

Meny

PÅ SVENSKA



Halvdan den Svartes sköld

Halvdan den Svarte 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 gästabud

FÖRBEREDS FÖR MINST TVÅ PERSONER

Kungens gästabud för två.....	147,40 €
Tilläggsviking.....	73,70 €

GLUTENFRI +1 €/PERSON

Hårfagers förrättssköld L

Kallrökt lax, tjärströmming, kallrökt kronhjortsstek, körsbärssalami av and, och mörkockt griskind. Surdegbröd, skärgårdsbröd samt tryffelkräm, siklöjamousse garnerat med tångrom och hummus. Fräsch sallad vänd i havtorn- och senapvinägrett, körsbärstomat, enbärmarinerad gurka, röd quinoa, picklad rödlök, rostade pumpafrön och Viinitarhurins getmjölksost.

Rekommenderad dryck: Visdomens Vin, vitt vin 7,90 € / 12 cl

Alkoholritt alternativ: Torres Natureo Muscat 0,0 % 7,50 € / 16 cl

Halvdan den Svartes sköld G

Långkokt lammnacke, mörkockt högre och sidfläsk samt kycklingbröst. Därtill vikingarnas sköldpotatis, Koskenlaskijagräddpotatis, rostade rotfrukter, Visdomens vinsås, gräddig kantarellsås och ugnsåppelsylt.

Rekommenderad dryck: Villalta Valpolicella Ripasso 8,70 € / 12 cl

Alkoholritt alternativ: Heineken 0,0 alkoholfri lager 5,90 € / 0,33 l

Blåtands efterrättssköld L

Chokladkaka och hackad vit choklad, stekta plättar, hallonsås, äppelbakelse samt lakritspannacotta, tjärklass, havtornssurmjölksklass, äppelsorbet, morotskakamousse och lönnsiraphavre, drottningssylt samt tjärade lingon.

Rekommenderad dryck: Schmitt Söhne Beerenauslese 10,30 € / 8 cl

Alkoholritt alternativ: Mionetto alkoholfritt mousserande vin 7,20 € / 20 cl

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

Olavis Heliga färd.....55,70 €

GLUTENFRI +2 €

Einherjarnas karelska pirog L

Karelsk pirog, kallrökt kronhjortsstek, körsbärssalami av and och renleverpastej, tryffelkräm, tjärtingon samt picklade kantareller.

Gös från Nordens sjöar L, G

Smörstekt gös, siklöjamousse och tångrom, rödbeta-fänkålssås, potatismos samt rostade rotfrukter.

Helgas chokladkaka L, G

Chokladkaka garnerad med morotskakamousse, hallonsås och hackad vit choklad samt gräddlikörglass.

Erik Segersälls färd.....48,40 €

Skogsfolkets svampsoppa L, G

Len och krämig kantarellsoppa smaksatt med sherry och timjan, serveras med granskotts- och enbärsolja.

Aifurs lamm-särä L, G

Haralds klassiker genom tiderna: långkokt lammnacke, potatismos, rostade rotfrukter, tjärtingon och Myrttisens saltgurka.

Haralds tjärglass L, G

Haralds klassiker genom tiderna: tjärglass, tjärade lingon och marängkross.

Knut den Stores färd.....73,80 €

GLUTENFRI +2 €

Ahdis fiskefångst L, G

Knaprig potatisrösti, kallrökt lax, tångrom och siklöjamousse, picklad rödlök och dillolja.

Fjällvandrarens ren L, G

Ren på tre sätt: stekt renstek, ren- och havrekorv samt renleverpastej. Serveras med Visdomens vinsås, rotpersilje- och potatiskaka, rostade rotfrukter och tjärtingon.

Bärdrottningens Plättar L

Stekta plättar, hallonsås och marängkross, drottning sylt samt havtornssurmjölksglass.

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.

Förrätter

1. Grindvaktarens sallad VE, G7,90 €

Fräsch sallad, körsbärstomat, enbärmarinerad gurka, röd quinoa, picklad rödlök, rostade pumpafrön och havtorn- och senapvinägrett.

2. Einherjarnas karelska pirog L13,60 €

GÅR ATT FÅ GLUTENFRI +2 €

Karelsk pirog, kallrökt kronhjortsstek, körsbärssalami av and och renleverpastej, tryffelkräm, tjärlingon samt picklade kantareller.

3. Ahdis fiskefångst L, G13,90 €

Knaprig potatisrösti, kallrökt lax, tångrom och siklöjamousse, picklad rödlök och dillolja.

4. Fridas surdegsbröd L8,20 €

Varmt surdegsbröd och kärnsör.

DÄRTILL:

TRYFFELKRÄM +3 €

SIKLÖJAMOUSSE +3 €

HUMMUS +3 €

5. Skogsfolkets svampsoppa L, G

Förrätt.....9,90 €

Huvudrätt.....13,90 €

Len och krämig kantarellsoppa smaksatt med sherry och timjan, serveras med granskotts- och enbärsoja.

6. Hårfagers förrättssköld L39,80 €

Tilläggsviking.....19,90 €

FÖRBEREDS FÖR MINST TVÅ PERSONER.

Kallrökt lax, tjärströmming, kallrökt kronhjortsstek, körsbärssalami av and, och mörkrost griskind. Surdegsbröd, skärgårdsbröd samt tryffelkräm, siklöjamousse garnerat med tångrom och hummus. Fräsch sallad vänd i havtorn- och senapvinägrett, körsbärstomat, enbärmarinerad gurka, röd quinoa, picklad rödlök, rostade pumpafrön och getmjölsost från Viinitarhuri.

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.



Huvudrätter

7. Mielikkis falafelbiff L, G.....24,90 €

Haralds falafelbiff, rödbeta-fänkålsås, vikingarnas sköldpotatis, stekt kål, hummus och svartvinbär- och lökkompott.

Går att få veganskt.

8. Asagudinnans grönsaksburgare L.....23,80 €

GLUTENFRI +2 €

MAJONNÄS +3 €

Mellan bröden läggs falafelbiff, fräsch sallad, majonnäs, picklad rödlök samt hummus och cheddarost. Bredvid vikingarnas sköldpotatis och Myrttisens saltgurka.

9. Gös från Nordens sjöar L, G.....28,20 €

Smörstekt gös, siklöjamousse och tångrom, rödbeta-fänkålssås, potatismos samt rostade rotfrukter.

10. Vingårdsmästarens kyckling L, G.....25,90 €

Stekt kyckling, Viinitarhurin getmjölksost, Visdomens vinsås, vikingarnas sköldpotatis, rostade rotsaker och ugnäppel.

11. Skogsträskets andbröst L, G.....29,60 €

(Kan innehålla hagel.)

Stekt andbröst med drottningås, rotpersilje- och potatiskaka, stekt kål samt svartvinbär- och lökkompott.

12. Bärsärkarnas gris L, G

150 g.....19,90 €

300 g.....26,60 €

Grisfilébiff, krämig kantarellsås, vikingarnas sköldpotatis, rostade rotfrukter och ugnäppelsylt.

13. Talkopanna G.....26,70 €

Mörkocht högre, sidfläsk, ren- och havrekorv, enstjärnig pepparsås, Koskenlaskijagräddpotatis, rostade rotfrukter och picklad rödlök.

14. Nötlever från Midgård L, G.....25,80 €

Stekt nötlever och sidfläsk, enstjärnig pepparsås, potatismos, stekt kål, tjärtingon och Myrttisens saltgurka.

15. Älglockarens burgare L.....25,90 €

GLUTENFRI +2 €

MAJONNÄS +3 €

Mellan bröden läggs älgbiff och mörkocht sidfläsk, cheddarost, Haralds tjär-BBQ-sås, fräsch sallad, majonnäs och picklad rödlök. Bredvid vikingarnas sköldpotatis och Myrttisens saltgurka.

16. Håkon den godes petit tender L, G

150 g.....33,70 €

300 g.....44,30 €

Skivad petit tender av nöt och havre- och baconcrunch, Visdomens vinsås, vikingarnas sköldpotatis, tryffelkräm och rostade rotfrukter.

17. Aifurs lamm-särä L, G.....27,90 €

Haralds klassiker genom tiderna: långkocht lammnacke, potatismos, rostade rotfrukter, tjärtingon och Myrttisens saltgurka.

18. Järnsidans plank L, G.....32,90 €

Vildsvinsfilé och mörkocht sidfläsk, drottningås, Koskenlaskija-gräddpotatis, stekt kål och picklade kantareller.

19. Fjällvandrarens ren L, G.....46,60 €

Ren på tre sätt: Stekt renstek, ren- och havrekorv och renleverpastej. Samt Visdomens vinsås, rotpersilje- och potatiskaka, rostade rotfrukter och tjärtingon.



20. Halvdan den Svartes sköld G

69,20 €
- Tilläggsviking

34,60 €

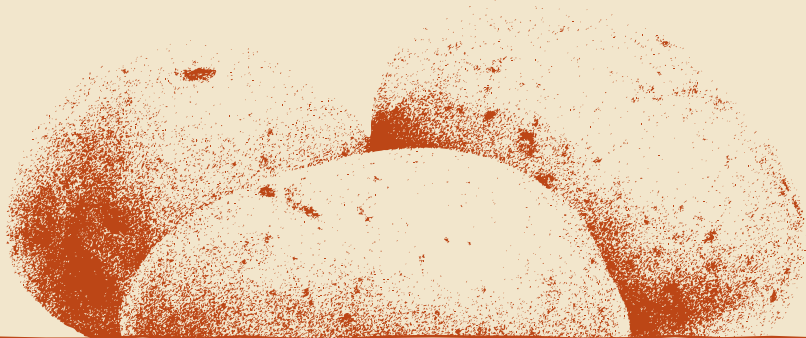
FÖRBEREDS FÖR MINST TVÅ PERSONER.
Långkokt lammnacke, mörkokt högrek och sidfläsk samt kycklingbröst.
Därtill vikingarnas sköldpotatis, Koskenlaskijagräddpotatis, rostade
rotfrukter, Visdomens vinsås, gräddig kantarellsås och ugnäppelsylt.

21. Vikingakrigarens svärd G
- För en

47,90€
- För två

95,80€

På svärden träs renstek, andbröst (viltfågel kan innehålla hagel),
vildsvinsfilé, ren- och havrekorv och grönsaker. Dessutom vikingarnas
sköldpotatis, Koskenlaskijagräddpotatis, rostade rotsaker, drottningås,
enstjärnig pepparsås och svartvinbär- och lökkompott.



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

- Extra potatis:

4 €
- Vikingarnas sköldpotatis, Koskenlaskijagräddpotatis och potatismos.

- Extra sås:

3 €
- Visdoms vinsås, enstjärnig pepparsås, rödbeta- och fänkålsås,
drottningås och krämig kantarellsås.

- Extra bröd:

3 €
- Skärgårdsbröd eller surdegsbröd och kärnmör (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

22. Blåtands efterrättssköld L.....38,40 €
Tilläggsviking.....19,20 €

FÖRBEREDS FÖR MINST TVÅ PERSONER.
GÅR ATT FÅ GLUTENFRI +1 €
Chokladkaka och hackad vitchoklad, stekta plättar, hallonsås, äppelbakelse samt lakritspannacotta, tjärglass, havtornssurmjölksglass, äppelsorbet, morotskakamousse och lönnsiraphavre, drottning sylt samt tjärade lingon.

23. Bärdrottningens Plättar L.....13,30 €

GÅR ATT FÅ GLUTENFRI +2 €
Stekta plättar, hallonsås och marängkross, drottning sylt samt havtornssurmjölksglass.

24. Helgas chokladkaka L, G13,90 €

Chokladkaka garnerad med morotskakamousse, hallonsås och hackad vitchoklad samt gräddlikörglass.

25. Starkbågens lakritspannacotta L, G11,60 €

Lakritspannacotta, lönnsiraphavre och salmiaksås samt äppelsorbet.

26. Thorins reserv VE, G7,80 €

Morotskakamousse, lönnsiraphavre och drottning sylt.

27. Haralds tjärglass L, G.....10,60 €

Haralds klassiker genom tiderna: Tjärglass, tjärade lingon och marängkross.

28. Plättkalas L 24,90 €

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

Stekta plättar, hallonsås, marängkross, drottning sylt och havtornssurmjölksglass.

29. En liten sötsak: Gubben Trubes äppelbakelse L 3,20 €

En ljuvlig sötsak till kaffet: liten äppelbakelse.

Kan innehålla mjölk och mandel.

30. Nordens glassar

1 kula	5,30 €
2 kulor	10,60 €

Välj mellan:

Tjärglass, havtornssurmjölksglass, gräddlikörglass, vaniljglass L, G och äppelsorbet VE, G

Till glassen

Hallonsås, tjärtingon, salmiaksås och drottning sylt.

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



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 €

Lingonmule 11,20 €

Koskenkorva vodka, limejuice, lingonsirap och Ginger Beer.

Alkoholfritt alternativ 6,30 €



Familjepaket

HARALD HAR PLOCKAT IHOP LÄCKER MAT FÖR HELA FAMILJEN

Familjepaketet innehåller en meny med två rätter för vuxna och ett barn.

HUVUDRÄTT

Halvdan den Svartes sköld G

Långkokt lammnacke, mörkt kött högre och sidfläsk samt kycklingbröst. Därtill vikingarnas sköldpotatis, Koskenlaskijagräddpotatis, rostade rotfrukter, Visdomens vinsås, gräddig kantarellsås och ugnäppelsylt.

För småvikingarna enligt egen val

Rövarhövdingens burgare L

GLUTENFRI +2 €

Mellan bröden läggs nötbiff, sallad och ketchup. Serveras med vikingarnas sköldpotatis.

Fiskaren Einars gös L, G

Smörstekt gös, siklöjamousse, potatismos och rostade rotfrukter.

Skvallerbytta Hildas kycklinginnerfilé L, G

Friterad kycklinginnerfilé, vikingarnas sköldpotatis, stekt kål och ketchup.

EFTERRÄTT

Plättkalas L

GLUTENFRI +5 €

Stekta plättar, hallonsås, marängkross, drottningssylt och havtornssurmjölksglass.

Två vuxna och ett barn.....107,20 €

Barn därtill14,20 €

Vuxen därtill46,50 €



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

Legenden berättar att allfadern Oden levde enbart på vin. Vi skulle kanske inte rekommendera att följa hans exempel, men vi rekommenderar varmt att låta ett väl utvalt vin förhöja smakerna i våra rätter. Haralds Visdomsviner har omsorgsfullt valts ut för att harmoniera med de fylliga och karaktärsfulla smakerna från vårt vikingakök. Låt gärna vår personal guida dig till skatterna som väntar i vår vinkällare.

Visdomens Vin, rött

16 cl 10,50 €

Flaska, 75 cl..... 49,00 €

Visdomens Vin, vitt

16 cl 10,50 €

Flaska, 75 cl..... 49,00 €



