



Tervetuloa King Crab Houseen!

Tämä on ainutlaatuinen ravintolakonsepti, jossa pystyy nauttimaan kuningasrapua ympäri vuoden. Tutustu ja ihastu arktisiin makuihin hyvän viinin kera.

Olemme edelläkävijä vastuullisten, arktisten raaka-aineiden tarjonnassa. 10-vuotisen historiamme aikana olemme väsymättömällä tuotekehityksellä onnistuneet vähentämään hävikkiä kuningasravuntuotannossa yli 15 tonnia. Samalla olemme luoneet uniikkeja annoksia ruokalistallemme. Skandinaviassa ei ole toista vastaavaa ravintolaa.

Ostamme ravut suoraan Finnmarkilaisilta kalastajilta, jotka noudattavat Norjan valtion tarkkoja rajoituksia ja säädöksiä. Poronlihan tuottaa Janne Kutuniva kumppaneineen Muonioissa, ja paikallisia järvikaloja kalastaa Boreal Foods:in Janne ja Juho Äkäs- ja Jerisjärvestä. Simpukkamme ovat luomutuotantoa Ruotsista. Jäämeren kalat ovat aina msc- tai asc-sertifioituja kalatukku Erikssonin toimittamina.

Saimme Ekokompassi-sertifikaatin helmikuussa 2023 ja STF-sertifikaatin joulukuussa 2023. Molemmat ympäristösertifikaatit ovat kansainvälisesti hyväksytyjä.

Norjalaiset ravantuottajat Toini ja Håkon Karlsen avasivat ravintolan vuonna 2012. Vuosien saatossa henkilökunta on kehittänyt konseptia eteenpäin ja Inasta, Jounista ja Kallesta on tullut ravintolan osakkaita. Nykyinen omistusrakenne mahdollistaa kuningasravun saatavuuden ja elämyksiä tuottavan ravintolan, sekä keittiön että salin puolella.

Lämpimästi tervetuloa!

King Crab House suosittelee:

KING CRAB HOUSEN ÄYRIÄISLAJITELMA 72€/hlö

(tarjoillaan vähintään kahdelle, huom. hinta per henkilö)



Kuningasrapua kolmella kastikkeella, paistettuja kuningasravun pyrstöjä, sinisimpukoita kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa, kylmäsavuhauenmätimoussea, kuningasrapu crab cake, pikkeloityä siikaa, paahdettuja perunoita, vihreää salaattia ja talon kaprisaiolia.

ELÄVÄ KUNINGASRAPU ♥

199€/kg

Valitse akvaariosta haluamasi rapu koko pöytä seurueelle!

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

Ravut tarjotaan kookoskastikkeen, valkoviini- ja rapuliemen kera, lisukkeena on paahdettuja perunoita, vihreää salaattia ja kaprisaiolia.

🌸 *luomu*

♥ *vastuullisesti kasvatettu*

♥ *vastuullisesti pyydetty*

✳️ *lähiruokaa*

🐞 *villiruokaa/itsekerätty*

* Ilmoitathan mahdollisista ruoka-allergioista henkilökunnalle, kiitos.

Klassikkoannoksemme:

KUNINGASRAPU- JA SIMPUKKAKATTILAT

Kuningasrapua kattilasta tarjoiltuna. Ravut ovat valmiiksi auki leikattuja ja on helppoa vain avata kuori ja nauttia herkullisesta sisällöstä. 150g sopii hyvin alkuruoaksi, 300g sopii kahdelle jaettavaksi alkuruoaksi tai pääruoaksi yhdelle. 1kg sopii jaettavaksi alkuruoaksi isommallekin seurueelle ja jaettavaksi pääruoaksi 2-3:lle
Voit valita haluamasi kastikkeen ja lisukkeet alta.

KUNINGASRAPUA ♥

31,00€/150g

58,00€/300g

189,00€/1kg

- KLASSINEN VALKOVIINIEMI
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ
- MAUSTEINEN KUNINGASRAPULIEMI

SINISIMPUKOITA 🍄 ♥

14,00€/250g

24,00€/500g

46,00€/1kg

- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE

KOMBOKATTILA

42,00€/400g

150g rapua ♥ ja 250g simpukoita 🍄 ♥

- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE

LISUKKEET:

6,00€/kpl

- VIHREÄ SALAATTI BALSAMICO BIANCO-VINEGRETELLÄ
- MAALAISSRANSKALAISET TALON KAPRISAIOLILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ 🍄

LISÄÄNNOS TALON LUOMU-FOCACCIA 🍄

2,00€/hlö

ALKURUOAT

Alkuruokamme tarjotaan *sharing is caring* -konseptilla ja ovat tarkoitettuja jaettaviksi. Suosittelemme tilaamaan keskimäärin 2 kpl per henkilö ja jokainen annos sopii jaettavaksi kahdelle.

- | | |
|--|---------------|
| ♡ KYLMÄSAVUSTETTUA HAUENMÄTIMOUSSEA ❄️
JA KUNINGASRAPUKARJALANPIIRAKKAA ♡ | 10,50€ |
| ♡ PIKKELÖITYÄ SIIKAA ♡, SAVUSIPULIKREEMIÄ
JA FRITERATTUA SIPULIA | 12,50€ |
| ♡ KUNINGASRAPU "CRAB CAKE" ♡ ❄️,
TUORETOMAATTISALSAA JA RAPUMAJONEESIA | 11,00€ |
| ♡ PORONPAISTITARTARIA ❄️, KELTUAISGEELIÄ
JA VÄINÖNPUTKIMAJONEESIA 🍷 | 14,50€ |
| ♡ MATSUTAKETEMPURAA ❄️ 🍷
JA PUOLUKKAMAJONEESIA <i>vegaaninen</i> | 11,00€ |
| ♡ 150g KUNINGASRAPUA ♡
- KLASSINEN VALKOVIINILIEMI
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ
- MAUSTEINEN KUNINGASRAPULIEMI | 31,00€ |
| ♡ 250g SINISIMPUKOITA 🍀 ♡
- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE | 14,00€ |

VÄLIIN

- | | | |
|-------------------------------------|-------|---------------|
| KUNINGASRAPUKEITTOA ♡ | pieni | 15,00€ |
| ja paistettua kuningasravun pyrstöä | iso | 25,00€ |

PÄÄRUOAT

PANEROITUA KUHA ♥ **33,00€**

valkosipuli-puikulaperunapyrettä ja mustaselja "Beurre Blanc"

POROA KAHDELLA TAPAA ✨ **39,00€**

paistettua poronpaistia ja ylikypsää poronpotkarilletteä,
foyot-kastiketta, perunagratiinia ja muhennettua naurista

LAMPAANKÄÄPÄ 🍷 ✨ -**MUSTAPAPUKROKETTIA** 🍷 **25,00€**

maa-artisokkapyrettä ja savupaprikastiketta *saatavilla vegaanisena*

♥ **300g KUNINGASRAPUA** ♥ **58,00€**

- KLASSINEN VALKOVIINILIEMI
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ
- MAUSTEINEN KUNINGASRAPULIEMI

♥ **500g SINISIMPUKOITA** 🍷 ♥ **24,00€**

- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE

♥ **KOMBOKATTILA** **42,00€**

150g kuningasrapua ♥ ja 250g sinisimpukoita 🍷 ♥

- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE

LISUKKEET: **6,00€/kpl**

- VIHREÄ SALAATTI BALSAMICO BIANCO-VINEGRETELLÄ
- MAALAISSRANSKALAISET TALON KARPISAIOLILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ 🍷

LISÄANNOS TALON LUOMU-FOCACCIAA 🍷 **2,00€/hiö**

JÄLKIRUOAT

TUULIHATTU, TYRNIKERMAA JA
ROOIBOSJÄÄTELÖÄ 13,00€

VALKOSUKLAAMOUSSEA, 13,00€
PÄÄRYNÄ-CALVADOSKOMPOTTIA JA
PÄÄRYNÄ-PIHLAJANMARJASORBETTIA 🍷

TALON OMA JÄÄTELÖ 6,00€/1 pallo 9,00€/2 palloa
jäätelön kanssa tarjotaan paahdettua valkosuklaata,
marenkia ja hillaa *

- VANILJAJÄÄTELÖ
- SUKLAAJÄÄTELÖ
- PUOLUKKAJÄÄTELÖ 🍷
- MUSTAHERUKKASORBET

LAPSILLE

KANANUGETTEJA JA RANSKALAISIA 10,00€

JUUSTOBURGER JA RANSKALAISIA 13,00€

KUNINGASRAPU CRAB CAKE ♥* JA RANSKALAISIA 13,50€

PANEROITUA KUHA ♥ JA MUUSIA 18,00€

PAISTETTUA PORONPAISTIA * JA MUUSIA 25,00€

VANILJAJÄÄTELÖÄ JA SUKLAAKASTIKETTA 4,00€

* Ilmoitathan mahdollisista ruoka-allergioista
henkilökunnalle, kiitos.



Welcome to King Crab House!

Great, fresh taste from the very North.

Arctic seafood, local meat, and vegetarian dishes with a Lapland twist.

Come as you are, relax and be amazed by the Arctic flavours while you enjoy a glass of good wine.

The King Crab House is a unique restaurant, which offers the opportunity to have king crab straight from the aquarium. There are not many places, where you can try the king crab tail or king crab roe, which is produced as little as a few hundred kilograms in whole northern Norway. The king crabs are bought directly from the fishermen in Finnmark in North Norway, where they are strictly restricted by government fishing laws. All fish served in the restaurant is caught from sustainable fish stocks, from the Arctic Sea and our local lakes. The meat is local, and the vegetarian raw materials we partly collected from the wild.

Our restaurant is EcoCompass-certified from February 2023, and from December 2023 also certificated with Sustainable Travel Finland.

The Norwegian king crab producers Toini and Håkon Karlsen opened the restaurant in 2012. During its years the staff has developed the concept and Ina, Jouni and Kalle are now co-owners of the restaurant. This ownership guarantees the availability of king crab and makes a productive restaurant with good food and nice atmosphere.

A warm welcome!

King Crab House recommends:

KING CRAB SEAFOOD PLATTER 72€/person

(served for minimum 2 persons, please note price is per person)



King crab in 3 different sauces, pan fried king crab tail, blue mussels in a creamy garlic and parsley sauce, cold smoked pike caviar, pickled whitefish, king crab cake, green salad, roasted potatoes and capers aioli

LIVE KING CRAB ♥ 199€/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 sauce, white wine - and king crab broth. Side dishes with green salad, roasted potatoes and capers aioli are included.

 *organic*

 *sustainably farmed*

 *sustainably caught*

 *local produced*

 *wild food*

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

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 it's easy to take the shells apart and enjoy the delicious meat inside. 150g is enough as a starter. 300g is good as main course or to share as a starter. 1000g is enough to share as a starter for a bigger party or to share as a main course for two to three persons. You can choose your sauce and side dishes underneath.

KING CRAB ♥

31,00€/150g

58,00€/300g

189,00€/1kg

- CLASSIC WHITE WINE BROTH
- CREAMY COCONUT SAUCE WITH CHILI AND GINGER
- SPICY KING CRAB BROTH

BLUE MUSSELS 🍀 ♥

14,00€/250g

24,00€/500g

46,00€/1kg

- CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

COMBO POT

42,00€/400g

150g crab ♥ and 250g mussels 🍀 ♥

- CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

SIDE DISHES

6,00€/dish

- GREEN SALAD WITH BALSAMICO BIANCO VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH OUR CAPERS AIOLI
- ROASTED POTATOES
- ROASTED GARLIC BREAD 🍀

EXTRA SERVING OF OUR HOUSE FOCACCIA 🍀

2,00€/person

STARTERS

Our starters are small but made to share, and we recommend you order two dishes per person, while one dish is suitable to share between two.

Sharing is caring ♡

- ♡ **COLD SMOKED PIKE ROE MOUSSE ❄️ AND KING CRAB CARELIAN PIE** **10,50€**
- ♡ **PICKLED WHITEFISH ♡, SMOKED ONION CRÈME AND DEEP FRIED ONION** **12,50€**
- ♡ **KING CRAB CAKE ♡ ❄️, FRESH TOMATO SALSA AND KING CRAB MAYONNAISE** **11,00€**
- ♡ **REINDEER ROAST TARTAR ❄️, EGG YOLK GEL AND GARDEN ANGELICA MAYONNAISE 🍷** **14,50€**
- ♡ **MATSUTAKE TEMPURA ❄️🍷 AND LINGONBERRY MAYONNAISE *vegan*** **11,00€**
- ♡ **150g KING CRAB ♡** **31,00€**
 - CLASSIC WHITE WINE BROTH
 - CREAMY COCONUT SAUCE WITH CHILI AND GINGER
 - SPICY KING CRAB BROTH
- ♡ **250g BLUE MUSSELS 🍀 ♡** **14,00€**
 - CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

IN BETWEEN

- KING CRAB SOUP ♡** small **15,00€**
- and fried king crab tail large **25,00€**

MAIN COURSES

BREADED PIKE PERCH ♥ **33,00€**

potato puré with garlic and black elder Beurre Blanc

REINDEER IN TWO WAYS ❄️ **39,00€**

fried reindeer roast and reindeer shank rilette,
foyot sauce, potato gratin and stewed parsnip

MUSHROOM 🍄❄️ **& BEAN CROQUET** 🌱 **25,00€**

bean croquet with sheep polypore mushroom,
Jerusalem artichoke puré and smoked bell pepper sauce
also available as vegan

♥ **300g KING CRAB** ♥ **58,00€**

- CLASSIC WHITE WINE BROTH
- CREAMY COCONUT SAUCE WITH CHILI AND GINGER
- SPICY KING CRAB BROTH

♥ **500g BLUE MUSSELS** 🌱♥ **24,00€**

- CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

♥ **COMBO POT** **42,00€**

150g king crab ♥ and 250g blue mussels 🌱♥
- CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

SIDE DISHES **6,00€/dish**

- GREEN SALAD WITH BALSAMICO BIANCO VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH OUR CAPERS AIOLI
- ROASTED POTATOES
- ROASTED GARLIC BREAD 🌱

EXTRA SERVING OF OUR HOUSE FOCACCIA 🌱 **2,00€/person**

DESSERTS

**PETIT-CHOU, SEABUCKTHORN CREAM
AND ROOIBOS ICE CREAM** 13,00€

**WHITE CHOCOLATE MOUSSE,
PEAR AND CALVADOS COMPOTE AND
PEAR-ROWANBERRY SORBET 🍷** 13,00€

HOMEMADE ICE CREAM 6,00€/1 scoop 9,00€/2 scoops

served with roasted white chocolate, meringue and cloudberryes ❄️

- VANILLA ICE CREAM
- CHOCOLATE ICE CREAM
- LINGONBERRY ICE CREAM 🍷
- BLACK CURRANT SORBET

KIDS' MENU

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS 10,00€

CHEESEBURGER AND CHIPS 13,00€

KING CRAB CAKES ♥❄️ AND CHIPS 13,50€

BREADED PIKE PERCH ♥ AND MASHED POTATOES 18,00€

REINDEER ROAST ❄️ AND MASHED POTATOES 25,00€

VANILLA ICE CREAM AND CHOCO SAUCE 4,00€

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