



Fine Dine in King Crab House

Pe 22.3 klo 19.00

Mitä syntyy kun laitetaan samaan keittiöön King Crab Housen parhaat raaka-aineet, Michelin-ravintolan keittiöpäällikkö Heikki Kivimäki, ravintola Demon kasvatti Joonas Immonen ja King Crab Housen keittiöpäällikkö Jouni Laitila?

Maaliskuun 22. päivä saamme elämystehtailuumme vauhtia Helsingistä kun ravintola Demon keittiöpäällikkö Heikki Kivimäki ja Demon kasvatti Joonas Immonen tulevat tekemään unohtumattoman 5 ruokalajin menun King Crab Housen parhaista raaka-aineista. Heikki ja Joonas ovat työskennelleet yhdessä myös Ranskan Michelin-keittiössä, Joonas ja Jouni ovat kokanneet yhdessä pitkin Suomen Lappia.

Illan menu on hieno yhdistelmä kuningasrapua, Lappia, klassista ranskalaista keittiötä ja modernia fine diningia, joka tarjoillaan King Crab Housen tunnelmallisessa kellarissa. Tilaisuus on tällä tietoa ainutkertainen, joten varatkaa paikkanne ajoissa!

Lämpimästi tervetuloa!

Pöytävaraukset ja tiedustelut:
+358 (0) 400 138 333
restaurant@kingcrabhouse.fi

Menu 82,-/hlö

Kuningasrapulientä, hapankermaa ja lakritsia

-

Kuningasraputartar

-

Paistettua kuningasrapua, Tabouleh ja Beurre Blanc

-

Ankanmaksalla täytettyä riekkoa, puikulaperunaa ja Madeirakastiketta

-

French Toast, mustikkaa ja vaniljajäätelöä

Viinipaketti 58,-/hlö



Fine Dine in King Crab House

Fri 22.3 at 19.00

What happens when you put the best ingredients of the King Crab House in the same kitchen with Michelin star kitchen manager Heikki Kivimäki, experienced fine dining chef Joonas Immonen and the kitchen manager of King Crab House, Jouni Laitila?

On March 22nd, we get fresh, but experienced forces from Helsinki as Restaurant Demo's kitchen manager Heikki Kivimäki and Demo raised Joonas Immonen will make an unforgettable 5-course menu of the best ingredients in King Crab House. Heikki and Joonas have also worked together in the Michelin star kitchen in France, Joonas and Jouni have been cooking together along the Finnish Lapland.

The evening's menu is a wonderful combination of king crab, Lapland, classic French cuisine and modern fine dining, served in King Crab House's atmospheric cellar. This is a unique event, so book your place on time!

Warm welcome!

Table reservations and further information:

+358 (0) 400 138 333

restaurant@kingcrabhouse.fi

Menu 82,-/person

King crab broth, sour cream and licorice

-

King crab tartar

-

Fried king crab, Tabouleh and Beurre Blanc

-

Foie gras-stuffed willow grouse, Lappish almond potato and Madeira sauce

-

French Toast, bilberries and vanilla ice cream

Wine package 58,-/person