



*Kesäspecial*

## **ÄYRIÄISHERKKU**

torstaisin 6.7-4.8 King Crab Housessa

*Nautitaan kesästä ja vähän parempaa merenelävää torstaisin!*

**Savustettuja katkarapuja** (100g) ja talon aiolia

**Taskuravun saksia** (100g) chili-kookoskastikkeessa

**Sinisimpukoita** (125g) valkosipuli-persiljakastikkeessa

**Kuningasravun jalkoja** (50g) valkoviinissä

ja tuoretta luomu-focacciaa

33€/henkilö, tarjoillaan vähintään kahdelle.

Alkuruokalajitelma on vähän reilumpi setti ja sopii niin alkuruoaksi kuin naposteltavaksi hyvän juoman kera. Lajitelmaa voi halutessaan täydentää a la carte-listaltamme. Kun aurinko paistaa, murheet unohtuvat aurinkoisella puutarhaterassillamme. Sisällä paistaa aina. Keittiö palvelee klo 16 alkaen ja viimeiset varaukset otamme klo 21.30. Tervetuloa!

Pöytävaraukset: [www.kingcrabhouse.fi/book-a-table](http://www.kingcrabhouse.fi/book-a-table)

*Summer special*

## **SEAFOOD TREAT**

on Thursdays 6.7-4.8 at King Crab House

*Let's celebrate summer with our seafood special on Thursdays!*

**Smoked shrimps** (100g) and house aioli

**Crab claws** (100g) in chili coconut sauce

**Blue mussels** (125g) in parsley and garlic sauce

**King crab legs** (50g) in white wine

and fresh organic focaccia

33€/person, served for minimum 2 persons.

This starter selection is a bit bigger in size and is also suitable as a snack together with some good wine. If you want, you can easily add more from our a la carte menu. When the sun is shining, our sunny garden terrace is the perfect place to treat yourselves. Inside the atmosphere is always warm. Kitchen opens at 4pm and last reservations at 9.30pm. Welcome!

Table reservations: [www.kingcrabhouse.fi/book-a-table](http://www.kingcrabhouse.fi/book-a-table)

