



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 10 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. Haukemme ja ahvenemme kalastaa Miika Vanhapiika suoraan Pöyrisjärvestä. Poronlihan tuottaa Janne Kutuniva Muoniossa. 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, kuningasravun mätimoussea, kuningasrapu crab cake, graavattua nieriää, paahdettuja perunoita, vihreää salaattia ja aiolia

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 kookos-, valkoviini- ja rapukastikkeen kera, lisukkeena on paahdettuja perunoita, vihreää salaattia ja aiolia.

 *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 MUSTIKKAVINEGRETELLÄ
- MAALAISSRANSKALAISET TALON AIOLILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ 🍄

LISÄÄNNOS TALON LUOMU-FOCACCIA 🍄

2,00/hlö

ALKURUOAT

9,00/kpl

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

- ♡ GRAAVATTUA NIERIÄÄ ♡ JA KUUSENKERKKÄMAJONEESIA 🍷
- ♡ TURSKANKIELTÄ ♡ JA FERMENTOITUA SITRUUNAA
- ♡ SAVUSTETTUA PORONPAISTIA ❄️ JA SAVUJUUSTOKREEMIÄ ❄️
- ♡ KUNINGASRAPU "CRAB CAKE" ♡ JA KAALIPYREETÄ
- ♡ KUNINGASRAVUN MÄTIMOUSSEA ♡ JA NOKKOSLETTUA 🍷
- ♡ KUKKAKAALIA KOLMELLA TAPAA JA SIEMENNÄKKILEIPÄÄ
vegaaninen

♡ **150g KUNINGASRAPUA** ♡ **31,00**
- KLASSINEN VALKOVIINILIEMI
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ
- MAUSTEINEN KUNINGASRAPULIEMI

♡ **250g SINISIMPUKOITA** 🍄 ♡ **14,00**
kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa

VÄLIIN

KUNINGASRAPUKEITTOA ♡ pieni **15,00**
ja paistettua kuningasravun pyrstöä iso **21,00**

PARSARISOTTOA pieni **14,00**
saatavilla vegaanisena iso **22,00**

PÄÄRUOAT

PUNA-AHVENTA ♥ **32,00**

puikulapyreetä, muhennettua kaalia ja valkoviinikastiketta

POROJA KAHEDELLA TAPAA ❄️ **39,00**

paistettua poronpaistia ja ylikypsää potkaa Muoniosta, spelttiä 🍄, maa-artisokkapyreetä ja karpalo-punaviinikastiketta

PARSARISOTTOA *saatavilla vegaanisena* **22,00**

♥ **300g KUNINGASRAPUA** ♥ **58,00**

- KLASSINEN VALKOVIINILIEMI
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ
- MAUSTEINEN KUNINGASRAPULIEMI

♥ **500g SINISIMPUKOITA** 🍄 ♥ **24,00**

kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa

♥ **KOMBOKATTILA** **42,00**

150g kuningasrapua ♥ ja 250g sinisimpukoita 🍄 ♥
kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa

LISUKKEET: **5,00/kpl**

- VIHREÄ SALAATTI MUSTIKKAVINEGRETELLÄ
- MAALAISSRANSKALAISET TALON AIOLILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ 🍄

LISÄANNOS TALON LUOMU-FOCACCIAA 🍄 **2,00/hlö**

JÄLKIRUOAT

MAITOSUKLAAMOUSSEA JA TYRNIÄ 13,00

MANTELIKAKKUA JA SITRUUNAA 13,00

vanilja-sitruunakreemiä ja sitruunasorbettia

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

jäätelön kanssa tarjotaan paahdettua valkosuklaata,
marenkia ja hillaa

- VANILJAJÄÄTELÖ
- SUKLAAJÄÄTELÖ
- RAPARPERIJÄÄTELÖ
- SITRUUNASORBETTI

LAPSILLE

KANANUGETTEJA JA RANSKALAISIA 10,00

JUUSTOBURGER JA RANSKALAISIA 13,00

KUNINGASRAPU CRAB CAKE JA RANSKALAISIA ♥ 13,50

PARSARISOTTOA 14,00

PUNA-AHVENTA JA PERUNAMUUSIA ♥ 17,00

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, king crab caviar, cured Arctic charr, king crab cake, green salad, roasted potatoes and 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-, white wine- and crab sauce. Green salad, roasted potatoes and 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

5,00/dish

- GREEN SALAD WITH BLUEBERRY VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH OUR HOUSE AIOLI
- ROASTED POTATOES
- ROASTED GARLIC BREAD 

EXTRA SERVING OF OUR HOUSE FOCACCIA 

2,00/person

STARTERS

9,00/dish

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 ♡

♡ CURED ARCTIC CHARR ♡ AND SPRUCE SPROUT MAYONNAISE 🍷

♡ COD TONGUE ♡ WITH FERMENTED LEMON

♡ SMOKED REINDEER ROAST ✨ AND SMOKED CHEESE CRÈME ✨

♡ KING CRAB CAKE ♡ AND CABBAGE PURE

♡ KING CRAB ROE MOUSSE ♡ AND NETTLE PANCAKE 🍷

♡ CAULIFLOWER IN THREE WAYS AND SEED FLATBREAD

vegan

♡ **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**

in a creamy garlic and parsley sauce

IN BETWEEN

KING CRAB SOUP ♡ small **15,00**

and fried king crab tail large **21,00**

ASPARAGUS RISOTTO small **14,00**

available as vegan large **22,00**

MAIN COURSES

ROSE FISH ♥ **32,00**

potato pure, stewed cabbage and white wine sauce

REINDEER IN TWO WAYS ❄️ **39,00**

pan fried reindeer roast and overcooked shank from Muonio, cranberry-red wine sauce, Jerusalem artichoke and spelt 🌱

APARAGUS RISOTTO *available as vegan* **24,00**

♥ **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**

in a creamy garlic and parsley sauce

♥ **COMBO POT** **42,00**

150g king crab ♥ and 250g blue mussels 🌱 ♥
in a creamy garlic and parsley sauce

SIDE DISHES **5,00/dish**

- GREEN SALAD WITH BLUEBERRY VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH HOUSE AIOLI
- ROASTED POTATOES
- ROASTED GARLIC BREAD 🌱

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

DESSERTS

**MILK CHOCOLATE MOUSSE
AND SEA-BUCKTHORN** 13,00

ALMON CAKE AND CRÈME PATISSIER 13,00
with lemon sorbet

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
- RHUBARB ICE CREAM
- LEMON SORBET

KIDS' MENU

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS 10,00

CHEESEBURGER AND CHIPS 13,00

KING CRAB CAKES AND CHIPS ♥ 13,50

ASPARAGUS RISOTTO 14,00

ROSE FISH AND POTATO MASH ♥ 17,00

VANILLA ICE CREAM AND CHOCO SAUCE 4,00

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