



KingCrab House

Arctic Seafood

King Crab House on uniikki ravintola joka tarjoaa asiakkaille mahdollisuuden syödä tuoretta kuningasrapua suoraan akvaariosta. Suomessa ei ole toista ravintolaa mikä tarjoaa kuningasravun häntää, puhumattakaan kuningasravun mädistä jonka vuosituotanto koko Pohjois-Norjassa on ainoastaan muutamia satoja kiloja.

Ostamme kuningasrapumme suoraan Finnmarkilaisilta kalastajilta jotka noudattavat Norjan valtion tarkkoja rajoituksia ja säädöksiä. Voimme jäljittää kaikki myyvämmme ravut alukseen ja pyyntialueeseen asti. Kaikki tarjoamamme kalat ovat kalastettu kestävästä kalakannoista ja ovat MSC-merkittyjä.

King Crab House on Norjalaisen pariskunnan, Toini ja Håkon Karlsenin unelma, joka näki päivänvalon vuonna 2012. Lokakuussa 2018 ravintolan ravintola- ja keittiöpäällikkö lähtivät intensiivisemmin toimintaan mukaan ravintolan osakkaina. King Crab House on ainoita yksityisessä omistuksessa olevia ravintoloita Levillä ja ravintolan omistajat ovat itse ravintolassa töissä.

Maailmassa ei ole montaa keittiötä jossa olisi vastaavaa kokemusta kuningasravuista kuin King Crab Housessa. Levillä on käsitelty rapua yli 20 tonnia ja kokemusta kuningasravusta on kertynyt vuodesta 2006 asti.

Tervetuloa nauttimaan uniikeista raaka-aineistamme!

King Crab House suosittelee:

KING CRAB HOUSEN ÄYRIÄISLAJITELMA

62,-/hlö

(vähintään kahdelle)

Kuningasrapua kolmessa kastikkeessa, paistettuja kuningasravun pyrstöjä, sinisimpukoita, jäämeren mätiä, lohipastramia, kuningasrapukroketteja, salaattia, paahdettuja puikulaperunoita, limemajoneesia ja remouladea

ARKTINEN YLLÄTYSMENU 72,-

(tarjoillaan vain koko pöytäseurueelle)

5 ruokalajin keittiön yllätysmenu sesongin parhaista raaka-aineista

ELÄVÄ KUNINGASRAPU

148,-/kg

Valitse akvaariosta haluamasi rapu koko pöytäseurueelle!

Yhdestä ravusta (n. 3kg:n kokoinen) riittää syötävää neljälle henkilölle, alkuruoaksi jopa kahdeksalle (kysy lisää kokoja).

Ravut tarjotaan kookos-, valkoviini- ja rapukastikkeen kera, lisukkeena on lappilaista puikulaperunaa, vihreää salaattia ja ranskalaisia perunoita.

ALKURUOAT

RAPEA SALAATTI	8,00
rapeaa vihreää salaattia, kuivattuja kirsikkatomaatteja, pihkalla maustettua omenaa, tomaattivinegretteä ja paahdettuja kurpitsansiemeniä	
LOHIPASTRAMI	12,50
pippuripaahdettua lohta ja limemajoneesia	
JÄÄMEREN MÄTI	12,50
villakuoreenmätimoussea, mallasleipää ja pikkelöityjä vihanneksia	
SIENIKROKETTI	12,50
kroketti kangassienistä, sienipyreetä ja pihkalla maustettua rapeaa omenaa	
KUNINGASRAPUKEITTO	14,00
kermaista kuningasrapukeittoa ja kuningasrapumousselini	
RIEKKO JA METSÄSIENI	19,00
riekonrintaa Kilpisjärveltä, riekonkoipiconfit, metsäsienikroketti, pihkalla maustettua omenaa ja puolukkageeliä	
ARKTISET MAUT x3	19,00
lajitelmaan kuuluu rapea kuningasrapukroketti, villakuoreenmätimoussea ja lohipastramia	
KUNINGASRAVUNMÄTI	28,00
kuningasravunmätimoussea, suolattua kuningasravunmätiiä, itse leivottua rieskaa ja kuningasrapuskagenia	

PÄÄRUOAT

SIENIKROKETIT 23,50

sienikroketteja kangassienistä, valkosipuliperunamuusia, sienipyreetä ja juureksia

KUNINGASRAPUKEITTO & PYRSTÖ 25,50

paistettuja kuningasravun pyrstöjä, juureksia, porkkanapyreetä, paahdettua puikulaperunaa ja kermaista kuningasrapulientä

KIRJOLOHI 26,50

kevyesti savustettua suomalaista kirjolohta, kuningasrapuskagen, paahdettua puikulaperunaa ja juureksia

FINNEBIFF 28,50

kermassa haudutettu perinteinen norjalainen poronkäristys, lisukkeena Myrnttisen valkosipulikurkkua ja puolukkaa

SINIPALLAS 32,00

paahdettua sinipallasta, voi-valkoviinikastiketta, valkosipuliperunamuusia ja juureksia

POROA KAHDELLA TAPAA 35,00

poron fileetä Nuorgamista, 2 päivää haudutettua poron lapaa, punaviinikastiketta, puikulaperunoita ja juureksia

ARKTINEN SURF & TURF 44,00

kuningasravunreisi, Nuorgamilaista poron entrecoteeta, kuningasrapukastiketta, puikulaperunoita ja juureksia

Käyttämämme poronliha tulee Nuorgamista lähimmillään noin 30 kilometrin päästä jäämerestä. Poron entrecote on leikattu erikseen pelkästään KingCrab Houselle eikä sitä ole normaalisti saatavilla.

JÄLKIRUOAT

HILLA CREME BRULEE **12,50**

vaniljalla maustettu kermainen vanukas
paahdetulla sokeripinnalla, hillageeliä ja hillakeksi

SUKLAAKAKKU JA MUSTIKKAA **12,50**

mustikalla maustettua suklaakakkua,
mustikkasorbettia ja karamelli-suklaaganachea

SUKLAATA JA JÄÄTELÖÄ KAHDELLE **17,50**

mustikalla maustettua suklaakakkua,
karamelli-suklaaganachea, suklaajäätelöä,
vaniljajäätelöä, mustikkamarenkia ja puolukkageeliä

TALON OMA JÄÄTELÖ **6,50/1 pallo 9,50/2 palloa**

jäätelön kanssa tarjotaan paahdettua valkosuklaata,
marjoja ja marenkia

- VANILJAJÄÄTELÖ
- SUKLAAJÄÄTELÖ
- MUSTIKKASORBETTI
- PUOLUKKASORBETTI

BURGERIT & FISH 'N CHIPS

KUNINGASRAPUBURGER 22,50

kuningasrapupihvi, Myrntisen valkosipulisuolakurkkua, limemajoneesia ja rapeita ranskalaisia perunoita

BBQ BURGER 19,50

hirvenlihapihvi, cheddar-juustoa, talon BBQ-kastiketta ja Myrntisen valkosipulisuolakurkkua, Hellmannin majoneesia ja rapeita ranskalaisia perunoita

NOKKOS-FALAFELBURGER 18,00

lappilaisella nokkosella maustettu kikhernepihvi (vege), Myrntisen valkosipulisuolakurkkua, limemajoneesia ja rapeita ranskalaisia perunoita

FISH 'N CHIPS 18,00

paneroitua seinseläkettä, rapeita ranskalaisia perunoita, vihreää salaattia ja remoulade-kastiketta

* Ilmoitathan mahdollisista ruoka-allergioista henkilökunnalle, kiitos.



KingCrab House

Arctic Seafood

KingCrab House is a unique restaurant that offers their guests a chance to eat kingcrab fresh from the aquarium. There is no other restaurant in Finland offering ingredients like king crab tail or king crab roe, which is produced as little as a few hundred kilograms in whole northern Norway.

We buy our king crabs directly from the fishermen in Finnmark in North Norway. Fishermen in the area are strictly restricted by government fishing laws. We can track our king crabs all the way to certain fishing areas and even fishing vessels.

All fish served in te KingCrab House is MSC-certified and caught from the sustainable fish stocks.

KingCrab House is dream come true for the Norwegian couple Håkon and Toini Karlsen who opened the restauant in 2012. In October 2018 both restaurant and kitchen managers of the KingCrab House got more involved in the business by becoming partners of the company. KingCrab House is one of the few privately owned restaurants in the area of Levi where the owners are also working in daily basis.

There is not many kitchens in the whole word with as much experience with king crabs than we have. We have worked with this unique ingredient since 2006 and handled over 20 tons of king crab only here in Levi.

Welcome to enjoy our unique ingredients and atmosphere here in the KingCrab House!

King Crab House recommends:

KING CRAB HOUSE SEAFOOD PLATTER

62,-/person

(served for minimum 2 persons)

King crab in 3 different sauces, pan fried king crab tails, blue mussels, Arctic caviar, salmon pastrami, king crab croquettes, green salad, roasted Lappish potatoes, lime mayonnaise and remoulade

ARCTIC THRILL MENU 72,-

(served for the entire party only)

5-course surprise menu from the best seasonal ingredients available

LIVE KING CRAB 148,-/kg

Choose your crab from the aquarium and the kitchen will prepare it for you! One crab (about 3kg) is enough for four persons as a main course, as a starter even for eight. (also ask for different sizes)

We serve the crab with coconut, white wine and crab sauce.

Side dishes with green salad, chips and roasted Lappish potatoes are included.

King Crab Classics:

KING CRAB AND MUSSEL POTS

Order a pot of king crab or mussels. The king crab legs are already cut open, so you just have to take the shells apart and enjoy the delicious meat inside. 150g is enough as a starter. 350g is good as main course, or to share as a starter. 750g is enough to share as a starter for a bigger party or to share as a main course for two.

You can choose your sauce and side dishes underneath.

KING CRAB **19,00/150g 39,00/350g 79,00/750g**

- CLASSIC WHITE WINE
- CHILI COCONUT ASIAN STYLE
- SPICY KING CRAB BROTH

BLUE MUSSELS **13,00/250g 23,00/500g**

- CLASSIC WHITE WINE

COMBO POT 150g crab and 250g mussels **31,00/400g**

- CLASSIC WHITE WINE

SIDE DISHES **4,00/dish**

- GREEN SALAD WITH TOMATO VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH LIME MAYONNAISE
- ROASTED LAPPISH POTATOES WITH BUTTER SAUCE

STARTERS

GREEN SALAD	8,00
crispy green salad, dried cherry tomatoes, resin seasoned apple, tomato vinaigrette and roasted pumpkin seeds	
SALMON PASTRAMI	12,50
salmon seasoned with pepper, served with lime mayonnaise	
ARCTIC CAVIAR	12,50
capelin roe mousse, malt bread and pickled vegetables	
FUNGI CROQUET	12,50
croquets of local wild mushrooms, mushroom pure and resin seasoned crispy apple	
KING CRAB SOUP	14,00
creamy king crab soup with a king crab mousseline	
WILLOW GROUSE & MUSHROOMS	19,00
local willow grouse breast, confit of willow grouse leg and a croquet of wild mushrooms	
ARCTIC FLAVORS x3	19,00
selection of a crispy king crab crouquet, Arctic caviar and salmon pastrami	
KING CRAB ROE	28,00
king crab roe mousse, salted king crab roe, home made flatbread and king crab skagen	

MAIN COURSES

FUNGI CROQUETS **23,50**

croquets of wild mushrooms, mushroom pure,
potato pure seasoned with garlic and seasonal vegetables

KING CRAB SOUP & TAIL **25,50**

pan fried king crab tail, seasonal vegetables, carrot pure,
roasted Lappish potatoes and creamy king crab broth

RAINBOW TROUT **26,50**

lightly smoked Finnish rainbow trout, king crab skagen,
roasted Lappish potatoes and seasonal vegetables

SAUTEED REINDEER **28,50**

traditional Norwegian style creamy reindeer stew,
mashed potatoes, pickled gherkins and lingonberries

GREENLAND HALIBUT **32,00**

roasted greenland halibut, beurre blanc sauce,
potato pure seasoned with garlic and seasonal vegetables

REINDEER IN 2 WAYS **35,00**

pan fried reindeer fillet, slow cooked reindeer shoulder,
red wine sauce, roasted Lappish potatoes and
seasonal vegetables

ARCTIC SURF & TURF **44,00**

king crab loin, pan fried reindeer entrecote,
creamy king crab sauce, roasted Lappish potatoes
and seasonal vegetables

The reindeer meat we use comes from the Nuorgam area, only
30km from the Arctic Sea. The reindeer entrecote is cut only for
KingCrab House and is not commonly available.

DESSERTS

CLOUDBERRY CREME BRULEE **12,50**

Creme Brulee seasoned with vanilla,
topped with cloudberry gel

CHOCOLATE CAKE AND BILBERRIES **12,50**

chocolate cake seasoned with bilberry powder,
bilberry sorbet and caramel chocolate ganache

CHOCOLATE AND ICE CREAM FOR TWO **17,50**

chocolate cake seasoned with bilberry,
caramel chocolate ganache, chocolate ice cream,
vanilla ice cream, bilberry meringue and lingonberry gel

HOMEMADE ICE CREAM **6,50/1 scoop** **9,50/2 scoops**

served with roasted white chocolate, meringue and berries

- VANILLA ICE CREAM
- CHOCOLATE ICE CREAM
- BILBERRY SORBET
- LINGONBERRY SORBET

BURGERS & FISH 'N CHIPS

KING CRAB BURGER **22,50**

king crab patty, pickled gherkins, lime mayonnaise,
homemade bun and chips

BBQ BURGER **19,50**

elk burger, cheddar cheese, house BBQ sauce,
Hellmann's mayonnaise and pickled gherkins,
homemade bun and chips

NETTLE-FALAFEL BURGER **18,00**

chickpea burger seasoned with Lappish nettle (vegetarian),
pickled gherkins, lime mayonnaise and chips

FISH 'N CHIPS **18,00**

battered fillet of coalfish with remoulade
served with green salad and chips

* Please inform our staff in case of any food allergies, thank you.