

## Förrätter

### Helgasallad Kr120

Getost från Jämtland serveras med babyspenat, mangold, rödbetor och äppelvinägrett.

Med vår goda Helgasallad hyllar vi det ståtliga medeltidsskeppet Helga Holm.

Hon är en ståtlig replika av ett medeltida långskepp funnet på Helgeandsholmen i Stockholm 1979.

Båten är från 1318 och med replikan seglade ägaren till denna krog sin första havssegling 1993.

Med denna resa kom drömmarna om en riktig Vikingataverna i Stockholm.

### Tallrik från Trögden 185

Trögden, eller Trögds Härad, kallas den halvö sydost om Enköping som pekar

Ner över norra Björkfjärden mot Birka. På Trögden har det funnits, och finns

Fortfarande, gott om stora sätesgårdar och på dessa har det genom tiderna bara

Ätits av den bästa korven och det möraste kallskurna. Vad sägs om Älgkorv, Renkorv,

Flatrökt grissida, Renhjärta,

Lammstek och Cheddar ost. Turliga dagar bjuds det även på björnkörv.

### Grebygryta med bautabröd Kr175

Kräft & Räksoppa med bautabröd

En hyllning till de modiga vikingatida fiskare som bodde och

Fiskade i Greby och Gissleröd utanför dagens Grebbestad.

Rika fynd tyder på att man bebott dessa

Stränder sedan minst 5000 år. Greby gravfält anses vara ett av de vackraste i Världen med sina 40 resta bautastenar.

Enligt en lokal legend är dessa resta efter Skotska krigare.

### L´Anse aux Meadow´s mjöd och gräddkokta musslor Kr160/ 220

En Aifurklassiker som också serveras i hel portion. L´Anse aux Meadows är en plats på

Newfoundlands nordligaste spets där resterna av en nordisk bosättning från 1000-talet

Upptäcktes 1960 av den norske upptäcktsresanden

Helge Ingstad och hans hustru, arkeologen

Anne Stine Ingstad. Blåmusslan i östersjön tillhör en speciell art,

Mytilus Trossulus, som också finns i Kanada, alltså smakar

Aifurs musslor idag som de gjorde i den vikingatida byn i L´Anse aux Meadows. Finns både som förrätt och varmrätt.

## Huvudrätter

### Ruriks stora gillestallrik Kr360 / p. P

Flapsteak, lammracks och hel dvärgkyckling serveras med 3 olika såser samt ugnsbakade rotfrukter

Enligt den ryska Nestorskrönikan var det varjagen (nordmannen) Rurik som grundade Kievriket och således blev stamfader till den fursteätt som styrde riket fram till 1598. Han landsteg med sin broder i Ladoga någon gång under första hälften av 800-talet och fick ganska

Snart mandat av slaverna att styra deras områden varvid det första ryska riket uppstod. Då de slaviska stammarna härjades hårt av nordmän kan man förstå varför man satte en Hårdför rusisk hövding som Rurik att styra. Nog satt bröderna ofta i det Kieviska högsätet och mindes de rusiska stekbordens dofter av älg och lamm.

Minst 2 personer.

Stallarholmstallrik Kr265

Aifurs hemrökta laxfilé, smörslungad spenat, örtbulgur och sås från Byzans.

Väster om Birka rakt över fjärden ligger Stallarholmen. Här går varje år en stor Vikingafestival av stapeln 6, 7 och 8 juli. Den välbesökta festivalen bjuder på musik, mat, Uppträdanden av olika slag samt en fantastisk vikingamarknad. Vikingaskeppet Aifur med besättning är flitig gäst under dessa dagar. Ett måste för den vikingintresserade.

Deresons Lammrack Kr298

Vitlök och honungsmarinerade lammrack med honungsslungade rotsaker serveras med lammkorv samt sås från Miklagårds örträdgårdar.

Restaurang Donners Brunn på Gotland har mycket tidstroget plundrats på receptet av en någorlunda känd musiker och hans Kapellmästare och sedermera förts över Östersjön till fastlandet under vinande höststormar. Lammen har betat i våra nordiska hagar sedan urminnes tider och såsen är noggsamt tillredd med

Exotiska kryddor från Konstantinopels bazarer, alltså kryddmånglarna i Miklagård.

Varjagernas helstekta dvärgkyckling Kr270

Hel honungsgriljerad dvärgkyckling serveras med ört och morotsfrumenty På bulgur samt anglosaxisk äppelcidarsky.

Tamhönan infördes till Norden av de gamla vikingarna och Varjager är en rysk benämning på

De nordmän som under vikingatiden inflyttade till Ryssland.

Tokes Trefoting med Grönkål Kr225

Risotto med Karl-Johansvamp, schalottenlök och parmesanost, toppad med friterad grönkål

I Frans G. Bengtssons makalösa äventyrsromaner Sjöfarare i västerled och Hemma i österled står att läsa om den omåttligt charmige Toke Grågulleesson såsom legenden Röde Orms bästa vän. När de två efter en lång och farofylld resa blir inbjudna att dricka jul med självaste kung

Harald Blåtand gick det att höra följande konversation vid duons bord när maten sattes fram:

- Den lukten är bäst av allt, sade Orm stilla.
- Det är timjan i, sade Toke med bruten röst.

Kung Björns Gillesgös på Birkavis Kr298:-

Gösfilé serveras med kaprissmör, ugnsbakad fänkål samt ljummen sallad av svartrötter, sockerärtor, morötter & senapskål

Så smakade vikingatiden! Den allra vanligaste fisken på Birkavikingens matbord var Gösen.

Denna stora abborre blev tillagd i alla de former.

Arkeologerna på Birka kan till och med fastställa ur årsringarna i fiskarnas ryggekotor att de oftast fångats i lekperioden dvs.

Maj och juni. Vår gös serverar vi med långväga dofter av kapris och fänkål från Miklagårds oändliga virvlande kryddbaserer.

Rätten bär sitt namn från den kung som under 800 talets första hälft med fast hand styrde Birka från sin gård på Adelsö.

Av gösen blev han mätt och fridfull och välkomnade bland annat kristna missionärer.

Åtminstone enligt Ärkebiskop Rimberts skrift "Ansgars levnad"

Korpgudens fröjd Kr290

Rosmarin- och enbärsmarinerad Flapsteak serveras med palsternackskaka, brysselkål, smålök, enrisrökt baconsida och rödvinsky

Under den senare vikingatiden ansågs Oden, eller Odin,

Vara den störste av de fornnordiska gudarna och har genom århundradena omnämnts med

Ett mycket stort antal namn såsom Gråskägg, Hangadrott, Ygg, den Enögde,

Korpguden och många fler. Många kallar honom också för Allfader då de anser honom vara en

Urfader och konung över både gudar och människor. Oden är en grann och reslig karl och Såklart en stor kvinnotjusare även om hans något oberäknelige kompis Loke tycker att han Var omanlig när han en gång iklädde sig en kvinnas skepnad. Korpguden residerar i de fallna Krigarnas enorma sal Valhall och sitter som oftast i sitt högsäte Lidskjalf och mumsar på det Allra bästa från kökets grytor och glödbäddar. Gärna med en enrisrökt baconsida från den evigt återuppstående grisen Särimmer.

## Tore Hjorts jaktbyte med rårörda lingon Kr295

Ugnsbakad hjort serverad med rotsaksrösti, en skål rårörda lingon, samt de oense arkeologernas gräddiga svampsås

Ända sedan Theoderik den Store på 500 talet kastade sig ur sitt varma bad och satte efter en enormt ståtlig hjort för att sedan försvinna för alltid, har hjorten ansetts vara ett mytomspunnet djur som sägs ”visa landet efter döden”. Det ståtliga och välsmakande djuret är flitigt avbildat på kända stenar såsom Kråkhättan och Möjbrostenen. Vår hedniska hjort har vi valt att tillägna Tore Hjort som var en norsk hövding från Vågen i Hålogaland. Han stred i grym Hagelstorm våren 986 på Håkon Jarls sida vid Hjörungavåg men dog för en annan kungs hand, Olav Tryggvasons, år 999.

### Efterrätter

#### Sigrid Storrådas lilla paj Kr90

Bärpaj med mandeltäcke och vispad grädde

Som härskarinna över Gautland (Västergötland) var Sigrid mycket eftertraktad av småkungar och

Två av dessa friare var så efterhängsna att hon till slut lät bränna dem inne. Efter detta kallades hon

”Storråda”. En kung som hon dock inte hade något emot att gifta sig med var Norges Olav Tryggvason,

Men då de två skulle vigas vägrade hon att låta sig kristnas och fick därför en dagsedel av konungen.

Det skulle han inte ha gjort ty Sigrid gifte sig istället med den danske kungen Sven Tveskägg och hetsade denne snabbt till att gå i krig med Olav. Så bidde det och den norske kungen har inte

Slagit en kvinna sedan dess ty han stupade i slaget vid Svolder år 1000. Kanske inte för sina gärningar men

Dock för sin handlingskraft kan vi nu njuta av en härligt blomstrande paj i hennes namn.

#### Ansgarskaka Kr105

Nöt- och äppelkaka med honungsgrädde

Ansgar kallas också Nordens apostel och var en tysk munk, missionär, ärkebiskop och helgon.

Han kom till Birka första gången, efter en mycket dramatisk resa med rån och överfall, för fot år

829 och förkunnade Vite Kristns ord fram till år 831. Efter uppror blev han bryskt hemskickad till

Hamburg och Bremen men efter 20 år upplöste hedningarna Ansgars lilla församling och han  
for envetet

Åter till Birka. Då man får förmoda att Ansgar drack mycket blygsamt av honungsvinet antar  
vi att

Han åt desto mer nöt- och äppelkaka.

#### Kung Rollos parfait Kr105

Parfait smaksatt med kardemumma och honung, serveras med myltade hallon och kolasås.

Under 900--talet byggde vikingarna upp en god relation till de lokala stormännen i norra  
Frankrike.

Kung Karl III (den enfaldige) ogillade de nya allianserna och kallade år 911  
vikingahövdingen

Rollo till ett möte i staden Saint-Clair. Kungen erbjöd Rollo att bli hertig i kustområdet i norr

I utbyte skulle Rollo bli kungens vasall, låta sig döpas och försvara Frankrike mot  
vikingarna.

Rollo slog genast till – och grundade därmed hertigdömet Normandie.

#### Aifurs berömda Mjödtryfflar Kr45

Det är inte troligt att man på vikingatiden åt choklad som vi gör idag. Dock är själva  
kakaobönan betydligt äl

Vi på Aifur tror att Leifr Eiríksson kallas ”Den Lyckosamma” av den anledningen att han i  
mötet med

Nordamerikas urbefolkning fick chans att smaka på dessa fantastiska bönor.

#### Hyllemors söttallrik Kr98

Fläderblommousse med rabarber – och jordgubbskompott samt chokladflarn

Ett urgammalt danskt ordspråk lyder: ”Hvor hylden ej vil gro, kan mennesket ikke bo” –  
Där flädern ej vill gro, kan människan inte bo. Under förkristen tid ansågs flädern garantera  
att goda husandar,

Vättar och troll skulle stanna på gården. Det var viktigt då som idag att hålla de onda  
krafterna borta från hemmet.

Hyllemor är ett kvinnligt klokt andeväsen som bor under fläderbusken och skrämmer barn så  
att de inte bryter grenar

Från busken eller orenar under den vilket är en stor synd som kan vålla sjukdomar och  
olycka.

Vinlandspaj- Chokladpaj med en saltkola fyllning serveras med en blodgrapesorbet och  
säsongens bär Kr105

I Isländingaboken beskriver den äldste isländske historieskrivaren Are Frode

Målände hur far och son, Erik Röde och Leif Eriksson, på olika resor och äventyr  
Upptäcker ny mark i väster – Vinland.

På denna nya bördiga kontinent växer frukter och bär som ingen någonsin har sett maken till.

Förutom Vindruvorna som bidrog till det nya landets namn, packas även den större  
Grapefrukten omsorgsfullt ned ombord.

Grapefrukten har fått sitt namn för att den likt vindruvan också växer i stora klasar.  
Både syrliga och smakrika och det visar sig dessutom att de botar även den svåraste snuva  
med sitt nyttiga fruktkött.

Med skeppen uppdragna på de flata klipporna i Grönländska Helluland råkade komjölken  
koka lite för länge i sin kittel

Och vips låg där i botten en alldeles ny godsak – Gräddkolan!

Njut av Vinlandspajen med sin långväga Grapefruktsorbé och smäktande kola. Det är den  
värd.