

Keittiömestarin suositusmenu 2026

Alkuherkut viikinkilveltä

Kylmäsavulohta, tervasilakkaa, kirsikkaista sorsasalamia ja ylikypsää porsaanposkea. Tyrni-sinappivinegretessä pyöräytettyä raikasta salaattia, kirsikkatomaattia, katajamarinoitua kurkkua, punaista kvinoaa, pikkelöityä punasipulia, paahdettuja kurpitsansiemeniä ja Viini-tarhurin vuohenmaitojuustoa, juurileipää, saaristolaisleipää sekä tryffelikreemiä ja hummusta.

Päähyvät

Menukokonaisuus
tällä pääruualla

1. Broileria Helgan tarhasta L, G 48,90 €

Meheväksi pariloitua broilerinrintaa ja paistettua Viinitarhurin vuohenmaitojuustoa, viikinkien kilpiperunaa, Viisauden Viini- kastia, paahdettuja juureksia sekä musta-herukka-sipulihilloketta.

2. Kivenkiertäjän Kuhaa L, G. 52,20 €

Paistettua kuhaa ja marinoituja rapuja, ruohosipuli-voikastia, perunamuusia sekä paahdettuja juureksia.

3. Talkooväen possua ja nautaa G 53,60 €

Ylikypsää naudan etuselkää ja porsaankylkeä, mausteista punajuurimakkaraa, Koskenlaskijan kermaperunaa, yhden tähden pippurikastia, paahdettuja juureksia ja pikkelöityä punasipulia.

4. Saksanhirveä Haraldin hovista L, G. 59,60 €

Saksanhirven ulkofileetä, tryffelimoussea, juuripersilja-perunakakkua sekä pikkelöityjä kantarelleja, portviinikastia ja paahdettuja juureksia.

5. Vihermaan falafelpihviä VE, G 47,90 €

Haraldin falafelpihvi, punajuuri-fenkolikastia, viikinkien kilpiperunaa, kaalipaistosta, hummusta ja musta-herukka-sipulihilloketta.

Jälkihyväksi

Haraldin suklaakakkua ja paahtovanukasmoussea, Viisauden viini -omenahilloketta. L, G



HARALD
VIIKINKIRAVINTOLA