostpotatis, enstjärnig pepparsås, honungsrostade rotfrukter och picklad rödlök.

## 16.järnsidas nöt petit tender L, G

150 g ..... 29,90 €

300 g ..... 38,90 €

Skivad nöt petit tender och smält vitlökssmör, vikingarnas sköldpotatis, enstjärnig pepparsås, honungsrostade rotfrukter samt picklad rödlök.

## 17. Nordliga renen L, G..... 45,60 €

Grillad reninnerfilé, ren hjärta, svartrotspotatiskaka, tranbärs-smörsås, honungsrostade rotfrukter samt tjärade lingon.

## 18. Halvdan Svartes sköld för två G ..... 67,80 €

tilläggsviking..... 33,90 €

**FÖR MINST TVÅ PERSONER**

Mör hanger steak av nöt med Haralds tjär-bbq sås, rökt lammkorv, benfri ribs av gris och stekt broilerbröst. Dessutom gräddostpotatis och vikingarnas sköldpotatis, sås av Vishetens vin, enstjärnig pepparsås samt honungsrostade rotfrukter och rabarberkompott.

## 19. Vikingakrigarens svärd G

för en person ..... 42,80 €

för två personer ..... 85,60 €

På ett svärd träs stekt yttre filé av kronhjort, vaktel, vildsvinskarré, rökt lammkorv och grönsaker. Med serveras gräddostpotatis och vikingarnas sköldpotatis, sås av Vishetens vin, tranbärs-smörsås, honungsrostade rotfrukter och tjärade lingon.



FÖR ATT TA TÄMJA EN STÖRRE HUNGER  
KAN MAN BESTÄLLA VID SIDAN OM:

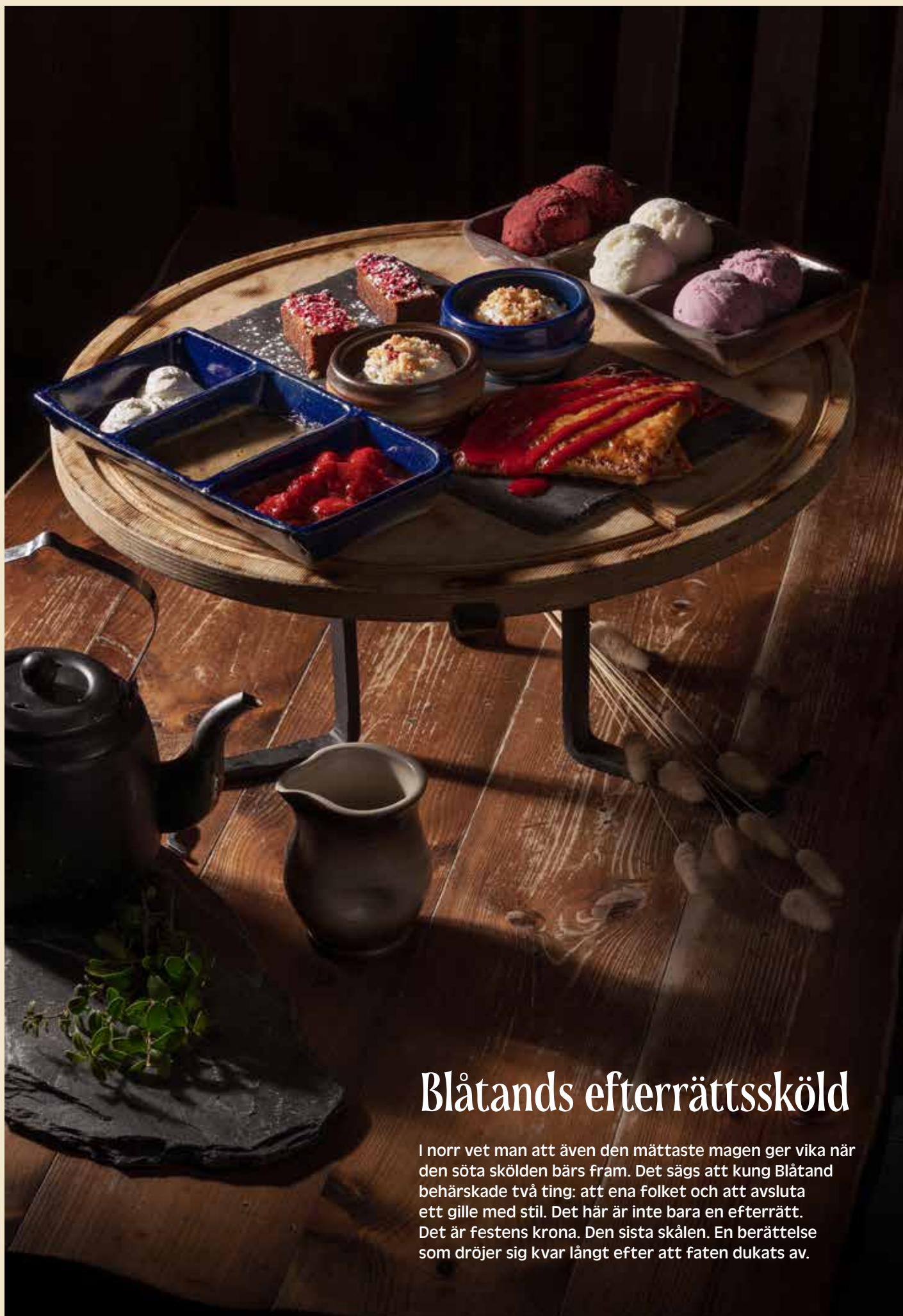
|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Extra potatis: .....    | 3,00 € |
| Extra sås: .....        | 2,00 € |
| Kejsarens sallad: ..... | 7,90 € |
| Majonnäs: .....         | 2,00 € |

# 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.



# Efterrätter

20. Blåtands efterrättssköld för två L..... 37,80 €  
tilläggsviking..... 18,90 €/person

**FÖR MINST TVÅ PERSONER**

På en sköld serveras chokladkaka och bärkross, stekta plättar och hallonsås, ostkakamousse och smulade kex, Haralds traditionella tjärglass, blåbärs-kardemummaglass, jordgubbssorbet, aprikosmousse, jordgubbssylt och karamelliserad kexsås.

21. Blåbärslandets plättar L ..... 13,30 €

**GLUTENFRIA + 2 €**

Stekta plättar med hallonsås, jordgubbssylt, blåbärs-kardemummaglass, ostkakamousse och bärkross.

22. Valhallas mousse VE..... 10,90 €

Vegansk ostkakamousse och smulade kex, karamelliserad kexsås samt jordgubbssorbet och bärkross.

23. Helgas chokladkaka L, G ..... 13,90 €

Chokladkaka garnerad med aprikosmousse, jordgubbssorbet, hallonsås och bärkross.

24. Haralds tjärade L, G..... 9,90 €

Haralds alla tiders klassiker: tjärglass samt tjärade lingon.

25. Plättkalas L ..... 24,60 €

**FÖR 2–3 PERSONER**

**GLUTENFRITT + 5 €**

Stekta plättar, hallonsås, jordgubbssylt, blåbärs-kardemummaglass samt ostkakamousse.

## 26. Pohjolas glassar:

|                |        |
|----------------|--------|
| 1 boll .....   | 5,00 € |
| 2 bollar ..... | 9,90 € |

### Välj det du vill av följande:

Tjärglass, blåbärs-kardemummaglass, vaniljglass L, G  
Jordgubbssorbet VE, G

### Välj till glassen:

Hallonsås, jordgubbssylt, tjärade lingon

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

### Halvdan Svartes sköld G

Mör hanger steak förädlad med Haralds tjära bbq-sås, rökt lammkorv, benfria ribs och grillat kycklingbröst. Dessutom gräddostpotatis och vikingarnas sköldpotatis, Vishetens vinsås, enstjärnig pepparsås samt honungsrostade rotfrukter och rabarberkompott.

### För småvikingarna

Älg- eller kycklingburgare eller friterad innerfilé av broiler med stickpotatis och ketchup.

## FÖR EFTERRÄTT

### Plättkalas L

#### GLUTENFRITT +5 €

Stekta plättar och hallonsås, jordgubbssylt, blåbärs-kardemummaglass samt ostkakamousse.

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Två vuxna och ett barn..... | 103,00 € |
| Ytterligare barn .....      | 14,00 €  |
| Ytterligare vuxen .....     | 45,00 €  |

# Kärlekspaket

## ROMANTISK MIDDAG FÖR TVÅ

Menyn innehåller en alkoholfri skål för två samt kaffe eller te till efterrätten.

### FÖRRÄTT

#### Härfagers förrättsköld L

Tigerkräftor stekta i vitlökssmör, kallrökt lax marinerad i havtornsbrännvin, tjärströmming, bäversalami, renhjärta samt kronhjortsstek. Haralds skärgårdslimpa och grytbröd samt älgmousse, dillmousse och tjärade lingon. Bredvid Herkkujuustolas vildörtsost serveras sallad och balsamicovinäggrett, skakagurka, tomat-basilikasalsa, rädisor och picklad rödlök.

### HUVUDRÄTT ENLIGT EGET VAL

#### Skärens vandringsmans regnbåge L, G

Grillad filé av insjöregnbåge och stekta tigerkräftor i vitlökssmör, kronärtskockspuré, sås av brynt smör och stekta sommargrönsaker.

ELLER

#### Järnsidas nöt petit tender L, G

Skivad nöt petit tender med smält vitlökssmör, vikingarnas sköldpotatis, enstjärnig pepparsås, honungsrostade rotfrukter och picklad rödlök.

### FÖR EFTERRÄTT

#### Frejas förtrollning L

Som avslutande sötsak serveras chokladkaka med bärkross, stekta plättar med hallonsås, ostkakamousse, kaksmulor och jordgubbssorbet.

120 € / 2 personer



# För att fukta halsen

## HARALDS KRAFTÖL

---

På Mallaskoski bryggeri i Seinäjoki bryggs Haralds egna öl. Efter långa färder brukade vikingahövdingarna belöna sina krigare med det bästa, uppfriskande kraftölet av malt.

### Haralds Honungskraftöl 0,33 l 4,7 %

Ett lätt humlat ljust helmaltsöl som är slutfört med riktig honung. Receptet strävar efter att återskapa den autentiska honungsölsstil som var populär bland vikingarna.

### Haralds Rökkraftöl 0,33 l 4,7 %

I rökölen finns en kraftig, men balanserat mjuk rökdoft och en rökig smakvärld som har skapats genom att använda rökt malt. En behaglig och mjuk, aromatisk lager.

## HARALDS VISDOMSVIN

---

Odin, visdomens och stridens gud, var känd för sina mystiskt förvärvade förmågor. Odin var enögd eftersom han hade gett bort sitt andra öga för att få dricka från visdomens källa. Enligt legenden levde Odin enbart på vin.

Druvorna till Harald Visdomens Viner växer i Portugal på 690 meters höjd på två vingårdar, där en av vinrankorna är upp till 80 år gamla. Jordmånen på vingårdarna består av skiffer. Vinet lagras i sex månader i franska ekfat innan det buteljeras. För vinproduktionen ansvarar Casca Wines vinmästare Helder Cunha.

### Visdomens Vin, röd

#### 85 % Tinta Roriz, 15 % Rufete

Doften bjuder på hallon, lakrits och körsbär. Den fylliga och rika smaken är också hallon- och vaniljtoner, med en långvarig eftersmak. Veganskt, ekologiskt.

### Visdomens Vin, vitt

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

Doften innehåller vita blommor, citrus och päron. Torr (3,8 g/l). Smaken är frisk, mineralrik, fruktig och citrusartad. Vinet är balanserat och medelfylligt. Veganskt, ekologiskt.



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

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.



**HARALD**

VIIKINKIRAVINTOLA