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

Purjehtikaa herkkujen pariin!

VIIKINKIEN KUNINKAALLISET RETKET

Patavahtien valitsemat menukokonaisuudet valmiiksi mietittyinä

SVEN KAKSIPARRAN RETKI ..... 52,90 €

Lofoottien lohipastrami (L) (G)

Lohipastramia ja marinoituja jokiravunpyrstöjä, hauenmätimoussea, hernepyreetä, ja pikkelöityä fenkolia lämpimän palsternakkaröstin kera.

Pippuripihviä Bysantin hovista (L) (G)

Härän sisäfileetä omena-parmesaanimoussella kuorrutettuna, yhden tähden pippurikastia, perunakakkua ja uunijuureksia ilmakuivatun possunkassler-lastun kera.

Haraldin tervainen (L)

Haraldin kuuluisaa tervajäätelöä, tyrnihilloa, kuivattua vadelmaa ja hunaja-huurrettuja saaristolaisleipämuruja.

Historiankirjojen mukaan:

Sven Haaraparta oli Tanskan kuningas 986–1014 ja Englannin kuningas 1013–1014. Hän on ilmeisesti saanut liikanimensä pitkistä talikkomallisista viiksistään ja parrastaan. Sven teetti ensimmäisenä tanskalaisena kuninkaana kolikoita, joissa oli hänen muotokuvansa. Niissä luki Zven, Rex ad Dener, "Sven, tanskalaisten kuningas". Sven valloitti laajoja alueita Englannista, mutta Ethelred joukkoineen onnistui estämään Lontoon valloituksen. Kaupunki jäi kuitenkin yksin ja Ethelredin lähdettyä maanpakoon Normandiaan, Svenistä tuli Englannin kuningas loppuvuodesta 1013. Sven asettui Gainsboroughin, Lincolnshireen ja alkoi organisoida uutta kuningaskuntaansa. Hän kuitenkin kuoli siellä jo 3. helmikuuta 1014 hallittuaan vain noin viisi viikkoa.

EERIK VOITTOISAN RETKI ..... 43,30 €

Kangasmetsien tatti-kantarellikeitto (L)

Kermaista tatti-kantarellikeittoa sekä speltti-punajuurileipää ja kirnuvoita

Kalliorannan kuhaa (L) (G)

Tilliöljyllä kruunattua paahdettua kuhaa, hapankermakastia, palsternakkaröstiä, kvinoa-kasvispaistosta ja pikkelöityä fenkolia.

Ruurikin räiskäleet

Rapeaksi paistettuja räiskäleitä, karpaloilla makustettua skyr-valkosuklaamoussea, maitojäätelöä, omena-karamellihilloa ja mansikkakastiketta.

Historian kirjojen mukaan:

Eerik Voittoisa oli Ruotsin kuningas n. 945–995 ja historian kirjoissa ensimmäinen Ruotsin kuningas, jonka sekä sveat että göötit tunnustivat. Eerik sai lisänimensä voitettuaan veljenpoikansa Styrbjörn Vahvan Fyris-tasangolla n. vuonna 985. Styrbjörn oli Eerikin Olof-veljen poika, joka halusi osan Eerikin valtakunnasta itselleen. Adam Bremeniläisen mukaan Eerik oli aiemmin kääntynyt kristinuskoon, mutta palasi pakanaksi voittonsa jälkeen. Tarujen mukaan Eerik lupasi itsensä Odinille kymmeneksi vuodeksi, jos voittaa Styrbjörnin.

Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin.

VIIKINKIEN KUNINKAALLISET RETKET

Patavahtien valitsemat menukokonaisuudet valmiiksi mietittyinä

HARALD SINIHAMPAAN RETKI ..... 34,90 €

Ryytimaan viheriäinen salaatti (VE) (M)
Omena-viikunavinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, kvinoa-kasvis-brunoisea, marinoituja kasviksia, paahdettuja siemeniä ja speltti-punajuurileipää.

Kanaa vuohipaimenen nuotiolta (VL) (G)
Meheväksi pariloitua broileria ja vuohenjuustoa sekä oliivihiekkaa, Viisauden Viini -kastia, viikinkien kilpiperunaa, uunijuureksia ja tomaattirelissiä.

Iirien neidon suklaakaakkua (L) (G)
Mustikkamoussella koristettua suussa sulavaa suklaakaakkua, karamellisoituja pekaanipähkinöitä ja kuivattua vadelmaa, valkosuklaalunta sekä vadelmakastia

Historian kirjojen mukaan:
Harald Sinihammas oli Tanskan kuningas 958–986 sekä Norjan kuningas 976–986. Hän oli Gorm Vanhan poika ja seurasi isäänsä valtaistuimelle. Harald vei päätökseen isänsä aloittaman Tanskan muodostumisen yhtenäisvaltioksi. Lisänimi ”Sinihammas” lienee tullut Haraldin huonoista, tummuneista hampaista. Harald kääntyi kristityksi 965 ja teki kristinuskosta Tanskan virallisen uskonnon. Hän muutti Jellingin riimukivet kristillisiksi muistomerkeiksi, joissa kunnioitettiin hänen vanhempiaan Gormia ja Thyrea. Haraldin pystyttämään riimukiveen on hakattu teksti: ”Kuningas Harald antoi pystyttää tämän kiven isänsä Gormin ja äitinsä Thyren muistoksi. Harald, joka voitti itselleen koko Tanskan ja Norjan ja teki tanskalaisista kristittyjä.” Kivessä on kuvattu Kristus punottujen ja solmittujen nauhojen keskellä ja sen tarkoituksena oli erottaa Kristus pohjoisten alkujumalien ja taikojen maailmasta.

MAUNU HYVÄN RETKI ..... 36,80 €

Athosvuoren alkuleivät (VE) (M)
Porkkana- ja punajuurihummusta sekä hernepyreetä ja paahdettua speltti-punajuurileipää

Valkyyrioiden valkolupiinipihvit (VE) (M) (G)
Viikinkien yrttitahnalla ja punajuurihummuksella kuorrutettuja valkolupiini-tempepihvejä, tulimaankastia, viikinkien kilpiperunaa ja uunijuureksia, tomaattirelissiä sekä oliivihiekkaa.

Ionan ihanampi lakritsimousse (VE) (M) (G)
Lakritsimoussea, vadelma-salmiakkisorbettia ja lakritsin makuista marenkia, kuivattua vadelmaa sekä vadelmasiirappia.

Historian kirjojen mukaan:
Maunu Hyvä oli Norjan kuningas 1035–1047 ja Tanskankuningas 1042–1047. Hän oli Olavi Pyhän poika. Norjan ylimystö oli kyllästynyt tanskalaisten valtaan ja valitsi Maunun kuninkaaksi 1035. Tanskan kuninkaan kuoltua Maunusta tuli myös Tanskan hallitsija. Maunulle aiheutti päänvaivaa hänen Bysantista vuonna 1045 palannut setänsä Harald Ankara, joka tavoitteli valtaa Norjassa. Vuonna 1046 Maunu pakotettiin jakamaan valtansa ja Haraldista tuli Maunun kanssahallitsija. Vuonna 1047 Maunu putosi hevosen selästä, mikä aiheutti hänen kuolemansa. Hänen ruumiinsa tuotiin Norjaan ja hänet haudattiin Trondheimin katedraaliin, johon myös hänen isänsä oli haudattu. Hänen kuollessaan Olavi Pyhän suora linja lakkasi hallitsemasta ja palasi kruunulle vasta vuonna 1280 jolloin Eerik II Maununpoika (periytyi äitinsä kautta Maunun sisaresta) nousi valtaan.

VIIKINKIEN KUNINKAALLISET RETKET

Patavahtien valitsemat menukokonaisuudet valmiiksi mietittyinä

KNUUT SUUREN RETKI ..... 41,70 €

Jäämeren rapukeitto L

Tilliöljyllä koristettua tomaattista jokirapukeittoa, saaristolaisleipää ja kirnuvoita.

Aifurin lammassärä L

Haraldin ikiaikojen klassikko: pitkään ja hartaasti haudutettua karitsanniskaa vierellään artisokka-perunavoita, uunijuureksia ja tervattuja puolukoita, saaristolaisleipää sekä piparjuurimoussea.

Pohjolan emännän leipäjuustoa G

Kaneli-sokeroitua lämmintä leipäjuustoa ja marinoituja lakkoja lakkajäätelön kera.

Historiankirjojen mukaan:

Knuut Suuri oli Englannin, Tanskan ja Norjan kuningas sekä Schleswigin ja Pommerin kuvernööri 1014–1035. Knut oli ensimmäinen todellinen Englannin kuningas, joka hallitsi koko valtakuntaa ilman jatkuvia sisäisiä tai ulkoisia uhkia. Koska hän hallitsi myös Viikinkien kotialueita, ei Englannin tarvinnut pelätä hyökkäyksiä miltään suunnalta. Näin Knutin valtakunta saikin kukoistaa ja kehittyä parikymmentä vuotta ilman sotaa. Knut kunnioitti suuresti englantilaista lakia, josta hän sai ymmärryksen oikeudenmukaisuudelle ja yksilön vapauksille. Oikeuslaitos toimi tuona aikana vahvasti ja demokratian ensi askeleita otettiin. Viikingeillä oli pitkä traditio kaupankäynnissä naapurivaltojen kanssa. Kaupankäynnissä oli käytetty maksuvälineenä pääsääntöisesti hopeaa. Knut loi ensimmäisen yhtenäisen, hopearahaan perustuvan valuuttajärjestelmän valtakuntaansa.

WILHELM VALLOITTAJAN RETKI ..... 63,30 €

Aasojen alkukivi L

Liuskekiveltä tarjotaan: lohipastramia, tervasilakkaa, jokiravunpyrstöjä, poronsydäntä, veripalttua, hirvimakkaraa, ilmakuivattua possunkassleria, Jukolan sahtijuustoa, pikkelöityä fenkolia ja saaristolaisleipää savuhevosmoussen kera.

Tunturikurujen poroa G

Mureaa poron sisäfileetä ja pariloitua poronsydäntä, kuningattaren marjakastia, perunakakkua, punajuuria, lämmintä leipäjuustoa sekä tyrnihilloketta.

Jellingin jälkiruokapäre

Päreeltä tarjotaan mustikkamoussella koristettua, suussa sulavaa suklaakaakkua, karpaloilla makustettua skyr-valkosuklaamoussea, kuusijäätelöä, rapea räiskäle, mansikkakastiketta ja omena-karamellihilloa.

Historiankirjojen mukaan:

Vilhelm I eli Vilhelm Valloittaja oli Normandian herttua 1035–1087 ja Englannin ensimmäinen normannikuningas 1066–1087. Vilhelm oli viikinkipäällikkö Rollon jälkeläinen. Kaikki Englannin ja Yhdistyneen kuningaskunnan myöhemmät hallitsijat ovat hänen jälkeläisiään. Vilhelm Valloittajan aloittama normanniaika vaikutti voimakkaasti Englannin kulttuuriin, mm. feodaalijärjestelmä on perua normanneilta. Vilhelmin hallintojärjestelmä oli oman aikansa oloihin nähden hyvin kehittynyt. Tästä todistavat Domesday book (”tuomiopäivän kirja”) -maakirjat, jossa on yksityiskohtaisia tietoja maanomistajien omaisuuksista. Merkittävä taidehistoriallinen muinaismuisto Vilhelm Valloittajan ajoilta on Bayeux’n seinävaate, joka kuvaa normannien valloitusretken taustaa ja huipentuu Hastingsin taisteluun. Normannivalloituksen myötä Englannin aatelin kieleksi tuli normannien ranska. Se sulautui myöhemmin kansan anglosaksiseen kieleen, mutta jätti siihen paljon ranskalaisvaikutteita.

VIIKINKIEN KUNINKAALLISET RETKET

Patavahtien valitsemat menukokonaisuudet valmiiksi mietittyinä

KUNINKAAN KESTIT ..... **67,40 €/hlö**

(valmistetaan vähintään kahdelle)

Haraldin hovi keräsi kesteihin parhaat herkkunsa. Pöytiin kannetaan näyttävä ateriakokonaisuus, jossa maistellaan viikinkien taistelukilville koottuja erilaisia pohjolan makuja.

Heimdalin alkajaiskilpi (L)

Lohipastramia, tervasilakkaa, jokiravunpyrstöjä, veripalttua, poronsydäntä, hirvimakkaraa, ilmakuivattua possunkassleria, Jukolan sahtijuustoa, mustikka-sipulihilloketta, moussea savuhevosesta sekä hauenmädistä, saaristolaisleipää ja speltti-punajuurileipää, omena-viikunavinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, marinoituja kasviksia, paahdettuja siemeniä ja kvinoa-kasvisbrunoisea.

Odinin kilpi (L) (G)

Viipaloitua Black Angus -härän petit tenderiä, ylikypsää kauriinpaistia, mureaa ankankoipea, yhden tähden pippurikastia ja kuningattaren marjakastia, viikinkien kilpiperunaa, kermaista juustoperunaa, uunijuureksia sekä savuhevosmoussea.

Freijan jälkikilpi

Mustikkamoussella koristettua, suussa sulavaa suklaakaakkua, rapeita räiskäleitä, mansikkakastiketta, karpaloilla makustettua skyr-valkosuklaamoussea, leipäjuustoa, lakritsimoussea, omena-karamellihilloa, marinoituja lakkoja, lakka-jäätelöä, kuusijäätelöä sekä vadelma-salmiakkisorbettia

Historian kirjojen mukaan:

Holmgang eli ”saaressa käynti” (ruots. holmgång) oli viikinkien kaksintaistelu. Se oli yhteisön tunnustama tapa ratkaista riidat. Tiedot holmgangista ovat peräisin saagoista. Haasteesta ei ollut helppo kieltäytyä, sillä silloin miehisyyden olisi katsottu menneen. Taistelusta saattoi kuitenkin henkilökohtaisesti välttyä, jos sai jonkun muun taistelemaan omasta puolestaan. Osapuolet löivät aseillaan toisiaan vuorotellen; usein haastettu löi ensin, ja sitten oli haastajan vuoro. Saattoi myös olla sellainen sääntö, että kilpiä sai käyttää kolme. Iskut saattoivat hajottaa kilven. Usein tapana oli taistella tarkoin määrätyllä alueella, kuten eläimen taljalla. Joskus mentiin pienelle saarelle, josta vain voittajan oli tarkoitus palata. Jos joku pakeni taistelualueelta, hänet leimattiin pelkuriksi. Usein voittaja sai hävinneen omaisuutta tai jopa kaiken omaisuuden. Saagojen perusteella holmgang alettiin nähdä ongelmaksi, kun berserkit alkoivat käyttää sitä ryöväyksen välineenä. He haastoivat ihmisiä, ja veivät sitten voittajan oikeudella heidän maansa, omaisuutensa tai naisensa. Lähinnä tämän vuoksi holmgangit saagojen mukaan kiellettiin Islannissa vuonna 1006 ja Norjassa vuonna 1014.

Sigrid Siveä

Sigrid Siveä on kylän shamaanin tytär. Kaunis kylän vanhapiika, joka valloitti miesten sydämet, mutta kukaan ei häntä ole vielä omakseen voittanut. Sigridillä on voimia kuten isällään, ja hän lienen nähnyt tulevaisuuteen. Hän tietää, että pian tulee aika, kun hän saa rinnalleen voimakkaan soturin ja parven mekastavia mukuloita.

ALKUHYVÄT

1. RYYTIMAAN VIHERIÄINEN SALAATTI (VE) (M) ..... 6,30 €

Omena-viikunavinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, kvinoa-kasvisbrunoisea, marinoituja kasviksia, paahdettuja siemeniä ja paahdettua speltti-punajuurileipää.

2. SAHDINPANIJAN JUUSTOSALAATTI ..... 7,30 €

Omena-viikunavinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, kvinoa-kasvisbrunoisea, marinoituja kasviksia, paahdettuja siemeniä ja paahdettua speltti-punajuurileipää sekä Jukolan sahtijuustoa.

3. ATHOSVUOREN ALKULEIVÄT (VE) (M) ..... 6,20 €

Porkkana- ja punajuurihummusta sekä hernepyreetä ja paahdettua speltti-punajuurileipää.

4. KANGASMETSIEN TATTI-KANTARELLIKEITTO (L)

Alkuhyväksi / Päähyväksi

Kermaista tatti-kantarellikeittoa sekä speltti-punajuurileipää ja kirnuvoita

ALKUUN ..... **9,20 €**
PÄÄRUUAKSI ..... **11,90 €**

5. JÄÄMEREN RAPUKEITTO (L)

Alkuhyväksi / Päähyväksi

Tilliöljyllä koristettua tomaattista jokirapukeittoa, saaristolaisleipää ja kirnuvoita.

ALKUUN ..... **10,90 €**
PÄÄRUUAKSI ..... **15,60 €**

6. AASOJEN ALKUKIVI (L) ..... 13,90 €

Liuskekiveltä tarjotaan: lohipastramia, tervasilakkaa, marinoituja jokiravun-pyrstöjä, poronsydäntä, veripalttua, hirvimakkaraa, ilmakuivattua possun-kassleria, Jukolan sahtijuustoa, pikkelöityä fenkolia ja saaristolaisleipää savuhevosmoussen kera.

Historian kirjojen mukaan:

Aavoilla merillä viikingeillä oli omat suuntimis- ja matkanmittauskeinonsa. On luultavaa, että he selvisivät auringon ja pohjantähden asemaa seuraamalla sekä tarkkailemalla luontoa, aaltoja, tuulta, lintuja ja meren kaloja. Linnut ja valaat esiintyivät rannikkojen läheisyydessä sekä aallot muodostuivat eri tavalla merenpohjan kohotessa rannikkoa lähestyttäessä. Kokenut purjehtija osasi myös tarkkailla taivaanrannassa näkyvää jääkenttien heijastusta.

Aava Sudenkaataja

Aava lähti idän metsistä Hämeeseen kohti suurempia tulevaisuuden suunnitelmia. Matkalla hänen eteensä hyppäsi susi ärhentelemään. Siitäpä Aava ei säikähtänyt vaan pisti roikaleen paljain käsin maihin ja käski olla kunnolla. Eihän se susi kehdannut vastaan pistää, vaan luikki pakoon. Hämeeseen päästyään tyttö talsi suorinta tietä hauskimman näköiseen tavernaan ja ilmoitti paikan pitäjälle kirkkain silmin aloittavansa työt saman tien. Tavernan pitäjä otti tytön töihin, ja sillä tiellä Aava on edelleen. Sudenkaatajana Aavan maine on kiirinyt, eikä kovin moni ole tytön lisänimen kuullessaan uskaltanut tavernassakaan ruveta rettelöimään.

7. LOFOOTTIEN LOHIPASTRAMI (L) (G) ..... **12,20 €**

Lohipastramia ja marinoituja jokiravunpyrstöjä, hauenmätimoussea, hernepyreetä ja pikkelöityä fenkolia lämpimän palsternakkaröstin kera.

8. HEIMDALIN ALKAJAISKILPI (L) ..... **15,90 €/hlö**

(valmistetaan vähintään kahdelle)

Kilvelle kerätään lohipastramia, tervasilakkaa, marinoituja jokiravunpyrstöjä, veripalttua, poronsydäntä, hirvimakkaraa, ilmakuivattua possunkassleria, Jukolan sahtijuustoa, mustikka-sipulihilloketta, moussea savuhevosesta sekä hauenmädistä, saaristolaisleipää ja speltti-punajuurileipää omena-viikuna-vinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, marinoituja kasviksia, paahdettuja siemeniä ja kvinoa-kasvisbrunoisea.

Historien kirjojen mukaan:

Heimdall oli skandinaavisessa mytologiassa Asgårdin eli jumalien asuinsijan vartija. Hän oli väsymätön vartija, jonka aistit olivat niin valppaita, että hän näki pimeässä ja kuuli ruohon kasvavan. Hän asui jumalten kodin ja muun maailman yhdistävän Bifrost-sateenkaarisillan äärellä. Hänen tehtävänään oli ragnarökissa varoittaa muita jumalia jättiläisistä puhaltamalla Gjallar-torveensa. Heimdall taisteli Lokin kanssa ja voitti tämän. Taistelu uusitaan ragnarökissa, jolloin vartijajumala tappaa Lokin ja kuolee itse.

Halthor Hapannaama

Nuori Halthor oli uudessa viikinkikylässä ihmeissään ja näytti happamalle. Kuinka hän selviytyy näiden kokeneiden viikinkien kanssa. Aikaa kului ja nuoresta pojasta kasvoi kunnon viikinki, joka ei kavahda isoja mellakoita eikä suuria pitoja. Halthorin kasvoilla paistaa hymy ja hyväntuulisuus vieraita passatessa.

RYYTIMAALLA KASVANUTTA

9. NYHTÖPAPUPATA HELGAN LEIVINUUNISTA (VE) (M) ..... **24,80 €**

Leipäkupissa tarjottuna tomaattista nyhtöpapu-linssipataa, vierellään porkkanahummusta, hernepyreetä, kvinoa-kasvispaistosta sekä punajuuria.

10. VALKYRIOIDEN VALKOLUPIINIPIHVIT (VE) (M) (G) ..... **22,80 €**

Viikinkien yrttitahnalla ja punajuurihummuksella kuorrutettuja valkolupiini-tempepihvejä, tulimaankastia, viikinkien kilpiperunaa, uunijuureksia, tomaattirelissiä sekä oliivihiekkaa.

VENEEN VIERESTÄ

11. MYRSKYLUODON MERILOHTA (L) (G) ..... **27,90 €**

Merilohta ja marinoituja jokiravunpyrstöjä, tatti-kantarellikastia, artisokka-perunavoita sekä punajuuria.

12. KALLIORANNAN KUHAA (L) (G) ..... **25,20 €**

Tilliöljyllä kruunattua paahdettua kuhaa, hapankermakastia, palsternakkaröstiä, kvinoa-kasvispaistosta ja pikkelöityä fenkolia.

Historian kirjojen mukaan:

Viikingit söivät kaksi varsinaista ateriaa: aamupäivällä muutama tunti töiden aloittamisen jälkeen syötiin aamupuuro ja illalla, kun päivän työt oli saatu päätökseen, syötiin iltaruoka. Juomana oli vettä, piimää tai kaljaa. Vuodenaikojen vaihtumista juhlistettiin uhrijuhlissa, joissa juotiin olutta. Jos kyse oli erityisen merkittävästä tapahtumasta, juhlissa saatettiin tarjota simaa, joka oli valmistettu hunajasta, maltaista ja vedestä ja maustettu humalalla. Kaikkein rikkaimmilla oli myös frankkien maasta tuotuja viinejä. Pitkäntalon tuvan seiniä kiersivät penkit, joilla päivisin istuttiin ja öisin nukuttiin. Ruokailujen ajaksi penkkien eteen nostettiin pöytälevyt, jotka katettiin liinalla.

Gunhild Koskenkuohu

Gunhild on suolakauppiaan tytär ja näin ollen pitää tölliänsä otollisella paikalla hyvän kulkureitin läheisyydessä. Gunhild taitaa oluen valmistuksen ja yrttien kasvatuksen. Luonnoltaan Gunhild on yleensä iloinen ja leppoinen puuhastelija jolla tuntuu olevan aina monta rautaa tulessa. Eihän se kosken juoksukaan taida helpolla pysähtyä. Kerran nähtiin Gunhildinkin kuohahtavan, kun Thorin ukkosen nostattama tulvavesi vei Gunhildin paremman olutastian mennessään… Niinpä Gunhild joutui uuden oluterän valmistamaan, mutta sen hyväksi timjamilla maustoi ja saatiin Haraldin pitoihin sammiollinen olutta pöytään.

OMILTA LAITUMILTA

13. VINLANDIN KALKKUNASALAATTI (VL) (G) ..... **16,90 €**

Paahdettua kalkkunan sisäfileetä, pariloitua vuohenjuustoa, omena-viikunavinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, marinoituja kasviksia, kvinoa-kasvisbrunoisea, paahdettuja siemeniä sekä tomaattirelissiä.

14. KANAA VUOHIPAIMENEN NUOTIOLTA (VL) (G) ..... **19,40 €**

Meheväksi pariloitua broileria ja vuohenjuustoa sekä oliivihiekkaa, Viisauden Viini -kastia, viikinkien kilpiperunaa, uunijuureksia ja tomaattirelissiä.

15. LINNUSTAJAN SAALIS (L) (G) ..... **31,70 €**

Viiriäistä, mureaa ankankoipea ja paahdettua kalkkunan sisäfileetä, kuningattaren marjakastia, perunakakkua, uunijuureksia sekä tyrnihilloketta.

16. ERIKINTYTTÄREN KALKKUNAA (L) (G) ..... **18,90 €**

Paahdettua kalkkunan sisäfileetä, Viisauden Viini -kastia, viikinkien kilpiperunaa, kvinoa-kasvispaistosta ja mustikka-sipulihilloketta.

17. BERSERKKIEN POSSUA (L) (G)

Pariloitua possun etuselkää ja tiristettyä possunkylkeä, piparjuurimoussea, tulimaankastia, olut-valkosipuliperunaa, uunijuureksia ja mustikka-sipulihilloketta.

NORMAALI 200 g ..... **19,80 €**
ISO 400 g ..... **28,40 €**

18. KAUKOMIELEN KAURISPANNU (L) (G) ..... **25,20 €**

Viikinkien yrttitahnalla siveltyä ylikypsää kauriinpaistia, kauris-puolukkamakkaraa ja tiristettyä possunkylkeä, terva-sinappikastia, kermaista juustoperunaa, uunijuureksia sekä tomaattirelissiä.

Historian kirjojen mukaan:

Vinland oli Grönlannista saapuneiden viikinkien antama nimi jollekin Pohjois-Amerikan alueelle, joka todennäköisimmin on sijainnut Kanadan itärannikolla. Grönlantilaisten saagan mukaan yksi Leif Eerikinpojan mies, Tyrkir, löysi paikasta viinirypäleitä, minkä johdosta Leif antoi maalle nimen Vinland, Viinimaa. Kertomus viinirypäleistä nykyisen Kanadan alueella on kuitenkin mahdoton, ja usein onkin arveltu, että Vinland-nimen todellinen etymologia olisi ”niittymaa”. Vinland on mainittu ensimmäisen kerran Adam Bremeniläisen kirjassa Descriptio insularum Aquilonis noin vuodelta 1075. Pääasialliset Viinimaasta kertovat lähteet ovat kuitenkin kaksi islantilaista saagaa, Grönlantilaisten saaga ja Erik Punaisen saaga. Ne on kirjoitettu noin 250 vuotta kuvaamiensa tapahtumien jälkeen, eikä niitä voi pitää yksityiskohdissaan luotettavina. Joka tapauksessa on varmaa, että viikingit kävivät Pohjois-Amerikassa. Vuonna 1960 arkeologit löysivät Newfoundlandin pohjoisesta kärjestä L’Anse aux Meadows’ta todisteita viikinkien vierailusta. Paikka nimettiin UNESCOn maailmanperintölistalle vuonna 1978. Paikan kumpuilevaan maastoon on rekonstruoitu asumuspaikat oletettuun viikinkiaikaiseen asuun. Tätä siirtokuntaa on usein pidetty saagojen Vinlandina, mutta asiasta ei ole täyttä varmuutta.

Stine Jousenampuja

Kun synnyin, olivat olot siihen aikaan kurjat. Isäni, Hurja Vikke, ampui jousipyssyllään elannoksi variksia. Kerran ampuessaan nuoli ei osunutkaan lentävään varikseen, vaan palasi takaisin, suoraan taivaalle tähyävän isäni silmään. Se oli kovin huono juttu. Onneksi isäni näkö ei mennyt, vaan hän alkoi nähdä kaiken kahtena. Kaksi varista yhdellä ampumalla, ajatteli hän. Harmi vaan, että tähtäsi aina sitä väärää varista, eikä tullut ruokaa taivaalta. Jo taaperoikäisenä isäni opetti minut tähtäämään lentävää riistaa, ja kolmen vanhana ammuin jo ne "kaksi varista yhdellä iskulla". Olin niin taitava, että minua alettiin viikinkipiireissä kutsua Stine Jousenampujaksi. Taitoni olen säilyttänyt ja toimin täällä erikoistuneena luomuvarisruokien hankkijana.

LEIRINUOTION LOIMUSTA

19. ROBERT PAHOLAISEN HÄRÄNPIHVI (L) (G)

Viipaloitua Black Angus -härän petit tenderiä, chili-suolakurkkurelissiä, Viisauden Viini -kastia, viikinkien kilpiperunaa ja uunijuureksia.

NORMAALI 150 g ..... **25,90 €**
ISO 300 g ..... **34,90 €**

20. PIPPURIPIHVIÄ BYSANTIN HOVISTA (L) (G)

Härän sisäfileetä omena-parmesaanimoussella kuorrutettuna, yhden tähden pippurikastia, perunakakkua ja uunijuureksia ilmakuivatun possunkassler-lastun kera.

NORMAALI 150 g ..... **33,90 €**
ISO 300 g ..... **49,90 €**

21. AIFURIN LAMMASSÄRÄ (L) ..... 23,60 €

Haraldin ikiaikojen klassikko: pitkään ja hartaasti haudutettua karitsan-niskaa vierellään artisokka-perunavoita, uunijuureksia, tervattua puolukkaa, saaristolaisleipää sekä piparjuurimoussea.

22. HIRVENHUUTAJAN KÄRISTYS (L) ..... 24,80 €

Leipäkupista tarjottuna mureaa hirvikäristystä ja chili-suolakurkkurelissiä. Vierellään artisokka-perunavoita, tervattua puolukkaa ja punajuuria.

23. TUNTURIKURUJEN POROA (G) ..... 36,90 €

Mureaa poron sisäfileetä ja pariloitua poronsydäntä, kuningattaren marjakastia, perunakakkua, punajuuria, lämmintä leipäjuustoa sekä tyrnihilloketta.

Historian kirjojen mukaan:

Varjagikaarti tai varangikaarti oli Bysantin keisarien henkilökohtainen henkivartiosto, joka koostui varjageista eli viikingeistä. Kaarti sai alkunsa keisari Basileios II:n aikana (hallitsi 976–1025), kun Kiovan ruhtinas Vladimir Suuri lähetti Basileiokselle 6 000 miestä avuksi taistelussa kapinajohtaja Bardas Fokasta vastaan. Varjagit olivat taistelleet Bysantin joukoissa aiemminkin, mutta vuonna 988 heistä muodostettiin ensimmäisen kerran eliittiyksikkö, joka kulki keisarin mukana. Kaartin miehet saivat pian maineen rohkeina ja armottoman uskollisina sotilaina. Kaarti koostui aluksi yksinomaan ruseista, mutta pian yksikköön liittyi myös muita skandinaaveja, kuten norjalaisia, ruotsalaisia ja islantilaisia. Kaartilaiset tunnettiin runsaasta alkoholinkäytöstään ja pitkävartisista sotakirveistään ja heitä kutsuttiin bysanttilaisissa kronikoissa "kirveitä kantaviksi sotureiksi".

Helga Hirvenhuutaja

Pienenä viikinki tyttönä oli Helga ollut metsässä poimimassa marjoja suureen koriinsa eikä liiemmin ollut ympärilleen katsellut vaan keskittyi omaan tekemiseensä. Korissa oli mahtavasti jo mustikoita ja ajatteli Helga pian kotiin suunnata ja klaanilleen valmistaa makoisan mustikkapiiraan. Vaan miten niin pieni tyttö ei nähnyt niin suurta eläintä ennen kuin suoraan sen eteen astui. Suuri hirvi oli makuuksillaan ja syvässä unessa. Ei ollut hirvi kuullut Helgaa, liekö niin äänettömänä liikkunut. Helga säikähti suurta eläintä ja alkoi huutaa paikallaan, mistä hirvi sitten säikähti. Hirvi juoksi jo ennen kuin kaikki jalat kantoivat ja juoksi päin suurta jykevää mäntyä. Ei hirven matka siitä jatkunut sen koommin, kun niska katkesi ja hirvi putosi siihen. Oli Helgalla kerrottavaa, kun kotia pääsi, jotta jos miehet voisivat hakea hirven pois suuren männyn juurelta. Siitä lähtien on Helgaa kutsuttu hirvenhuutajaksi.

24. RUSIEN RUHTINAAN RIISTAMIEKKA L G

VALMISTETAAN YHDELLE ..... 42,90 €
VALMISTETAAN KAHDELLE TAI USEAMMALLE ..... 41,90 €/hlö

Miekkaan pujotetaan paistettua poron sisäfileetä, viiriäistä, ylikypsää kauriinpaistia, kauris-puolukkamakkaraa, paprikaa ja kesäkurpitsaa. Miekan vierellä tarjotaan tatti-kantarellikastia sekä kuningattaren marjakastia, viikinkien kilpiperunaa, kermaista juustoperunaa, uunijuureksia ja mustikka-sipulihilloketta.

25. THORIN KILPI L G ..... 29,90 €/hlö

(valmistetaan vähintään kahdelle)
Kilvelle kerätään mureaa karitsanniskaa, paahdettua kalkkunan sisäfileetä, kauris-puolukkamakkaraa, tulimaankastia sekä terva-sinappikastia, viikinkien kilpiperunaa, kermaista juustoperunaa, uunijuureksia sekä piparjuurimoussea.

26. ODININ KILPI L G ..... 35,60 €/hlö

(valmistetaan vähintään kahdelle)
Kilvelle kerätään viipaloitua Black Angus -härän petit tenderiä, ylikypsää kauriinpaistia ja mureaa ankankoipea, yhden tähden pippurikastia ja kuningattaren marjakastia, viikinkien kilpiperunaa, kermaista juusto-perunaa, uunijuureksia sekä savuhevosmoussea.

Historian kirjojen mukaan:

Rurik, rusien ruhtinas (n. 830–n. 879) oli puolilegendaarinen varjagi, joka tarun mukaan otti vuonna 862 haltuunsa itämerensuomalaisten väestöjen asuttamat Laatokanlinnan alueet ja perusti Novgorodin. Rusit olivat viikinkejä, jotka liikkuivat, osittain asuivatkin ja harjoittivat kauppaa muinaisella Venäjällä. Rurikin nimi tarkoittaa ”kuulua johtajaa”. Rurikin valtaannoususta kertoo Nestorin kronikka 1100-luvulta. Sen mukaan suomalais-ugrilaiset ja slaavilaiset heimot kieltäytyivät maksamasta veroa, karkottivat varjagit ja alkoivat hallita itseään. Heimot ajautuivat kuitenkin sotimaan toisiaan vastaan ja päättivät kutsua Rurikin veljineen pitämään järjestystä.

Haraldin kertomaa:

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 käyttetty raaka-aine on lajinsa paras.

JÄLKIHYVÄT

27. FREIJAN JÄLKIKILPI ..... **16,90 €/hlö**

(valmistetaan vähintään kahdelle)

Kilvelle kerätään mustikkamoussella koristettua, suussa sulavaa suklaakaakkua, rapeita räiskäleitä, mansikkakastiketta, karpaloilla makustettua skyr-valkosuklaamoussea, kaneli-sokeroitua lämmintä leipäjuustoa, lakritsimoussea, omena-karamellihilloa, marinoituja lakkoja, lakkajäätelöä, kuusijäätelöä sekä vadelma-salmiakkisorbettia.

28. HARALDIN TERVAINEN (L) ..... **8,60 €**

Haraldin kuuluisaa tervajäätelöä, tyrnihilloa, kuivattua vadelmaa ja hunajahuurrettuja saaristolaisleipämuruja.

29. IIRIEN NEIDON SUKLAAKAAKKUA (L) (G) ..... **9,90 €**

Mustikkamoussella koristettua, suussa sulavaa suklaakaakkua, karamellisoituja pekaanipähkinöitä ja kuivattua vadelmaa, valkosuklaalunta sekä vadelmakastia.

30. IONAN IHANAMPI LAKRITSIMOUSSE (VE) (M) (G) ..... **8,80 €**

Lakritsimoussea, vadelma-salmiakkisorbettia ja lakritsin makuista marenkia, kuivattua vadelmaa sekä vadelmakastia.

31. RUURIKIN RÄISKÄLEET ..... **9,90 €**

Rapeaksi paistettuja räiskäleitä, karpaloilla makustettua skyr-valkosuklaamoussea, maitojäätelöä, omena-karamellihilloa ja mansikkakastiketta.

32. POHJOLAN EMÄNNÄN LEIPÄJUUSTOA (G) ..... **8,20 €**

Kaneli-sokeroitua lämmintä leipäjuustoa marinoitujen lakkojen ja lakkajäätelön kera.

Historian kirjojen mukaan:

Norjalaisten viikinkien ensimmäinen valloitusretki kohdistui Lambayn saarelle Dublinin rannikolle vuonna 795. Varhaiset viikinkien valloitusretket olivat lyhytaikaisia ja pieniä. Ne kuitenkin lopettivat Irlannin kristillisen kulttuurin kulta-ajan, ja irlantilaiset aloittivat 200 vuotta kestävän hajanaisen sodankäynnin viikinkivalloittajia vastaan, jotka ryöstivät luostareita ja kaupunkeja koko Irlannissa.

Sven Säästöliekki

Sven seisoskeli kylmissään oravanraato kädessään tuntien vilua ja nälkää. Tulta tarvittaisiin, ja silloin Sven muisti, että tulukset olivat hänellä mukana. Työnsi oikean käden taskuunsa ja otti tuluksen kouraansa. Sitten työnsi vasemman käden taskuun ja otti toisenkin tuluksen kouraansa. Suurta vilua ja nälkää tuntien Sven löi tulukset voimalla yhteen. Kimeän huudon kaikuessa läpi koko Hämeen hän muisti, että hänen housujen taskuissa oli molemmissa iso reikä. Tuskan kyynelien valuessa hän päätti, ettei turhaan enää tulta tekisi ja hänen nimensä olkoon jatkossa Sven Säästöliekki.

33. JELLINGIN JÄLKIRUOKAPÄRE ..... 13,50 €

Päreeltä tarjotaan mustikkamoussella koristettua, suussa sulavaa suklaa-kaakkua, karpaloilla makustettua skyr-valkosuklaamoussea, kuusijäätelöä, rapeaa räiskälettä, mansikkakastiketta ja omena-karamellihilloa.

34. ISAN JÄÄTELÖT G

Isan jäätelöherkut, valitsehan mieleisesi näistä:

Lakkajäätelö, maitojäätelö tai kuusijäätelö

Tervajäätelö, vaniljajäätelö L

Suklaajäätelö, vadelma-salmiakkisorbetti M

Jäätelön seuraksi: Karamelli-omenahillo, marinoidut lakat, tyrnihilloke, vadelmakastike, mansikkakastike, tai kinuskikastike

1 PALLO ..... 4,20 €

2 PALLOA ..... 6,80 €

Åsa Oikukas

Åsa on osaava viikinkipäällikön vaimo, joka asustelee meren lähellä Fensalierissa. Hän on rauhaa rakastava ”taivaanrannan maalari”, joka häiriintyy, jos kylässä aletaan kinastelemaan ja tämä voi laukaista oikukkuuden esiin. Normaalisti Åsa kyllä pystyy hallitsemaan itsensä ja oikukkuutensa. Åsa vetäytyy usein omaan koloonsa maan alle, ajatuksissaan omat kyläläiset ja kyläläisten vieraat. Kylän avainnippua hän kantaa vyötäisillään, puolison ollessa retkillään. Åsa omaa selvännäön kyvyn, tuntee nykyiset ja tulevat tapahtumat ja tämän vuoksi muidenkin kylien päälliköt häneltä usein neuvoja ja ennustuksia tulevista kyselevät ja hänen sanaansa uskovat.

20. PIPPURIPIHVIÄ BYSANTIN HOVISTA
(L, G)

25. THORIN KILPI
(L, G))

29. IIRIEN NEIDON SUKLAAKAAKKUA
(L, G)

32. POHJOLAN EMÄNNÄN LEIPÄJUUSTOA
(G)

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

Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin.