

KING CRAB HOUSEN

UUDENVUODEN MENU

King Crab Houseessa on tarjolla tunturin upein arktinen pöytiin tarjoiltu 3-ruokalajin menu.

Koko pöytäseurueelle tarjoillaan keittiön tervehdyksen jälkeen ensin alkuruoka- ja sitten pääruoka-lajitelmat pöytään. Jälkiruoka tulee lautasannoksena. Pöytävaraukset (saapumisaika) voi tehdä klo 17–22 väliselle ajalle, vartin välein. Jokaiselle varaukselle on 2,5h aikaa. Pöytävaraus on ehdoton.

Erityisruokavaliot ja ruoka-aineallergiat huomioidaan mahdollisuuksien ja ennakkovarausten mukaan.
A la carte-lista ei ole saatavilla lainkaan tänä iltana.

Räiskyvästi tervetuloa uuden vuoden hienoimpaan kattaukseen!

AMUSE

Turskanposki ja tillimajoneesia

KYLMÄT

Pöyrisjärven ahven ceviche

Savustettuja katkarapuja ja aiolia

Sokerisuolattua Benella-siikaa ja fenkolikreemiä

Kuningasravun mätimousse ja mallasleipää

Savustettua poronsydäntä käsivarresta ja punasipuli-portviinihilloketta

Kuningasrapukroketti ja purjovahtoa

Vihreää salaattia, pikkelöityjä kasviksia ja mustikka-vinegretteä

LÄMPIMÄT

Kuningasravun jalkoja kuningasrapuliemessä

Taskuravun saksia inkivääri-kookoskastikkeessa

Sinisimpukoita kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa

Paahdettua valkosipulileipää ja paahdettua perunaa

MAKEA

Suklaakakkua,

karpalomoussea ja kaakaokeksiä

93€

Pöytävaraukset: www.kingcrabhouse.fi – restaurant@kingcrabhouse.fi – +358 400 138 333

KING CRAB HOUSE

NEW YEAR'S EVE MENU

King Crab House offers Levi's most stunning Arctic 3 course menu. Dinner starts with an amuse-bouche, followed by a selection of cold dishes, then a selection of warmes, all served to the table. The dessert crowns the "dinner".

Table reservations can be made every quarter between 5 and 10 p.m.
Reserved time for every booking is 2,5 hours, so please, be on time.

Please inform about special diets and food allergies in advance,
the a la carte menu will not be available this day.

A warm welcome to the New Year's most outstanding dinner!

AMUSE-BOUCHE

Cod cheek and dill mayonnaise

COLDS

Perch ceviche

Smoked shrimps and aioli

Sugared salted whitefish and fennel crème

King crab roe mousse and malt bread

King crab croquet and leek foam

Smoked reindeer heart and red onion-port wine compote

Green salad, pickled vegetables and blueberry vinaigrette

WARMS

King crab legs in king crab broth

Crab claws in ginger-coconut sauce

Blue mussels in a creamy garlic-parsley sauce

Roasted garlic bread and roasted potatoes

SWEET

Chocolate cake,

cranberry mousse and cocoa tuille

93€