



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 Muoniossa, 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.

Helmikuusta 2023 alkaen olemme myös Ekokompassi-sertifioitu ravintola. Ympäristösertifikaatti on kansainvälisesti hyväksytty.

Norjalaiset ravuntuottajat 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, graavisiikaa, paahdettuja perunoita, vihreää salaattia ja talon chilimajoneesia.

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 chilimajoneesia.

 *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:

5,00€/kpl

- VIHREÄ SALAATTI BALSAMICOVINEGRETELLÄ 🍷
- MAALAISSRANSKALAISET TALON CHILIMAJONEESILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ 🍄

LISÄANNOS 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 VOHVELIA	10,00€
♡ KIRJOLOHITARTARIA ♡ JA RAKUUNAMAJONEESIA	11,50€
♡ GRAAVISIIKAA ♡ JA KUUSENKERKKÄKREEMIÄ 🍷	12,00€
♡ KUNINGASRAPU "CRAB CAKE" ♡ ❄️ JA PUNAKAALTA	10,50€
♡ PINTASAVUSTETTUA PORONPAISTIA ❄️, PUOLUKKAA JA PIPARJUURKREEMIÄ	12,50€
♡ PALSTERNAKkaa, NOKKOS-CHIMICHURRIA 🍷 JA MATSUTAKEMAJONEESIA ❄️ 🍷 <i>saatavilla vegaanisena</i>	9,00€
♡ 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	21,00€
KÄTKÄN HERKKUTATTIRISOTTOA 🍷 ❄️	pieni	15,00€
<i>saatavilla vegaanisena</i>	iso	25,00€

PÄÄRUOAT

TURSKAN SELÄKETTÄ ♥ **35,00€**

bataattipyrettä ja koivu🌿-valkoviinikastiketta

POROA KAHEDELLA TAPAA ❄️ **39,00€**

paistettua poronpaistia ja ylikypsää poronpotkarilletteä, puikulaperunapyrettä ja valkosipuli-punaviinikastiketta

KÄTKÄN HERKKUTATTIRISOTTOA 🌿❄️ **25,00€**

saatavilla vegaanisena

♥ **300g KUNINGASRAPUA** ♥ **58,00€**

- KLASSINEN VALKOVIINIEMI
- 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: **5,00€/kpl**

- VIHREÄ SALAATTI BALSAMICOVINEGRETELLÄ 🌿
- MAALAISSKALAISET TALON CHILIMAJONEESILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ 🌿

LISÄANNOS TALON LUOMU-FOCACCIAA 🌿 **2,00€/hlö**

JÄLKIRUOAT

KARPALOPARFAIT 🍀 JA
FRITEERATTUA JÄKÄLÄÄ 🍌 13,00€

LÄMMINTÄ SUKLAAKAKKUA,
MAITOSUKLAA-NAMELAKAA JA KARVIAISTA 13,00€

TALON OMA JÄÄTELÖ 6,00€/1 pallo 9,00€/2 palloa

jäätelön kanssa tarjotaan paahdettua valkosuklaata,
marenkia ja hillaa *

- VANILJAJÄÄTELÖ
- SUKLAAJÄÄTELÖ
- MUSTIKKAJÄÄTELÖ
- MANGOSORBET

LAPSILLE

KANANUGETTEJA JA RANSKALAISIA 10,00€

JUUSTOBURGER JA RANSKALAISIA 13,00€

KUNINGASRAPU CRAB CAKE ♥* JA RANSKALAISIA 13,50€

PAISTETTUA TURSKAA ♥ JA MUUSIA 18,00€

PAISTETTUA PORONPAISTIA * JA MUUSIA 25,00€

KÄTKÄN HERKKUTATTIRISOTTO 🍌* 15,00€

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 also EcoCompass-certified from February 2023.

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, cured whitefish, king crab cake, green salad, roasted potatoes and chili mayonnaise

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 chili mayonnaise 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

5,00€/dish

- GREEN SALAD WITH BALSAMICO VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH OUR CHILI MAYONNAISE
- 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 WAFFLE** 10,00€
- ♡ **RAINBOW TROUT TARTARE** ♥️ **AND TARRAGON MAYONNAISE** 11,50€
- ♡ **CURED WHITEFISH** ♥️ **AND SPRUCE SPROUT CRÈME** 🍷 12,00€
- ♡ **KING CRAB CAKE** ♥️ ❄️ **AND RED CABBAGE** 10,50€
- ♡ **SMOKED REINDEER ROAST** ❄️, **LINGONBERRIES AND HORSERADISH CRÈME** 12,50€
- ♡ **PARSNIP, NETTLE CHIMICHURRI** 🍷 **AND MATSUTAKE MAYO** ❄️ 🍷 *also available as vegan* 9,00€
- ♡ **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 21,00€
- PORCINI RISOTTO** 🍷 ❄️ small 15,00€
also available as vegan large 25,00€

MAIN COURSES

COD FILLET ♥ **35,00€**

sweet potato purée and birch 🍷 - white wine sauce

REINDEER IN TWO WAYS ❄️ **39,00€**

Fried reindeer roast and reindeer shank rilette,
garlic and redwine sauce, served with almond potato purée

PORCINI RISOTTO 🍷❄️ **25,00€**

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 **5,00€/dish**

- GREEN SALAD WITH BALSAMICO VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH OUR CHILI MAYONNAISE
- ROASTED POTATOES
- ROASTED GARLIC BREAD 🌱

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

DESSERTS

**CRANBERRY PARFAIT 🍓 AND
DEEP FRIED LICHEN 🍌 13,00€**

**WARM CHOCOLATE CAKE, GOOSEBERRIES 13,00€
AND MILK CHOCOLATE NAMELAKA**

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
- BLUEBERRY ICE CREAM
- MANGO SORBET

KIDS' MENU

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS 10,00€

CHEESEBURGER AND CHIPS 13,00€

KING CRAB CAKES ❤️❄️ AND CHIPS 13,50€

FRIED COD FILLET 💙 AND MASHED POTATOES 18,00€

REINDEER ROAST ❄️ AND MASHED POTATOES 25,00€

PORCINI RISOTTO 🍌❄️ 15,00€

VANILLA ICE CREAM AND CHOCO SAUCE 4,00€

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