



## RYHMÄMENUT

1.11 2019 – 30.4 2020

### LOUNASMENU (kl. 12-16) 26,50

ALKUUN: RAPUSALAATTI  
PÄÄRUOKA: PÄIVÄN KALA-ANNOS  
JÄLKIRUOKA: TALON JÄÄTELÖÄ JA KAHVIA

### ARKTINEN ELÄMYSMENU 79,00

4 RUOKALAJIN YLLÄTYSMENU  
TÄYNNÄ ARKTISIA MAKUJA

### PALLASMENU 55,00

ALKUUN: KUNINGASRAPUKEITTOA  
rapukeksi ja kuningasrapumousselini  
PÄÄRUOKA: PAAHDETTUA SINIPALLASTA  
voi-valkoviinikastiketta, juureksia ja perunaa  
JÄLKIRUOKA: PUOLUKKASORBETTIA

### KUNINGASMENU 146,00

ALKUUN: LAJITELMA ARKTISIA MAKUJA  
rapukroketti, lohipastrami ja jäämeren mätiä  
PÄÄRUOKA: KOKONAINEN TUORE KUNINGASRAPU  
SUORAAN AKVARIOSTAMME  
yhdestä ravusta (n. 3kg:n kokoinen) riittää syötävää  
neljälle henkilölle. Ravut tarjotaan kookos-,  
valkoviini- ja rapukastikkeen kera, lisukkeena  
lappilaista puikulaperunaa ja vihreää salaattia.  
JÄLKIRUOKA: CRÈME BRULEE

### POROMENU 64,00

ALKUUN: KUNINGASRAPUA RAPULIEMESSÄ  
150g kuningasravun jalvoja  
PÄÄRUOKA: POROA KAHDILLA TAPAA  
poron fileetä, 2 päivää haudutettua poron lapaa,  
punaviinikastiketta, juureksia ja perunaa  
JÄLKIRUOKA: SUKLAAKAKKUA JA JÄÄTELÖÄ

### RAPUMENU 68,00

ALKUUN: LAJITELMA ARKTISIA MAKUJA  
rapukroketti, lohipastrami ja jäämeren mätiä  
PÄÄRUOKA: KUNINGASRAPUA VALKOVIINISSÄ  
350g kuningasravun jalvoja, lisukkeena lappilaista  
puikulaperunaa ja vihreää salaattia.  
JÄLKIRUOKA: CRÈME BRULEE

Voitte myös räätälöidä oman ryhmämenunne  
a la carte-listalta.  
Mahdolliset erityisruokavaliot ilmoitettava  
varauksen yhteydessä. Kiitos.

**KING CRAB HOUSE LEVI**  
MARIANKUJA 6, LEVIKESKUS  
+358 (0) 400 138 333  
restaurant@kingcrabhouse.fi  
[www.kingcrabhouse.fi](http://www.kingcrabhouse.fi)



## GROUP MENUS

1.11 2019 – 30.4 2020

### LUNCH MENU (12:00-16:00) 26,50

STARTER: CRAB SALAD  
MAIN: FISH OF THE DAY  
DESSERT: HOUSE ICE CREAM & COFFEE

### ARCTIC THRILL MENU 79,00

4 COURSE SURPRISE MENU  
FILLED WITH ARCTIC FLAVORS

### HALIBUT MENU 55,00

STARTER: KING CRAB SOUP  
crab cracker and king crab mousselin  
MAIN: ROASTED HALIBUT  
beurre blanc sauce, root vegetables and potatoes  
DESSERT: LINGONBERRY SORBET

### KING MENU 146,00

STARTER: ASSORTMENT OF ARCTIC FLAVORS  
crab croquet, salmon pastrami and Arctic caviar  
MAIN: WHOLE FRESH KING CRAB STRAIGHT  
FROM OUR AQUARIUM  
one crab (about 3kg) is enough for four persons.  
We serve the crab with coconut, white wine and  
crab sauce. Side dishes with green salad and Lappish  
potatoes are included. (we can also change the  
potatoes to rice, let us know in advance!)

DESSERT: CRÈME BRULEE

### REINDEER MENU 64,00

STARTER: KING CRAB IN CRAB BROTH  
150g steamed king crab legs  
MAIN: REINDEER IN TWO WAYS  
pan fried reindeer fillet, slow cooked reindeer  
shoulder, red wine sauce, root vegetables and  
potatoes  
DESSERT: CHOCOLATE CAKE & ICE CREAM

### CRAB MENU 68,00

STARTER: ASSORTMENT OF ARCTIC FLAVORS  
- crab croquet, salmon pastrami and Arctic caviar  
MAIN: KING CRAB IN WHITE WINE  
350g steamed king crab legs, side dishes with  
green salad and Lappish potatoes are included.  
(we can also change the potatoes to rice,  
let us know in advance!)

DESSERT: CRÈME BRULEE

You can also build your own group menu from our a la carte menu.

Please inform us in case of any allergies or special diets in advance. Thank you.

**KING CRAB HOUSE LEVI**  
MARIANKUJA 6, LEVIKESKUS  
+358 (0) 400 138 333  
restaurant@kingcrabhouse.fi  
[www.kingcrabhouse.fi](http://www.kingcrabhouse.fi)