

Viinitie x King Crab House

Vierailevana tähtenä: Sommelier **Arttu Sademaa** Viinitieltä

To 6.4 klo 18 alkaen

Kiiratorstaina polkaistaan pääsiäinen käyntiin hyvien viinien ja ruoan merkeissä. Illan kunniaksi keittiömme on luonut upean menukokonaisuuden ja illallisen kruunaa Viinitien Arttu Sademaan viinit. Arttu on koko illan paikalla kertomassa halukkaille lisää viineistä ja tuottajista.

Menun lisäksi on a la carte-listamme saatavilla normaalisti ja viinipaketin viinit myydään myös erikseen laseittain.

Tervetuloa rohkeasti maistelemaan ja keskustelemaan viinien ihmeellisestä maailmasta!

Pöytävaraukset: www.kingcrabhouse.fi/book-a-table

Menu:*

Tuore osteri salottisipulivinegretellä

Champagne Le Bullet Brut, Ranska

Graavattua nieriää ja mesiangervomajoneesia

Drápy Grüner Veltliner 2021, Moravia, Tsekki

Kuningasrapukeittoa ja paistettua kuningasravun häntää

SpanierGillot Kalkglimmer Grauer Burgunder 2020, Rheinhessen, Saksa

Muonion poroa kahdella tapaa, maa-artisokkapyreetä ja punaviinikastiketta

Boffa Na Mira Langhe Rosso 2020, Piemonte, Italia

Sitruuna-mantelileivos ja sitruunasorbettia

Château de Plaisance Coteaux du Layon 1er Cru Chaume 2018, Loire, Ranska

79€ / 5 ruokalajia

49€ / viinipaketti

63€ / 3 ruokalajia

29€ / viinipaketti

*menu tarjoillaan vain koko pöytäseurueelle

Viinitie:

Vuonna 2003 perustettu Viinitie Oy tuo maahan viinejä mielenkiintoisilta tuottajilta, joilla on aito tarina kerrottavanaan. Tuomalla persoonallisia, loistavan hinta-laatusuhteen artesaaniviinejä suomalaisten ulottuville viedään maamme viinikulttuuria parempaan suuntaan. Valikoiman suhteen Viinitie ei tee kompromisseja: hyvä tuottaja ja nautittava viini on toiminnan ydin.

Yritys on ekokompassi-sertifioitu ja täysin hiilineutraali.

Viinitieellä uskotaan, että Suomi on valmis parempaan viinikulttuuriin. Ihmiset janoavat laatua, vastuullisuutta ja tarinoita yhä useammassa lasissa.

#parempaaviinikulttuuria – www.viinitie.fi

Viinitie x King Crab House

Guest appearance: Sommelier **Arttu Sademaa** from Viinitie

Thu 6 April from 6pm

Easter weekend is kicked off on Thursday the 6th with good wines and food. Our kitchen has created a wonderful set menu and the crown of the menu is the wines of Viinitie, by Arttu Sademaa. Arttu will be present the whole evening to tell you more about the wines and their producers.

Our a la carte menu is also available as normal, and the wines in the wine package are also sold separately by the glass.

Welcome to enjoy good flavours and discuss the wonderful world of wines!

Book your table: www.kingcrabhouse.fi/book-a-table

Menu:*

Fresh oyster with shallot vinaigrette

Champagne Le Bullet Brut, France

Cured Arctic char and meadowsweet mayonnaise

Drápy Grüner Veltliner 2021, Moravia, Czech Republic

King crab soup and fried king crab tail

SpanierGillot Kalkglimmer Grauer Burgunder 2020, Rheinhessen, Germany

Reindeer in two ways, Jerusalem artichoke pure and red wine sauce

Boffa Na Mira Langhe Rosso 2020, Piemonte, Italy

Lemon and almond cake with lemon sorbet

Château de Plaisance Coteaux du Layon 1er Cru Chaume 2018, Loire, France

79€ / 5 course

49€ / wine package

63€ / 3 course

29€ / wine package

* the set menu is served to whole party only

Viinitie:

Founded in 2003, Viinitie Oy imports wines from interesting producers who have an authentic story to tell. By bringing artisan wines with a great price-quality ratio, we are taking our country's wine culture in a better direction. When it comes to the portfolio, Viinitie makes no compromises: a good producer and enjoyable wine is the core of the operation.

The company is EcoCompass certified and carbon neutral.

Viinitie believes that Finland is ready for a better wine culture. People are thirsty for quality, sustainability and stories in more and more glasses.

– www.viinitie.fi