

Onnellinen hän joka makuhermojaan hellii,
onnellinen hän joka toista kestii.
Haraldissa nämä onnelliset kohtaa,
pidot ainutkertaisiin elämyksiin johtaa.

Purjehtikaa herkkujen pariin!



www.ravintolaharald.fi

Historian kirjojen mukaan:

Holmgang eli "saassa käynti" oli viikinkien kaksintaistelu. Se oli yhteisön tunnustama tapa ratkaista riidat. Osapuolet löivät aseillaan toisiaan vuorotellen, usein haastettu löi ensin ja sitten oli haastajan vuoro. Oli myös sellainen sääntö, että kaksintaisteluun kilpiä sai käyttöönsä ainoastaan kolme.

KUNINKAAN KESTIT

Valmistetaan vähintään kahdelle

KUNINKAAN KESTIT KAHDELLE	143,50 €
LISÄVIKINKI	71,75 €/hlö

Maunu Hyvän alkajaiskilpi kahdelle (L)

Käsin kuorittuja rapuja, tyrnipontikkamarinoitua kylmäsavulohta, tervasilakkaa, majavasalamia sekä saksanhirvenpaistia. Haraldin saaristolaisleipää ja pataleipää sekä hirmimoussea, tillimoussea ja sienisalaattia. Herkkujuustolan villiyrttijuuston vierellä salaattia ja metsämarjavinegretteä, hölskykurkkuja friteeratun mustia linssejä, tomaatti-basilikasalsaa ja pikkeloityä punasipulia.

Knut Suuren kilpi (G)

Ylikypsää naudanrintaa, savulammasmakkaraa, karamellisoitua porsaan kylkeä ja pariloitua broilerinrintaa. Lisäksi lämmintä terva-bbq-kastia ja yhden tähden pippurikastia, kermaperunaa, viikinkien kilpiperunaa sekä hunajajuureksia ja raparperihilloketta.

Erik Voittoisan jälkikilpi (L)

Skyr-valkosuklaamoussella kuorrutettua suklaakakkua, lettuja ja marjarouhetta, omenahyvettä ja omenaviinisiirappia, mustikka-kardemummajäätelöä, mustaherukkasorbettia, Haraldin perinteistä tervajäätelöä, mansikkahilloa, nougatmoussea sekä paahdettua marenkia.



Historian kirjojen mukaan:

Hedeby tai Haithabu oli viikinkiaikainen tanskalainen kaupunki. Se sijaitsi Itämeren lahden pohjukassa Jyllannin niemimaan juuressa. Se lienee perustettu vuoden 780 tienoilla. Kukoistusaikanaan se oli merkittävä kauppapaikka ja Pohjoismaiden suurin kaupunki. Alueelta on löytynyt runsaasti viikinkiaikaista esineistöä, koruja ja rahoja. Hedeby hylättiin vuoden 1066 tienoilla mahdollisesti Vendien hyökkäyksen jälkeen.

HARALDIN KUNINKAALLISET RETKET

HEDEBYN RETKI..... 67,90 €

Myrskyluodon alkuhyvä (L)

Tyrnipontikkamarinoitua kylmäsavulohta ja käsin kuorittuja rapuja, hölskykurkkuja ja Haraldin saaristolaisleipää tillimoussella koristettuna.

Pohjolan poroa (L) (G)

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

Irien Neidon tyrnileivokset (VL)

Nougat-pähkinämoussella täytetyt tyrnileivokset marengilla ja marjarouheella koristettuna.

DANEVIRKEN RETKI 57,90 €

Magnus Metsäläisen sienikeitto (L)

Kermaisen pehmeää kantarellikeittoa sekä Haraldin saaristolaisleipää ja kirnuvoita.

Halvdan Mustan naudan sisäfileetä (L) (G)

Yrttivoilla koristettua naudan sisäfileetä, yhden tähden pippurikastia, mustajuuri-perunakakkua ja savupekonia sekä hunajajuureksia.

Omenavarkaan hyve (L)

Lämmin omenahyve, Jymyn vaniljajäätelöä sekä omenaviinisiirappia ja marjarouhetta.



Historian kirjojen mukaan:

Viikingit hyökkäsivät Jorvikin kaupunkiin vuonna 865 ja perustivat sinne siirtokunnan, jossa viikinkikuninkaat hallitsivat lähes sata vuotta. Eoforvikistä tuli Jorvik, myöhemmin York. Viikinkien Jorvik oli suuri kaupunki, siellä arvioidaan olleen 1 000-luvun paikkeilla 10 000–15 000 asukasta. Viikinkien vaikutus näkyy sekä Yorkia ympäröivän maaseudun paikannimissä että kaupungin katujen nimissä (Baldersby, Svainby, Coppergate, Swinegate).

JORVIKIN RETKI 55,40 €

Saksanhirveä Skaldin tapaan (L) (G)

Saksanhirvenpaistia, Herkkujuustolan villiyrttijuustoa, sienisalaattia, hirvimoussea ja metsämarjavinegretteä.

Jalosukuisten nieriää (L) (G)

Paistettua nieriää ja käsin kuorittuja rapuja sekä tilliöljyä, Viisauden valkoviinikastia, artisokka-perunamuusia ja kasvispaistosta.

Helgan suklaakakku (L) (G)

Skyr-valkosuklaamoussella koristettua suklaakakkua, mustaherukkasorbettia, vadelmakastiketta ja marjarouhetta.



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

*Keittiötiloissa käsitellään gluteenia sisältäviä tuotteita,
joten emme pysty takaamaan 100% gluteenittomuutta.*

Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin.

Historian kirjojen mukaan:

Skaldit olivat viikinkiajan hovirunoilijoita. He sepittivät ylistysrunoja päälliköiden sankarillisten sotasaavutusten kunniaksi sekä ikuistaakseen muita huomattavia tapahtumia. Skaldirunous kukoisti parhaimmillaan Harald Kaunotukan hovissa. Tarun mukaan skaldit saivat taitonsa juomalla runouden simaa eli taikajuomaa, jonka Odin oli varastanut jotuni Suttungilta. Viikingit uskoivat runoilun olevan vain harvoille suotava lahja, joka oli peräisin itseltään Odinilta.

ALKUHYVÄT

- 1. VERÄJÄN VARTIJAN ALKUSALAATTI** (VE) (G) 7,90 €
Salaattia, hölskykurkkuja, friteerattuja mustia linssejä, tomaatti-basilikasalsaa ja pikkelöityä punasipulia metsämarjavinegreten kera.
- 2. MAGNUS METSÄLÄISEN SIENIKEITTO** (L)
ALKURUOKANA 9,80 €
PÄÄRUOKANA 13,60 €
Kermaisen pehmeää kantarellikeittoa sekä Haraldin saaristolaisleipää ja kirnuvoita.
- 3. MYRSKYLUODON ALKUHYVÄ** (L) 12,60 €
Tyrnipontikkamarinoitua kylmäsavulohta ja käsin kuorittuja rapuja hölskykurkkuja ja Haraldin saaristolaisleipää tillimoussella koristettuna.
- 4. SAKSANHIRVEÄ SKALDIN TAPAA** (L) (G) 12,90 €
Saksanhirvenpaistia, Herkkujuustolan villiyrttijuustoa, sienisalaattia, hirvimoussea ja metsämarjavinegretteä.
- 5. FRIIDAN PATALEIPÄ** (L) 7,90 €
Lämmintä hapanjuureen leivottua pataleipää ja paahdettua voita.
Hirvimousse lisähintaan + 3 €
- 6. MAUNU HYVÄN ALKAJAISKILPI KAHDELLE** (L) 37,90 €
LISÄVIKINKI 18,95 €/hlö
Valmistetaan vähintään kahdelle

Käsin kuorittuja rapuja, tyrnipontikkamarinoitua kylmäsavulohta, tervasilakkaa, majavasalamia sekä saksanhirvenpaistia. Haraldin saaristolaisleipää ja pataleipää sekä hirvimoussea, tillimoussea ja sienisalaattia. Herkkujuustolan villiyrttijuuston vierellä salaattia ja metsämarjavinegretteä, hölskykurkkuja, friteerattuja mustia linssejä, tomaatti-basilikasalsaa ja pikkelöityä punasipulia.

Historian kirjojen mukaan:

Björn Rautakylki oli norjalainen viikinkipäällikkö sekä legendaarinen Ruotsin kuningas. Hän oli pahamaineisen viikinkikuningas Ragnar Lodbrokin poika, joka oli mukana valloittamassa maailman mahtavinta kaupunkia, Roomaa. Rautakyljen hautakumpu sijaitsee Munsön saarella, Ekerössä, Ruotsissa.

PÄÄHYVÄT

7. **BYSANTIN KEISARIN SALAATTI** (L) 16,90 €
Keisarin kastissa pyöräytettyä salaattia, tomaatti-basilikasalsaa, hölskykurkkuja, parmesaania sekä leipäkrutonkeja
- LISÄKSI VALITSEMASI TÄYTE:**
KÄSIN KUORITTUJA RAPUJA
BROILERIN SISÄFILEETÄ
TYRNIPONTIKKAMARINOITUA KYLMÄSAVULOHTA
8. **PUNATUKAN KASVISPIHVIT** (L) (G) 27,90 €
Kasvispihvejä ja pariloitua vuohenjuustoa, tomaatti-salviakastia, viikinkien kilpiperunaa sekä pikkelöityä punasipulia ja kasvispaistosta.
Saatavana myös vegaanisena!
9. **JALOSUKUISTEN NIERIÄÄ** (L) (G) 28,90 €
Paistettua nieriää ja käsin kuorittuja rapuja sekä tilliöljyä, Viisauden valkoviinikastia, artisokka-perunamuusia ja kasvispaistosta.
10. **VALKYRIOIDEN VUOHENJUUSTOBROILERI** (L) (G) 23,90 €
Pariloitua broilerinrintaa ja paistettua vuohenjuustoa, Viisauden viini -kastia, viikinkien kilpiperunaa, hunajajuureksia sekä raparperihilloketta.
11. **BARBAARIEN HIRVIBURGERI** 25,90 €
Gluteenittomana + 2 €
Perunasämpylän väliin kootaan hirvipihviä ja ylikypsää naudanrintaa, Haraldin terva-bbq-kastia ja Jukolan juuston tervacheddaria, pikkelöityä punakaalia ja punasipulia, salaattia sekä parmesaani-sinappimajoneesia. Viereen viikinkien kilpiperunaa.
Talon majoneesi + 2 €
12. **TALOKOOPANNU** (G) 26,90 €
Ylikypsää naudanrintaa, savulammasmakkaraa, karamellisoitua porsaankylkeä, lämmintä terva-bbq-kastia, kermaperunaa, hunajajuureksia ja pikkelöityä punasipulia.

- 13. RAUTAKYLJEN NAUDAN PETIT TENDERIÄ** (L) (G) 27,90 €
 150 G 27,90 €
 300 G 37,90 €
 Viipaloitua naudan petit tenderiä ja valkosipulivoisulaa, Viisauden viini -kastia, viikinkien kilpiperunaa, hunajajuureksia sekä parmesaani-sinappimajoneesia ja pikkeloitua punasipulia.
- 14. HALVDAN MUSTAN NAUDAN SISÄFILEETÄ** (L) (G) 36,20 €
 Yrttivoilla koristettua naudan sisäfileetä, yhden tähden pippurikastia, mustajuuri-perunakakkua ja savupekonia sekä hunajajuureksia.
- 15. SAVUSTAJAN KARITSAA** (L) (G) 29,80 €
 Karitsan ulkofileetä, yrttivoita ja savulammasmakkaraa, Viisauden viini -kastia, artisokka-perunamuusia sekä kasvispaistosta.
- 16. REVONTULEN RIEKKOA** (L) (G) 28,90 €
 (riistalintu saattaa sisältää hauleja)
 Pariloitua riekonrintaa, karpalo-voikastia, mustajuuri-perunakakkua ja hunajajuureksia sekä tervapuolukkaa.
- 17. POHJOLAN POROA** (L) (G) 42,90 €
 Pariloitua poron sisäfileetä, karpalo-voikastia, mustajuuri-perunakakkua ja sienisalaattia, hunajajuureksia sekä tervapuolukkaa.
- 18. KNUT SUUREN KILPI KAHDELLE** (G) 65,80 €
LISÄVIKINKI 32,90 €
 valmistetaan vähintään kahdelle
 Ylikypsää naudanrintaa, savulammasmakkaraa, karamellisoitua porsaan kylkeä ja pariloitua broilerinrintaa. Lisäksi lämmintä terva-bbq-kastia ja yhden tähden pippurikastia, kermaperunaa, viikinkien kilpiperunaa sekä hunajajuureksia ja raparperihilloketta.



19. **VIKINKISOTURIN MIEKKA**

YHDELLE 42,80 €
KAHDELLE 85,60 €

Miekkään pujotetaan pariloitua poron sisäfileetä, riekonrintaa (riistalintu saattaa sisältää hauleja), karitsanfileetä, savulammasmakkaraa ja kasviksia. Lisäksi karpalo-voikastia ja sienikastia, tervapuolukkaa, kermaperunaa, viikinkien kilpiperunaa sekä hunajajuureksia.

SUUREMMAN NÄLÄN TALTUTTAMISEKSI VOIT TILATA ANNOKSEESI LISÄKSI:

LISÄPERUNAT: 3,00 €
LISÄKASTIKE: 2,00 €
KEISARIN SALAATTI: 7,90 €
TALON MAJONEESI: 2,00 €



Suomen jäätelö

Haraldin herkulliset jäätelöt valmistaa Suomen jäätelö, joka käyttää ainoastaan Suomenkarjan maitoa. Alkuperäisrodun lehmien maito soveltuu parhaimmalla mahdollisella tavalla jäätelön tekoon, sillä Suomenkarjan lehmien maito on luontaisesti rasvaisempaa ja valkuaispitoisempaa. Ja niitä ominaisuuksia tarvitaan parhaan mahdollisen jäätelön tekemisessä, silloin kun pyritään vain kaikkein maistuvimpaan lopputulokseen. Jäätelöissä ei käytetä esansseja, kuten ei myöskään keinotekoisia värejä. Jokainen käytetty raaka-aine on lajinsa paras.

JÄLKIHYVÄT

20. **ERIK VOITTOISAN JÄLKIKILPI** (L) 39,80 €
LISÄVIKINKI..... 19,90 €
Valmistetaan vähintään kahdelle
Skyr-valkosuklaamoussella kuorrutettua suklaakakkua, lettuja ja marjarouhetta, omenahyvettä ja omenaviinisiirappia, mustikka-kardemumma-jäätelöä, mustaherukkasorbettia, Haraldin perinteistä tervajäätelöä mansikkahilloa, nougatmoussea sekä paahdettua marenkia.
21. **MUSTIKKAMAAN RÄISKÄLEET** (L) 13,30 €
Gluteenittomana + 2 €
Paistettuja lettuja mansikkahillon kera. Lisäksi mustikka-kardemumma-jäätelöä, skyr-valkosuklaamoussia ja marjarouhetta.
22. **IIRIEN NEIDON TYRNILEIVOKSET** (VL) 12,40 €
LISÄLEIVOS..... 6,20 €
Nougat-pähkinämoussella täytetyt tyrnileivokset marengilla ja marjarouheella koristettuna.
23. **OMENAVARKAAN HYVE** (L) 11,90 €
Lämmin omenahyve, Jymyn vaniljajäätelöä sekä omenaviinisiirappia ja marjarouhetta.
Saatavana myös vegaanisena!



24. **HELGAN SUKLAAKAKKU** (L) (G) 13,90 €

Skyr-valkosuklaamoussella koristettua suklaakakkua, mustaherukkasorbettia, vadelmakastiketta ja marjarouhetta.

25. **HARALDIN TERVAINEN** (L) (G) 10,40 €

Haraldin kaikkien aikojen klassikko: tervajäätelöä sekä tervattua puolukkaa.

26. **LETTUKESTIT** (L) 25,60 €

Yhteiseen lettunälkään 2-3 hlö

Gluteenittomana + 5 €

Paistettuja lettuja, mansikkahilloa, mustikka-kardemummajäätelöä sekä skyr-valkosuklaamoussea ja marjarouhetta.

27. **POHJOLAN JÄÄTELÖT:**

1 PALLO 5,20 €

2 PALLOA 10,40 €

Valitse mieleisesi näistä:

Tervajäätelö, Jymyn vaniljajäätelö, mustikka-kardemummajäätelö (L) (G)

Mustaherukkasorbetti (VE) (G)

Jäätelön seuraksi:

Vadelmakastike, mansikkahillo, tervapuolukat, omenaviinisiirappi

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

Keittiötiloissa käsitellään gluteenia sisältäviä tuotteita, joten emme pysty takaamaan 100% gluteenittomuutta.

Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin.

Haraldin kertomaa:

Mieluisin ääni, jonka Harald tiesi, oli suuren kellon kilistys ja Helgan huuto: ”Syömään”. Pesulla vaan piti ensin käydä, siitä oli Helga kovin tarkka ja syödessä piti vielä käyttää outoja välineitä. ”Olisit saanut jättää nämä Frankkien maasta tuliaisiksi tuomatta”, mutisi Thor Turskanaama tuskastuneesti Haraldille, kun haarukalla silmäänsä osui. ”Sormin minäkin haluan jatkaa”, säästi Olof Heikkomieli ystäväänsä.

PERHEPAKETTI

Harald on koonnut herkulliset eväät koko perheelle. Perhepaketti sisältää kahden ruokalajin menun kahdelle aikuiselle ja yhdelle lapselle.



KNUT SUUREN KILPI

Ylikypsää naudanrintaa, savulammasmakkaraa, karamelloitua porsaan kylkeä ja pariloitua broilerinrintaa. Lisäksi lämmintä terva-bbq-kastia ja yhden tähden pippurikastia, kermaperunaa, viikinkien kilpiperunaa sekä hunajajuureksia ja raparperihilloketta.

PIKKUVIIKINGEILLE VALINTANNE MUKAAN

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

LETTUKESTIT

Gluteenittomana +5 €

Paistettuja lettuja, mansikkahilloa, mustikka-kardemummajäätelöä sekä skyr-valkosuklaamoussea ja marjarouhetta.

103,00 € (Kaksi aikuista ja yksi lapsi)

Lisälapsi 14,00 € | Lisäaikuinen 45,00 €

*Sitoutua niin lujasti että muuttuu pohjattomaksi.
Puristaa niin lujasti että muuttuu rajattomaksi.
Rakastaa niin mielettömästi ettei mikään enää ole vailla merkitystä.*

– Tommy Tabermann

HARALDIN JA HELGAN RAKKAUSPAKETTI

KYNTTILÄILLALLINEN KAHDELLE

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



MAUNU HYVÄN ALKAJAISKILPI (L)

Käsin kuorittuja rapuja, tyrnipontikkamarinoitua kylmäsavulohta, tervasilakkaa, majavasalamia sekä saksanhirvenpaistia. Haraldin saaristolaisleipää ja pataleipää sekä hirvimoussea, tillimoussea ja sienisalaattia. Herkkujuustolan villiyrttijuuston vierellä salaattia ja metsämarjavinegretteä, hölskykurkkuja, friteerattuja mustia linssejä, tomaatti-basilikasalsaa ja pikkeloityä punasipulia.

PÄÄHYVÄ VALINTASI MUKAAN

JALOSUKUISTEN NIERIÄÄ (L) (G)

Paistettua nieriää ja käsin kuorittuja rapuja sekä tilliöljyä, Viisauden valkoviinikastia, artisokka-perunamuusia ja kasvispaistosta.

TAI

RAUTAKYLJEN NAUDAN PETIT TENDERIÄ (L) (G)

Viipaloitua naudan petit tenderiä ja valkosipulivoisulaa, Viisauden viini -kastia, viikinkien kilpiperunaa, hunajajuureksia sekä parmesaani-sinappimajoneesia ja pikkeloityä punasipulia.

JÄLKIMAKEAKSI

VAHVAJOUSEN JÄLKIHYVÄ (VL)

Skyr-valkosuklaamoussella koristettua Helgan suklaakakkua, paistettuja lettuja ja mansikkahilloa, nougatmousella täytetty tyrnileivos ja paahdettua marenkia sekä mustaherukkasorbettia ja marjarouhetta.

120 €/2 hlö

KURKUN KOSTUKKEEKSI

HARALDIN VOIMAOLUET

Mallaskosken panimolla, Seinäjoella, pannaan Haraldin omat oluet.

Raskaiden maataipaleiden päätteeksi tapasivat viikinkipäällikön palkita soturinsan mallasoluista parhaalla, virkistävällä voimaoluella.

HARALDIN HUNAJAINEN VOIMAOLUT 0,33L 4,7%

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

HARALDIN SAVUOLUT 0,33L 4,7%

Savuolussa on voimakas mutta tasapainoisen pehmeä savuaromi ja savuinen makumaailma, joka on saatu aikaan savustettuja maltaita käyttäen.

Miellyttävä ja pehmeä, aromaattinen lager.



KURKUN KOSTUKKEEKSI

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

80% Tinta Roriz, 15 % Touriga Nacional, 5% Rufete

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

