

Lycklig den som av bordets håvor får njuta,
lycklig den som även andra få bjuda.
På Harald mötes dessa lyckliga på fest,
där stämning helt unik är som gäst.

Smaklig måltid!



www.ravintolaharald.fi

Enligt historieböckerna:

Holmgång eller "besök på ön" var en vikingaduell. Det var ett samhälleligt erkänt sätt att lösa tvister. Parterna turades om att slå varandra med sina vapen, ofta den utmanade först, och sedan var det utmanarens tur. Det fanns också en regel om att endast tre sköldar fick användas av var och en.

KUNGENS FESTLIGHETER

Tillreds för minst två personer

TILLREDS FÖR MINST TVÅ PERSONER.....	143,50 €
TILLÄGGSVIKING	71,75 €/person

Gode Maunus förrättssköld för två

Handskalade kräftor, havtornsbrännvinsmarinerad kallrökt lax, tjärströmming, bäversalami samt kronhjortsstek. Haralds skärgårdslimpa och grytbröd samt älgmousse, dillmousse och svampsallad. Bredvid Herkkujuustolas vildörtsost serveras sallad och skogsbärsvinegrette, skakgurka, friterade svarta linser, tomat-basilikasalsa och picklad rödlök.

Knut Stores sköld

Mör oxbringa, rökt lammkorv, karamelliserad fläksida och grillat kycklingbröst. Dessutom varm tjär-BBQ sås och enstjärnig pepparsås, gräddpotatis, vikingarnas sköldpotatis och honungsrotfrukter och rabarberkompott.

Erik Vinnares efterrättssköld

Chokladkaka med Skyr-vitchokladmousseglasyr, plättar och bärgryn, äppelpaj och äppelvinssirap, blåbärs-kardemummaglass, svartvinbärssorbet, Haralds traditionella tjärglass, jordgubbssylt, nougatmousse samt rostad maräng



Enligt historieböckerna:

Hedeby eller Haithabu en dansk stad under vikingatiden. Den låg längst ner i Östersjöbukten vid foten av Jyllandshalvön. Den grundades troligen omkring år 780. Under dess blomstringstid var det en betydelsefull handelsplats och de nordiska ländernas största stad. Man har hittat rikligt med vikingafynd på området, smycken och pengar. Hedeby övergavs kring år 1066 möjligtvis på grund av Vendernas anfall.

HARALDS KUNGLIGA FÄRDER

HEDEBYS FÄRD..... 67,90 €

Stormskärs förrätt (L)

Havtornsbrännvinsmarinerad kallrökt lax och handskalade kräftor, skakagurkor och Haralds skärgårdslimpa garnerad med dillmousse.

Nordliga renen (L) (G)

Grillad reninfilé, tranbärs-smörsås, potatiskaka mad svartrot och svampsallad, honungsrotfrukter samt tjärade lingon.

Iriska Jungfruns havtornsbakelser (VL)

Havtornsbakelser fyllda med nougat-nötmousse garnerad med maräng och bärgryn.

DANEVIRKES FÄRD 57,90 €

Magnus Skogsmannens svampsoppa (L)

Gräddigt mjuk kantarellsoppa samt Haralds skärgårdslimpa och kärnsör.

Halvdan Svartes oxinnerfilé (L) (G)

Oxinnerfilé dekorerad med örtsör, enstjärnig pepparsås, potatiskaka med svartrot och rökt bacon samt honungsrotfrukter.

Äppeltjuvens gott (L)

Varm äppelpaj, vaniljglass från Jymy farm samt äppelvinsirap och bärgryn.



Enligt historieböckerna:

Vikingarna anföll staden Jorvik år 865 och grundade en koloni, där vikingakungarna regerade i nästa hundra år. Eoforsvik blev Jorvik, senare York. Vikingarnas Jorvik var en stor stad, enligt uppskattningar fanns där 10 000–15 000 invånare på 1000-talet.

Vikingarnas inflytande märks både i den omgivande landsbygden i York och i stadens vägnamn. (Baldersby, Svainby, Coppergate, Swinegate).

JORVIKS FÄRD 55,40 €

Dovhjort på Skalds vis (L) (G)

Stek av dovhjort, Herkkujuustolas vildörtsost, svampsallad, älgmousse och skogsbärsvinegrette.

Ädelsläkternas fjällröding (L) (G)

Stekt fjällröding och handskalade kräftor samt dillolja, Vishetens vitvinsås, jordärtskocka-potatismos och grönsakspaj.

Helgas Chokladkaka (L) (G)

Chokladkaka med Skyr-vitchockladmousseglasyr, svartavinbärssorbet, hallonsås och bärgryn.



Största delen av våra rätter kan göras glutenfria och laktosfria! Kontakta personalen och berätta om du har någon matallergi.

Glutenhaltiga produkter bearbetas i köket, så vi kan inte garantera 100% glutenfritt.

Vi förbehåller oss rätten till prisändringar.

Enligt historieböckerna:

Skalderna var vikingatidens hovpoeter. De diktade lovord för att hedra hövdingarnas heroiska krigsprestationer och för att föreviga andra anmärkningsvärda händelser. Skaldediktningen blomstrade som bäst i Harald Hårfagers hov. Enlig legenden skaffade skalderna sina kunskaper genom att dricka poesimjöd, dvs, en trolldryck, som Oden hade stulit från jätten Suttung. Vikingarna trodde att diktningen endast var en gåva för de få som härstammade från själva Oden.

FÖRRÄTTER

- 1. GRINDVAKTARENS FÖRRÄTTSSALLAD** (VE) (G) 7,90 €
Sallad, skakgurkor, friterade svarta linser, tomat-basilikasalsa och picklad rödlök med skogsbärsvinegrette.
- 2. MAGNUS SKOGSMANNENS SVAMPSOPPA** (L)
SOM FÖRRÄTT 9,80 €
SOM HUVUDRÄTT 13,60 €
Gräddigt mjuk kantarellsoppa samt Haralds skärgårdslimpa och kärnsör.
- 3. STORMSKÄRS FÖRRÄTT** (L) 12,60 €
Havtornsbrännvinsmarinerad kallrökt lax och handskalade kräftor, skakgurkor och Haralds kärgårdslimpa garnerad med dillmousse.
- 4. DOVHJORT PÅ SKALDS VIS** (L) (G) 12,90 €
Stek av dovhjort, Herkkujuustolas vildörtsost, svampsallad, älgmousse och skogsbärsvinegrette.
- 5. FRIDAS GRYTBRÖD** (L) 7,90 €
Haralds varma grytbröd bakad på surbröd och rostat smör.
Älgmousse för tilläggspris + 3 €
- 6. GODE MAUNUS FÖRRÄTTSSKÖLD FÖR TVÅ** (L) 37,90 €
TILLÄGGSVIKING 18,95 €/person
Tillreds för minst två personer

Handskalade kräftor, havtornsbrännvinsmarinerad kallrökt lax, tjärströmming, björnsalami samt kronhjortsstek. Haralds skärgårdslimpa och grytbröd samt älgmousse, dillmousse och svampsallad. Bredvid Herkkujuustolas vildörtsost serveras sallad och skogsbärsvinegrette, skakgurka, friterade svarta linser, tomat-basilikasalsa och picklad rödlök.

Enligt historieböckerna:

Björn Järnsida var en norsk vikingahövding samt en legendarisk svensk kung. Han var den fruktade vikingakungen, Ragnar Lodbroks, son som var med och erövrade världens mäktigaste stad, Rom. Järnsidas gravhög är belägen på Munsö, i Ekerö i Sverige.

HUVUDRÄTTER

7. **BYSANTISKA KEJSARENS SALLAD** (L) 16,90 €
Sallad med Kejsarens sås, tomat-basilikasalsa, skakagurkor, parmesan samt brödkrutonger.
- VALBAR FYLLNING:**
HANDSKALADE KRÄFTOR
INNERFILÉ AV BROILER
HAVTORNSBRÄNNVINSMARINERAD KALLRÖKT LAX
8. **RÖDHÅRS GRÖNSAKSBIFFAR** (L) (G) 27,90 €
Grönsaksbiffar med grillad getost, tomat-salviasås, vikingarnas sköldpotatis samt picklad rödlök och grönsakspaj.
Fås även i veganversion!
9. **ÄDELSLÄKTERNAS FJÄLLRÖDING** (L) (G) 28,90 €
Stekt fjällröding och handskalade kräftor samt dillolja, Vishetens vitvinsås, jordärtskocka-potatismos och grönsakspaj.
10. **VALKYRIORNAS GETOSTBROILER** (L) (G) 23,90 €
Grillad broiler och stekt getost, sås av Vishetens vin, vikingarnas sköldpotatis, honungsrotfrukter samt rabarbersylt.
11. **BARBARERNAS ÄLGBURGARE** 25,90 €
Glutenfritt + 2 €
Potatissemla fylld med älgköttbiff, mör oxbringa, Haralds tjära-bbq-sås, tjärcheddar från Jukola ysteri, picklad rödkål, sallad samt parmesan-senapsmajonnäs. Serveras med vikingarnas sköldpotatis.
Husets majonnäs + 2 €
12. **TALKOPANNA** (G) 26,90 €
Mör oxbringa, korv på rökt lamm, karamelliserad fläskkotlett, var, tjära-bbq-sås, gräddpotatis, honungsrotfrukter och picklad rödlök.

13. **JÄRNSIDAS OXE** (L) (G) 27,90 €
 150 G 27,90 €
 300 G 37,90 €
 Skivad Black Angus petit tender och smält vitlökssmör, sås av Vishetens vin, vikingarnas sköldpotatis, honungsrotfrukter samt parmesan-senapsmajonnäs och picklad rödlök.
14. **HALVDAN SVARTES OXINNERFILÉ** (L) (G) 36,20 €
 Oxinnerfilé dekorerad med örtsmör, enstjärnig pepparsås, potatiskaka med svartrot och rökt bacon samt honungsrotfrukter.
15. **RÖKARENS LAMM** (L) (G) 29,80 €
 Yttrefilé av lamm, örtsmör och korv av rökt lamm, sås av Vishetens vin, jordärtskocka-potatismos samt grönsakspaj
16. **NORRSKENETS DALRIPA** (L) (G) 28,90 €
 (viltfågel kan innehålla hagel)
 Grillad bröst av dalripa, tranbärs-smörsås, potatiskaka med svartrot och honungsrotfrukter samt tjärade lingon.
17. **NORDLIGA RENEN** (L) (G) 42,90 €
 Grillad reninnerfilé, tranbärs-smörsås, potatiskaka med svartrot och svampsallad, honungsrotfrukter samt tjärade lingon.
18. **KNUT STORES SKÖLD** (G) 65,80 €
TILLÄGGSVIKING 32,90 €
 Tillreds för minst två personer
 Mör oxbringa, rökt lammkorv, karamelliserad fläksida och grillat kycklingbröst. Dessutom varm tjär-BBQ sås och enstjärnig pepparsås, gräddpotatis, vikingarnas sköldpotatis och honungsrotfrukter och rabarberkompott.



19. VIKINGAKRIGARENS SVÄRD ©

FÖR EN PERSON 42,80 €
FÖR TVÅ PERSONER 85,60 €

Grillad reninnerfilé, bröstbit av dalripa (viltfågel kan innehålla hagel), lammfilé, korv av rökt lamm, grönsaker träs på ett svärd. Dessutom tranbärs-smörsås och svampsås, tjärade lingon, gräddpotatis, vikingarnas sköldpotatis och honungsrotfrukter.

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 €
HUSETS MAJONNÄS: 2,00 €



Suomen jäätelö

Haralds läckra glassar görs av Suomen jäätelö, som använder mjölk endast från finsk boskap. Mjölk från kor av den ursprungliga rasen är den bästa möjliga för att göra glass, eftersom mjölk från Finsk boskap kor är naturligt fetare och mera proteinrik. Och dessa egenskaper behövs föra att göra bästa möjliga glassen då man siktar på att det mest välsmakande resultatet. Man använder inga essenser i glassen och inte heller konstgjorda färger. Varje råvara som används är den bästa av sitt slag.

EFTERRÄTTER

20. **ERIK VINNARES EFTERRÄTTSSKÖLD** (L) 39,80 €
TILLÄGGSVIKING 19,90 €
- Tillreds för minst två personer
Chokladkaka med Skyr-vitchockladmousseglasyr, plättar och bärgryn, äppelpaj och äppelvinssirap, blåbärs-kardemummaglass, svartvinbärs-sorbet, Haralds traditionella tjärglass, jordgubbssylt, nougatmousse samt rostad maräng.
21. **BLÅBÄRSLANDETS PLÄTTAR** (L) 13,30 €
Glutenfritt + 2 €
Stekta plättar med jordgubbssylt. Dessutom blåbärs-kardemummaglass, skyr-vitchockladmousse och bärgryn.
22. **IRISKA JUNGFRUNS HAVTORNSBAKELSER** (VL) 12,40 €
TILLÄGGSBAKELSE 6,20 €
Havtornsbakelser fyllda med nougat-nötmousse garnerad med maräng och bärgryn.
23. **ÄPPELTJUVENS GOTT** (L) 11,90 €
Varm äppelpaj, vaniljglass från Jymy farm samt äppelvinssirap och bärgryn.
Fås även i veganversion!



24. **HELGAS CHOKLADKAKA** (L) (G) 13,90 €

Chokladkaka med Skyr-vitchokladmousseglasyr, svartavinbärssorbet, hallonsås och bärgryn.

25. **HARALDS TJÄRADE** (L) (G) 10,40 €

Haralds alla tiders klassiker: tjärglass samt tjärade lingon.

26. **PLÄTTKALAS** (L) 25,60 €

För gemensam plätttefterrätt 2–3 personer

Glutenfritt + 5 €

Stekta plättar, jordgubbssylt, blåbärs-kardemummaglass samt Skyr-vitchokladmousseglasyr och bärgryn.

27. **NORDISKA GLASSAR:**

1 BOLL 5,20 €

2 BOLLAR 10,40 €

Välj det du vill av följande:

Tjärglass, Vaniljglass från Jymy farm, Blåbärs-kardemummaglass (L) (G)

Svartavinbärssorbet (VE) (G)

Välj till glassen:

Hallonsås, jordgubbssås, tjärade lingon, äppelvissirap

Största delen av våra rätter kan göras glutenfria och laktosfria! Kontakta personalen och berätta om du har någon matallergi.

Glutenhaltiga produkter bearbetas i köket, så vi kan inte garantera 100% glutenfritt.

Vi förbehåller oss rätten till prisändringar.

Berättat enligt Harald:

Det behagligaste ljudet som Harald kände till var den stora klockans klingande och Helgas rop: "Kom och äta". Först var man dock tvungen att tvätta sig, Helga var mycket noga med det, och då man åt var man tvungen att använda sig av konstiga redskap. "Dessa skulle du ha fått lämna kvar hos frankerna", mumlade Tor Torskansikte smärtsamt till Harald, då gaffeln träffade ögat. "Jag vill också fortsätta med fingrarna" instämde Olof Sinnessvag med sin vän.

FAMILJEPAKET

Harald har ordnat en utsökt måltid för hela familjen. Familjepaketet innehåller en tvårättersmeny för två vuxna och ett barn.



KNUT STORES SKÖLD

Mör oxbringa, rökt lammkorv, karamelliserad fläksida och grillat kycklingbröst. Dessutom varm tjär-BBQ sås och enstjärnig pepparsås, gräddpotatis, vikingarnas sköldpotatis och honungsrotfrukter och rabarberkompott.

FÖR SMÅVIKINGARNA ENLIGT EGET VAL

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

PLÄTTKALAS

Glutenfritt +5 €

Stekta plättar, jordgubbssylt, blåbärs-kardemummaglass samt Skyr-vitchokladmousse och bärgryn

103,00 € (Två vuxna och ett barn)

Ytterligare barn 14,00 € | Ytterligare vuxen 45,00 €

*Engagera sig så hårt att det blir bottenlöst.
Kläm så hårt att det blir obegränsat.
Älska så galet att ingenting är meningslöst längre.*

– Tommy Tabermann

HARALD OCH HELGS KÄRLEKSPAKET

ROMANTISK MIDDAG FÖR TVÅ

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



GODE MAUNUS FÖRRÄTTSSKÖLD (L)

Handskalade kräftor, havtornsbrännvinsmarinerad kallrökt lax, tjärströmming, bäversalami samt kronhjortsstek. Haralds skärgårdslimpa och grytbröd samt älgmousse, dillmousse och svampsallad. Bredvid Herkkujuustolas vildörtsost serveras sallad och skogsbärsvinegrette, skakgurka, friterade svarta linser, tomat-basilikasalsa och picklad rödlök.

HUVUDRÄTT ENLIGT EGET VAL

ÄDELSLÄKTERNAS FJÄLLRÖDING (L) (G)

Stekt fjällrödning och handskalade kräftor samt dillolja, Vishetens vitvinsås, jordärtskocka-potatismos och grönsakspaj.

ELLER

HJÄRNSIDAS OXE (L) (G)

Skivad Black Angus petit tender och smält vitlökssmör, sås av Vishetens vin, vikingarnas sköldpotatis, honungsrotfrukter samt parmesan-senapsmajonnäs och picklad rödlök.

TILL EFTERRÄTT

STARKBÅGES EFTERRÄTT (VL)

Helgas chokladkaka garnerad med Skyr-chokladmousse stekta plättar och jordgubbssylt, havtornsbakelse fylld med nougatmousse och rostad maräng samt svartavinbärssorbet och bärgryn.

120 €/2 personer

FÖR ATT FUKTA HALSEN

HARALDS KRAFTÖL

Harald eget öl bryggs på Mallaskoski bryggeriet i Seinäjoki.

I slutet av tunga strider belönade Vikingahövdingare sina krigare med det bästa, uppfriskande ölet.

HARALDS HONUNGSKRAFTÖL 0,33L 4,7%

Lätt humlad full maltöl som är avslutad med honung. Målet med receptet är att uppnå en äkta vikingatiden honungsöl stil.

HARALDS RÖKKRAFTÖL 0,33L 4,7%

Rökt öl har en stark men balanserad rökarom och en rökig smakvärld vilket uppnås genom att använda rökt malt. Behaglig och mjuk, aromatisk lageröl.



FÖR ATT FUKTA HALSEN

HARALD VISDOMSVIN

Oden, visdomens och stridernas Gud, var känd för sina mystiskt förvärvade förmågor. Oden var enögd eftersom han hade gett bort ett öga så att han kunde dricka ur vishetens källa. Enligt legenden levde Oden enbart på vin.

Druvorna till Harald visdomsviner växer i Portugal på 690 meters höjd varad de äldsta vinstockarna är upp till 80 år gamla. Jord på vingårdarna är skiffer. Vinet lagras i sex månader på franska ekfat innan det buteljeras. Casca Wines vinmakare Helder Cunha ansvarar för produktionen av vinet.

VISDOMS RÖD VIN

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

Doften har hallon, lakrits och körsbär. Den fylliga och rika smaken är också hallon och vanilj. Eftersmaken håller länge. Vegansk, organisk.

VISDOMS VITT VIN

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

I doften vita blommor, citrus och päron. Torrt (3,8 g/l socker) Frisk, mineral, fruktig och citrusmak. Balanserad och medelfyllig. Vegansk, organisk.

