

MENU

KING CRAB HOUSEN ÄYRIÄISLAJITELMA 58€/hlö

(tarjoillaan vähintään kahdelle,
huom. hinta per henkilö)

Kuningasrapua kolmella kastikkeella, paistettuja kuningasravun pyrstöjä, sinisimpukoita kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa, kuningasravun mätimoussea, kuningasrapukroketti, sokerisuolattua siikaa, varhaisperunoita, salaattia ja kaprisaiolia

Keittiömestarin SUOSITUSMENU 68€/hlö

(tarjoillaan vain koko pöytäseurueelle)

Sokerisuolattua siikaa ja kuusenkerkkää

-

Kuningasravunjalkoja kolmella kastikkeella

-

Päivän kala

-

Raparperia, kauracrumblea ja voikukkajäätelöä

ELÄVÄ KUNINGASRAPU 148€/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 kookos-, valkoviini- ja rapukastikkeen kera, lisukkeena on varhaisperunoita, vihreää salaattia ja maalaisranskalaisia.

Klassikkoannoksemme:

KUNINGASRAPU- & SIMPUKKAKATTILAT

Kuningasrapua kattilasta tarjoiltuna. Ravut ovat valmiiksi auki leikattuja ja on helppoa vain avata kuori ja nauttia herkullisesta sisällöstä. 150g sopii hyvin alkuruoaksi, 350g sopii kahdelle jaettavaksi alkuruoaksi tai pääruoaksi yhdelle. 750g sopii jaettavaksi alkuruoaksi isommallekin seurueelle ja jaettavaksi pääruoaksi kahdelle. Voit valita haluamasi kastikkeen ja lisukkeet alta.

KUNINGASRAPUA

19,00€/150g 39,00€/350g 79,00€/750g

- klassinen valkoviiniliemi
- kermainen chili-kookoskastike
- mausteinen kuningasrapuliemi

SINISIMPUKOITA

13,00€/250g 23,00€/500g

- kermainen persilja-valkosipulikastike

KOMBOKATTILA 31,00€/400g

(150g rapua ja 250g simpukoita)

- kermainen persilja-valkosipulikastike

LISUKKEET 4,00€/kpl

- vihreä salaatti vadelmavinegretellä
- maalaisranskalaiset kaprisaiolilla
- varhaisperunoita
- paahdettua valkosipulileipää

MENU

ALKURUOAT

VIHERSALAATTI 8,00
ja vadelmavinegretteä

ARKTISET MAUT 19,00
sokerisuolattua siikaa,
kuningasravunmätimoussea ja mallaslimppua,
kuningasrapukroketti

RAPUMÄTIMOUSSE 14,00
kuningasravunmätiiä, smetanaa ja rapukeksiä

JERISJÄRVEN SIIKA 14,00
sokerisuolattua siikaa ja kuusenkerkkää

KUNINGASRAPUKEITTO *pieni 13,00 iso 19,50*
paistetulla kuningasravun pyrstöllä

PÄÄRUOAT

VIIKON KALA xx,xx
uppopaistettua varhaisperunaa, vihreää parsaa
ja tilli-valkoviinikastiketta

POROJA KAHDILLA TAPAA 34,00
Kilpisjärven mureaa poronpaistia ja
siankärsämöllä maustettua potkarilletteä,
paistettua varhaiskaalia ja -perunaa ja
Bearnaiskastiketta

NOKKOS-PERUNAKROKETTI 22,00
paistettua varhaiskaalia ja nokkoskastiketta

LAPSILLE

KANANUGETIT JA RANSKALAISET 8,00
JUUSTOBURGERI JA RANSKALAISET 10,00
VIIKON KALA 13,00
NOKKOS-PERUNAKROKETTI 13,00

VANILJAJÄÄTELÖ JA SUKLAAKASTIKE 4,00

BURGERIT

KUNINGASRAPUBURGER 20,50
briossisämpylä, paneroitu kuningasrapupihvi,
sitrusmajoneesia ja mummonkurkkua,
maalaisranskalaisia ja kaprisaiolia

POROBURGER 18,00
briossisämpylä, poron jauhelihapihvi,
cheddarjuustoa, Myrntisen suolakurkkua ja
kaprisaiolia, maalaisranskalaisia ja kaprisaiolia

KELTAJUURI-WAKAMEBURGER 18,00
briossisämpylä, keltajuuripihvi, wakamea ja
sitrusmajoneesia, maalaisranskalaisia ja
kaprisaiolia

EXTRA DIPIT: 1,50/kpl
– SITRUSMAJONEESI – KAPRISAIOLI –
MAUSTAMATON MAJONEESI

KAIKKI BURGERIT
MYÖS GLUTEENITTOMANA +1€
Huom, kuningasrapupihvi korvataan paistetulla
kuningasravun pyrstöllä. Ranskalaiset perunat
saattavat sisältää pienen määrän gluteenia.

JÄLKIRUOAT

HAUDUTETTUA RAPARPERIA 11,50
kauracrumblea ja voikukkajäätelöä

KOIVUNLEHTI CREME BRULEE 11,50
ja karviaiskompottia

TALON OMA JÄÄTELÖ 6,00/1 pallo 9,00/2 palloa
jäätelön kanssa tarjotaan paahdettua
valkosuklaata, marenkia ja hillaa
– VANILJAJÄÄTELÖ
– SUKLAAJÄÄTELÖ
– KARVIAISSORBETTI

MENU

KING CRAB HOUSE

SEAFOOD PLATTER 58€/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, king crab caviar, cured whitefish, king crab croquet, green salad, new potatoes and capers aioli

Chef's RECOMMENDATION 68€/person

(served for the whole party only)

Cured whitefish and spruce sprout

-

King crab legs with 3 sauces

-

Fish of the day

-

Rhubarb, oat crumble and dandelion ice cream

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 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 it's easy 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

- creamy chili coconut sauce

- spicy king crab broth

BLUE MUSSELS

13,00€/250g 23,00€/500g

- creamy parsley and garlic sauce

COMBO POT 31,00€/400g

(150g king crab and 250g blue mussels)

- creamy parsley and garlic sauce

SIDE DISHES 4,00€/dish

- green salad with raspberry vinaigrette

- crispy chips with capers aioli

- deep fried new potatoes

- roasted garlic bread

MENU

STARTERS

*GREEN SALAD 8,00
and rasperryvinaigrette*

*ARCTIC FLAVORS x3 19,00
Cured whitefish,
king crab caviar and malt bread, king crab
crouquet*

*KING CRAB CAVIAR 14,00
king crab roe, smetana and a king crab cracker*

*JERISJÄRVI WHITEFISH 14,00
Cured local whitefish and spruce sprout*

*KING CRAB SOUP small 13,00 big 19,50
with fried king crab tail*

MAIN COURSES

*FISH OF THE WEEK xx,xx
deep fried new poatoes, green asparagus
and white wine dill sauce*

*REINDEER IN TWO WAYS 34,00
pan fried reindeer rostandreindeer shank
rillette seasoned with yarrow, fried cabbage and
new potatoes with Bearnaise sauce*

*NETTLE POTATO CROQUET 22,00
fried cabbage and nettle sauce*

KIDS' MENU

*CHICKEN NUGGETS AND CHIPS 8,00
CHEESE BURGER AND CHIPS 10,00
FISH OF THE WEEK 13,00
NETTLE POTATO CROQUET 13,00*

VANILLA ICE CREAM AND CHOCO SAUCE 4,00

BURGERS

*KING CRAB BURGER 20,50
brioche bun, king crab patty, citrus mayonnaise
and pickled cucumber, crispy chips, and capers
aioli*

*REINDEER BURGER 18,00
brioche bun, reindeer burger, cheddar cheese,
pickled gherkins and capers aioli, crispy chips,
and capers aioli*

*GOLDEN BEET & WAKAME BURGER 18,00
brioche bun, golden beet patty, wakame and
citrus mayonnaise, crispy chips, and capers aioli*

*EXTRA DIPPING SAUCE 1,50/sauce
– CITRUS MAYONNAISE – CAPERS AIOLI –
CLASSIC MAYONNAISE*

*ALL BURGERS ARE ALSO AVAILABLE ON A
GLUTEN FREE BUN WITH AN EXTRA COST OF 1 €
Please note that we also change the king crab
patty to fried king crab tail if you order the King
Crab Burger gluten free. Our chips may contain
traces of gluten.*

DESSERTS

*BRAISED RHUBARB 11,50
oat crumble and dandelion ice cream*

*BIRCH CREME BRULEE 11,50
And gooseberry compote*

*HOUSE ICE CREAM 6,00/1 scoop 9,00/2 scoops
served with roasted white chocolate,
meringue and cloudberries
– VANILLA ICE CREAM
– CHOCOLATE ICE CREAM
– GOOSEBERRY SORBET*