

Menu



Halvdan Mustan kilpi

Halvdan Musta oli aikansa mahtavimpia kuninkaita. Hän opetti jo varhain silloin siloposkiselle pojalleen Harald Kaunotukalle, että parhaissa pidoissa ruoan on oltava maan maukkainta. Se tulee jakaa ylpeästi kilveltä, jotta kukaan ei koskaan jäisi ilman.



Kuninkaan kestit

VALMISTETAAN VÄHINTÄÄN KAHDELLE

Kuninkaan kestit kahdelle..... 143,50 €
lisäviikinki..... 71,75 €/hlö

Kaunotukan alkajaiskilpi L

Valkosipulivoissa paistettuja tiikerirapuja, tyrnipontikkamarinoitua kylmäsavulohta, tervasilakkaa, majavasalamia, poron sydäntä sekä saksanhirvenpaistia. Haraldin saaristolaisleipää ja pataleipää sekä hirvimoussea, tillimoussea ja tervapuolukkaa. Herkkujuustolan villiyrttijuuston vierellä salaattia ja balsamivinegretteä, hölskykurkkuja, retiisiä, tomaatti-basilikasalsaa ja pikkelöityä punasipulia.

Halvdan Mustan kilpi G

Haraldin terva-bbq-kastilla aateloitua ylikypsää naudan hanger steakia, savulammasmakkaraa, luutonta porsaan ribsä ja pariloitua broilerinrintaa. Lisäksi kermajuustoperunaa ja viikinkien kilpiperunaa, Viisauden viini -kastia, yhden tähden pippurikastia sekä hunajajuureksia ja raparperihilloketta.

Sinihampaan jälkikilpi L

Kilvelle laitetaan suklaakakkua ja marjarouhetta, paistettuja lettuja ja vadelmakastiketta, juustokakun makuista moussea ja keksimurua, Haraldin perinteistä tervajäätelöä, mustikka-kardemummajäätelöä, mansikkasorbettia, aprikoosimoussea, mansikkahilloa sekä karamellisoitua keksikastiketta.

KUNINKAAN KESTIT ELI PIDOISTA PARHAAT,
KILVELLÄ HERKKUJA, VARMASTI SANTSAAT.
HARALDIN TAKUU JA HELGAN SIUNAUS,
“SYÖDÄKKÖ ÄHKYYN?” ON AINOA KIUSAUS.



Haraldin kuninkaalliset retket

Thorin retki 68,10 €

Tyrninpoimijan kalahyve L

Tyrnipontikkamarinoitua kylmäsavulohta ja valkosipulivoissa paistettuja tiikerirapuja, hölskykurkkuja sekä Haraldin saaristolaisleipää tillimoussella koristettuna.

Pohjolan poroa L, G

Pariloitua poron sisäfileetä ja poron sydäntä, mustajuuri-perunakakkua, karpalo-voikastia, hunajajuureksia sekä tervapuolukkaa.

Haraldin tervainen L, G

Haraldin kaikkien aikojen klassikko: tervajäätelöä sekä tervattua puolukkaa.

Odinin retki..... 41,70 €

Veräjän vartijan alkusalaatti VE, G

Salaattia, hölskykurkkuja, retiisiä, tomaatti-basilikasalsaa ja pikkelöityä punasipulia balsamivinegreten kera.

Rautakyljen naudan petit tenderiä L, G

Viipaloitua naudan petit tenderiä ja valkosipulivoisulaa, viikinkien kilpiperunaa, yhden tähden pippurikastia, hunajajuureksia sekä parmesaani-sinappimajoneesia ja pikkelöityä punasipulia.

Valhallan moussea VE

Juustokakun makuista moussea ja keksimurua, karamellisoitua keksikastiketta sekä mansikkasorbettia.

Friggan retki **53,40 €**

Saksanhirveä Skaldin tapaan L, G

Saksanhirvenpaistia, Herkkujuustolan villiyrttijuustoa, hirvimoussea ja tervapuolukkaa.

Karikonkiertäjän kirjolohta L, G

Pariloitua järvikirjolohen seläkettä ja valkosipulivoissa paistettuja tiikerirapuja, artisokka-perunamuusia, ruskistettua voikastia ja paistettuja kesäkasviksia.

Helgan suklaakakku L, G

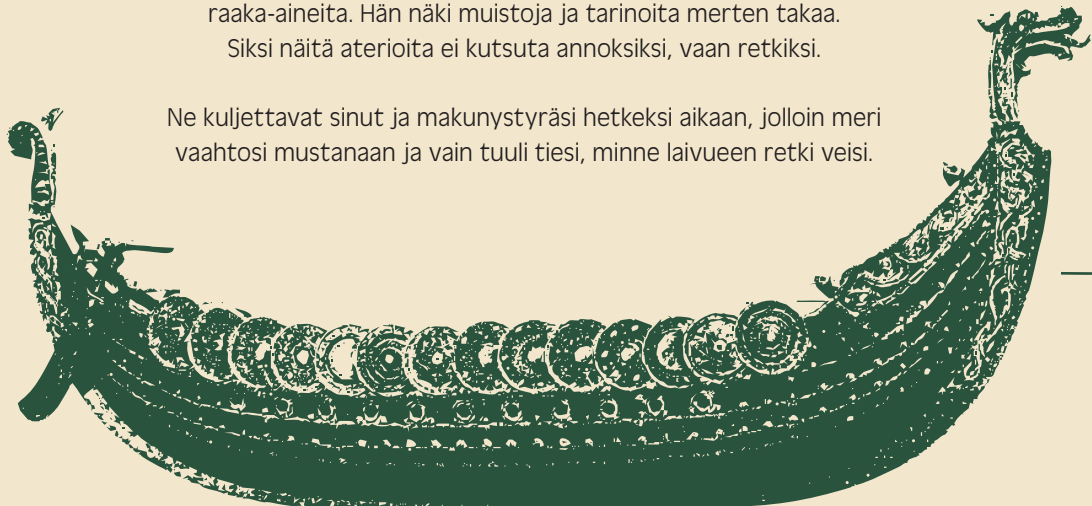
Aprikoosimoussella koristettua suklaakakkua, mansikkasorbettia, vadelmakastiketta ja marjarouhetta.

MAKUJA MAILTA JA MANNUILTA

Kun Haraldin kyläläiset muinaisina aikoina purjehtivat kohti tuntematonta ja toivat matkoiltaan mukana aarteita, olivat ne aina jotain muuta kuin kultaa. Ne olivat uusia makuja ja mausteita, jotka myöhemmin löysivät tiensä pitopöytiin.

Sanotaan, että Harald itse näki näissä ruoissa enemmän kuin raaka-aineita. Hän näki muistoja ja tarinoita merten takaa. Siksi näitä aterioita ei kutsuta annoksiksi, vaan retkiksi.

Ne kuljettavat sinut ja makunystyräsi hetkeksi aikaan, jolloin meri vaahdoti mustanaan ja vain tuuli tiesi, minne laivueen retki veisi.



Kaunotukan alkajaiskilpi

Harald Kaunotukka oli ensimmäinen viikinkikuningas, joka yhdisti Norjan yhdeksi valtakunnaksi. Hän tiesi, että yhteinen ateria voi olla alku liitolle, liittoumalle tai vain erityisen hyvälle päivälle. Siksi tämä kilpi on tehty jaettavaksi – kaksi viikinkiä, yksi kilpi, monta makua. Parhaat hetket alkavat yhteisestä ateriasta.



Alkuhyvät

1. Veräjän vartijan alkusalaatti VE, G..... 7,90 €

Salaattia, hölskykurkkuja, retiisiä, tomaatti-basilikasalsaa ja pikkelöityä punasipulia balsamivinegreten kera.

2. Tyrninpoimijan kalahyve L.....12,60 €

Tyrnipontikkamarinoitua kylmäsavulohta ja valkosipulivoissa paistettuja tiikerirapuja, hölskykurkkuja ja Haraldin saaristolaisleipää tillimousella koristettuna.

3. Saksanhirveä Skaldin tapaan L, G.....12,60 €

Saksanhirvenpaistia, Herkkujuustolan villiyrttijuustoa, hirvimoussea ja tervapuolukkaa.

4. Friidan pataleipä L.....7,90 €

Lämmintä hapanjuureen leivottua pataleipää ja paahdettua voita.

HIRVIMOUSSE LISÄHINTAAN + 3 €

5. Kaunotukan alkajaiskilpi kahdelle L.....37,90 €
lisäviikinki.....18,95 €/hlö

VALMISTETAAN VÄHINTÄÄN KAHDELLE

Valkosipulivoissa paistettuja tiikerirapuja, tyrnipontikkamarinoitua kylmäsavulohta, tervasilakkaa, majasalamia, poron sydäntä sekä saksanhirvenpaistia. Haraldin saaristolaisleipää ja pataleipää sekä hirvimoussea, tillimoussea ja tervapuolukkaa. Herkkujuustolan villiyrttijuuston vierellä salaattia ja balsamivinegretteä, hölskykurkkuja, retiisiä, tomaatti-basilikasalsaa ja pikkelöityä punasipulia.





Kesän grilliviikot

6. Bysantin keisarin salaatti L 17,20 €

Keisarin kastissa pyöräytettyä salaattia, tomaatti-basilika-salsaa, hölskykurkkuja, parmesania sekä leipäkrutonkeja.

Lisäksi valitsemasi täyte:

Valkosipulivoissa paistettuja tiikerirapuja
Pariloitua broilerin rintafileetä
Tyrnipontikkamarinoitua kylmäsavulohta

7. Riistaa aarnimetsästä L, G 34,90 €

Pariloitua viiriäistä sekä villisian karettä, mustajuuri-perunakakkua, Viisauden viini -kastia, paistettuja kesäkasviksia sekä raparperihilloketta.

8. Hirvenhuutajan saksanhirveä L, G 29,70 €

Viikinkien yrtti-punajuurikastilla aateloitua saksanhirven ulkofilepihviä, mustajuuri-perunakakkua, Koskenlaskijan bearnaisekastia sekä paistettuja kesäkasviksia.

9. Karikonkiertäjän kirjolohta L, G 26,90 €

Pariloitua järvikirjolohen seläkettä ja valkosipulivoissa paistettuja tiikerirapuja, artisokka-perunamuusia, ruskistettua voikastia ja paistettuja kesäkasviksia.

10. Sigurdin lankku L, G 32,70 €

Lankulle laitetaan Viikinkien yrtti-punajuurikastilla aateloitua ylikypsää naudan hanger steakia, luutonta porsaan ribsä ja pariloitua naudan petit tenderiä. Viereen viikinkien kilpi-perunaa ja keisarin salaattia, pikkelöityä punasipulia, yhden tähden pippurikastia sekä Koskenlaskijan bearnaisekastia.

11. Barbaarien hirviburgeri L25,90 €

GLUTEENITTOMANA + 2 €

Perunasämpylän väliin kootaan hirvipihviä ja luutonta porsaans ribsä, Haraldin terva-bbq-kastia ja Jukolan juuston terva-cheddaria, pikkelöityä punasipulia, salaattia sekä parmesaani-sinappimajoneesia. Viereen viikinkien kilpiperunaa.

TALON MAJONEESI + 2 €

12. Niittyväen kasvisburgeri L21,70 €

GLUTEENITTOMANA + 2 €

Perunasämpylän välissä kasvispihvi, Jukolan juuston terva-cheddaria, Haraldin terva-bbq-kastia, pikkelöityä punasipulia, salaattia sekä parmesaani-sinappimajoneesia. Viereen viikinkien kilpiperunaa.

TALON MAJONEESI + 2 €

Päähyvät

13. Punatukan kasvispihvit L, G 27,90 €

Kasvispihvejä ja pariloitua vuohenjuustoa, viikinkien kilpiperunaa, tomaattisalviakastia sekä pikkelöityä punasipulia ja paistettuja kesäkasviksia.

Saatavana myös vegaanisena!

14. Valkyyrioiden vuohenjuustobroileri L, G 24,80 €

Pariloitua broilerinrintaa ja paistettua vuohenjuustoa, viikinkien kilpiperunaa, Viisauden viini -kastia, hunajajuureksia sekä raparperihilloketta.

15. Talkoopannu G 26,90 €

Ylikypsää naudan hanger steakia, savulammasmakkaraa, luutonta porsaan ribsä, kermajuustoperunaa, yhden tähden pippurikastia, hunajajuureksia ja pikkelöityä punasipulia.

16. Rautakyljen naudan petit tenderiä L, G

150 g 29,90 €

300 g 38,90 €

Viipaloitua naudan petit tenderiä ja valkosipulivoisulaa, viikinkien kilpiperunaa, yhden tähden pippurikastia, hunajajuureksia sekä pikkelöityä punasipulia.

17. Pohjolan poroa L, G 45,60 €

Pariloitua poron sisäfileetä ja poron sydäntä, mustajuuri-perunakakkua, karpalo-voikastia, hunajajuureksia sekä tervapuolukkaa.

18. Halvdan Mustan kilpi kahdelle G 67,80 €

lisäviikinki 33,90 €

VALMISTETAAN VÄHINTÄÄN KAHDELLE

Haraldin terva-bbq-kastilla aateloitua ylikypsää naudan hanger steakia, savulammasmakkaraa, luutonta porsaan ribsä ja pariloitua broilerinrintaa. Lisäksi kermajuustoperunaa ja viikinkien kilpiperunaa, Viisauden viini -kastia, yhden tähden pippurikastia sekä hunajajuureksia ja raparperihilloketta.

19. Viikinkisoturin miekka G

yhdele.....42,80 €

kahdelle85,60 €

Miekkään pujotetaan pariloitua saksanhirven ulkofilettä, viiriäistä, villisian karettä, savulammasmakkaraa ja kasviksia. Lisäksi kermajuustoperunaa ja viikinkien kilpiperunaa, Viisauden viini -kastia, karpalo-voikastia, hunajajuureksia sekä tervapuolukkaa.



**SUUREMMAN NÄLÄN TALTUTTAMISEKSI
VOIT TILATA ANNOKSEESI LISÄKSI:**

Lisäperunat:3,00 €

Lisäkastike:2,00 €

Keisarin salaatti:7,90 €

Talon majoneesi:2,00 €

Viikinkisoturin miekka

Haraldin kylässä miekat on perinteisesti laskettu pöytään rauhan ja juhlan merkiksi. Ne lävistävät ainoastaan maan maukkaimmat antimet, sillä Haraldin kylän viikingit taistelevat ainoastaan nälkää vastaan.





Sinihampaan jälkikilpi

Jokainen Haraldin kyläläinen sen tietää – vaikka maha olisi täysi, jälkihyvälle on oma vatsansa. Viikinkikuningas Sinihammas, kun tiesi kaksi asiaa: kuinka yhdistää kansat ja, että maan makein jälkikilpi kruunaa pidot kuin pidot.

Jälkihyvät

20. Sinihampaan jälkikilpi kahdelle L 37,80 €
lisäviikinki 18,90 €/hlö

VALMISTETAAN VÄHINTÄÄN KAHDELLE

Kilvelle laitetaan suklaakakkua ja marjarouhetta, paistettuja lettuja ja vadelmakastiketta, juustokakun makuista moussea ja keksimurua, Haraldin perinteistä tervajäätelöä, mustikka-kardemummajäätelöä mansikkasorbettia, aprikoosimoussea, mansikkahilloa sekä karamellisoitua keksikastiketta.

21. Mustikkamaan räiskäleet L 13,30 €

GLUTEENITTOMANA + 2 €

Paistettuja lettuja ja vadelmakastiketta, mansikkahilloa, mustikka-kardemummajäätelöä, juustokakun makuista moussea ja marjarouhetta.

22. Valhallan moussea VE 10,90 €

Juustokakun makuista moussea ja keksimurua, karamellisoitua keksikastiketta sekä mansikkasorbettia.

23. Helgan suklaakakku L, G 13,90 €

Aprikoosimoussella koristettua suklaakakkua, mansikkasorbettia, vadelmakastiketta ja marjarouhetta.

24. Haraldin tervainen L, G 9,90 €

Haraldin kaikkien aikojen klassikko: tervajäätelöä sekä tervattua puolukkaa.

25. Lettukestit L 24,60 €

YHTEISEEN LETTUNÄLKÄÄN 2-3 HLÖ

GLUTEENITTOMANA + 5 €

Paistettuja lettuja ja vadelmakastiketta, mansikkahilloa, mustikka-kardemummajäätelöä sekä juustokakun makuista moussea.

26. Pohjolan jäätelöt:

1 pallo	5,00 €
2 palloa.....	9,90 €

Valitse mieleisesi näistä:

Tervajäätelö, mustikka-kardemummajäätelö, vaniljajäätelö L, G
Mansikkasorbetti VE, G

Jäätelön seuraksi:

Vadelmakastike, mansikkahillo, tervapuolukat

VATSA TÄYTYY, MUT VIKINKI HUOKAA,
"SITÄ JÄLKIHYVÄÄ PÖYTÄÄN TUOKAA".
EI KUN ÄÄNTÄ KOHTI, IHAN TURHAAN MIETIT,
KUN RUOKA MAISTUU, EI PIDÄTTELE DIEETIT.





Perhepaketti

HARALD ON KOONNUT HERKULLISET EVÄÄT KOKO PERHEELLE.

Perhepaketti sisältää kahden ruokalajin menun
kahdelle aikuiselle ja yhdelle lapselle.

PÄÄHYVÄKSI

Halvdan Mustan kilpi G

Haraldin terva-bbq-kastilla aateloitua ylikypsää naudan hanger steakia, savulammasmakkaraa, luutonta porsaan ribsä ja pariloitua broilerinrintaa. Lisäksi kermajuustoperunaa ja viikinkien kilpiperunaa, Viisauden viini -kastia, yhden tähden pippurikastia sekä hunajajuureksia ja raparperihilloketta.

Pikkuviikingeille valintanne mukaan

Hirvi- tai kanaburgeri tai friteerattua broilerin sisäfileetä tikkuperunoiden ja ketsupin kera.

JÄLKIHYVÄKSI

Lettukestit L

GLUTEENITTOMANA +5 €

Paistettuja lettuja ja vadelmakastiketta, mansikkahilloa, mustikka-kardemumma-jäätelöä sekä juustokakun makuista moussea.

Kaksi aikuista ja yksi lapsi.....	103,00 €
Lisälapsi	14,00 €
Lisää aikuinen.....	45,00 €

Rakkauspaketti

KYNTTILÄILLALLINEN KAHDELLE

Menu sisältää kahdelle alkoholittoman rakkauden maljan sekä jälkiruuan kanssa kahvia tai teetä.

ALKUHYVÄKSI

Kaunotukan alkajaiskilpi L

Valkosipulivoissa paistettuja tiikerirapuja, tyrnipontikkamarinoitua kylmäsavulohta, tervasilakkaa, majavasalamia, poron sydäntä sekä saksanhirvenpaistia. Haraldin saaristolaisleipää ja pataleipää sekä hirvimoussea, tillimoussea ja tervapuolukkaa. Herkkujuustolan villiyrättijuuston vierellä salaattia ja balsamivinegretteä, hölskykurkkuja, retiisiä, tomaatti-basilikasalsaa ja pikkelöityä punasipulia.

PÄÄHYVÄ VALINTASI MUKAAN

Karikonkiertäjän kirjolohta L, G

Pariloitua järvikirjoloihen seläkettä ja valkosipulivoissa paistettuja tiikerirapuja, artisokkamusia, ruskistettua voikastia ja paistettuja kesäkasviksia.

TAI

Rautakyljen naudan petit tenderiä L, G

Viipaloitua naudan petit tenderiä ja valkosipulivoisulaa, viikinkien kilpiperunaa, yhden tähden pippurikastia, hunajajuureksia sekä pikkelöityä punasipulia.

JÄLKIMAKEAKSI

Freyjan lumous L

Jälkimakeaksi laitetaan suklaakakkua ja marjarouhetta, paistettuja lettuja ja vadelmakastiketta, juustokakun makuista moussea, keksimurua ja mansikkasorbettia.

120 € / 2 hlöä

Kurkun kostukkeeksi

HARALDIN VOIMAOLUET

Mallaskosken panimolla, Seinäjoella, pannaan Haraldin omat oluet. Raskaiden maataipaleiden päätteeksi tapasivat viikinkipäälliköt palkita soturinsa mallasoluista parhaalla, virkistävällä voimaoluella.

Haraldin Hunajainen voimaolut 0,33 l 4,7 %

Kevyesti humaloitu vaalea täysmallasolut, joka on viimeistelty aidolla hunajalla. Reseptiikassa on tavoiteltu autenttista viikinkien suosimaa hunajaolut tyyliä.

Haraldin Savuolut 0,33 l 4,7 %

Savuolueessa on voimakas, mutta tasapainoisen pehmeä savuaromi ja savuinen makumaailma, joka on saatu aikaan savustettuja maltaita käyttäen. Miellyttävä ja pehmeä, aromaattinen lager.

HARALDIN VIISAUDEN VIINIT

Odin, viisauden ja taistelun Jumala tunnettiin mystisesti hankituista kyvyistään. Odin oli yksisilmäinen, koska oli antanut toisen silmänsä pois saadakseen juoda viisauden lähteestä. Tarun mukaan Odin eli pelkästä viinistä.

Harald Viisauden Viinien rypäleet kasvavat Portugalissa 690 metrin korkeudessa kahdella tarhalla, joista toisen köynnökset ovat iältään jopa 80-vuotiaita. Tarhojen maaperä on liuskekiveä. Viiniä kypsytetään kuuden kuukauden ajan ranskalaisissa tammitynnyreissä ennen pullotusta. Viinien valmistuksesta vastaa Casca Wines'in viinivelho Helder Cunha.

Viisauden Viini, punainen

85 % Tinta Roriz, 15 % Rufete

Tuoksusta löytyy vadelmaa, lakritsia ja kirsikkaa. Täyteläinen ja rikas maku on myös vadelmainen sekä vaniljainen, pitkään kestäväällä jälkimaulla: Vegaani, luomu.

Viisauden Viini, valkoinen

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

Tuoksussa valkoisia kukkia, sitrusta ja päärynää. Kuiva (3,8g/l). Raikas, mineraalinen, hedelmäinen ja sitruksinen maku. Tasapainoinen ja keskitäyteläinen. Vegaani, luomu.



PIENEN PIENI KYLÄ. SUUREN SUURI SYDÄN.
MAALLISET ILOT. JUMALAISET PIDOT.

Suurin osa annoksista voidaan räätälöidä gluteenittomiksi tai laktoosittomiksi!
Kerrothan henkilökunnalle ruoka-allergiastasi tai ruokaintoleranssistasi.

Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin.



HARALD

VIIKINKIRAVINTOLA