



# KingCrab House

Arctic Seafood

King Crab House on uniikki ravintola, joka tarjoaa asiakkailleen mahdollisuuden syödä tuoretta kuningasrapua suoraan akvaariosta. Suomessa ei ole toista ravintolaa, jossa on tarjolla kuningasravun häntää, puhumattakaan kuningasravun mädistä jonka vuosituotanto koko Pohjois-Norjassa on ainoastaan muutamia satoja kiloja.

Ostamme kuningasrapumme suoraan finnmarkilaisilta kalastajilta jotka noudattavat Norjan valtion tarkkoja rajoituksia ja säädöksiä. Voimme jäljittää kaikki myymämme ravut alukseen ja pyyntialueeseen asti. Kaikki tarjoamamme kalat ovat kalastettu kestävästä kalakannoista ja ovat MSC-merkittyjä.

King Crab House on norjalaisen pariskunnan, Toini ja Håkon Karlsenin unelma, joka näki päivänvalon vuonna 2012. Lokakuussa 2018 sekä ravintolan ravintola-että keittiöpäällikkö lähtivät intensiivisemmin toimintaan mukaan ravintolan osakkaina. King Crab House on ainoita yksityisessä omistuksessa olevia ravintoloita Levillä ja ravintolan omistajat ovat itse ravintolassa töissä.

Maailmassa ei ole montaa keittiötä, jossa olisi vastaavaa kokemusta kuningasravuista, kuin King Crab Housessa. Levillä on käsitelty rapua yli 20 tonnia ja kokemusta kuningasravusta on kertynyt vuodesta 2006 asti.

Tervetuloa nauttimaan uniikeista raaka-aineistamme!

*King Crab House suosittelee:*

## **ARKTINEN ELÄMYSMENU 79,-/hlö**

(tarjoillaan vain koko pöytäseurueelle)

Pitkin sesonkia vaihtuva 4 ruokalajin menu  
keittiömme parhaista antimista

## **KING CRAB HOUSEN ÄYRIÄISLAJITELMA 62,-/hlö**

(tarjoillaan vähintään kahdelle, huom. hinta per henkilö)

Kuningasrapua kolmella kastikkeella, paistettuja kuningasravun pyrstöjä,  
sinisimpukoita kermaisessa valkoviinikastikkeessa, jäämeren mätiä,  
kuningasrapukroketti ja mummonkurkkua, kirjolohta 35°C, paahdettua  
perunaa, salaattia ja kapisaiolia

## **ELÄVÄ KUNINGASRAPU 148,-/kg**

Valitse akvaariosta haluamasi rapu koko pöytäseurueelle!

Yhdestä ravusta (n. 3kg:n kokoinen) riittää syötävää neljälle henkilölle,  
alkuruoaksi jopa kahdeksalle (kysy lisää kokoja).

Ravut tarjotaan kookos-, valkoviini- ja rapukastikkeen kera, lisukkeena on  
rosmariiniperunoita, vihreää salaattia ja ranskalaisia perunoita.



## ALKURUOAT

<b>VIHERSALAATTI</b>		<b>8,00</b>
Sitrusvinegretteä ja uunikuivattua tomaattia		
<b>VILLAKUOREEN MÄTI</b>		<b>13,50</b>
mätimoussea ja mallasleipää		
<b>KIRJOLOHI 35°C</b>		<b>13,50</b>
höyryssä roseeksi kypsennettyä kirjolohta ja tillimajoneesia		
<b>PORONKIELI JA -SYDÄN</b>		<b>16,00</b>
haudutettua poronkieltä, savustettua poronsydäntä ja kaprisaiolia		
<b>ARKTISET MAUT</b>		<b>19,00</b>
kirjolohta 35°C ja tillimajoneesia, villakuoreen mätimoussea ja mallasleipää, kuningasrapukroketti ja mummonkurkkua		
<b>JUURISELLERI JA CAVI-ART</b>		<b>13,00</b>
kokonaisuena paahdettua juuriselleriä, merilevä ”mätiä”, paprikaa ja mantelia		

## KEITTO

<b>KUNINGASRAPUKEITTO</b>	pieni	<b>14,00</b>
ja käsinkuorittuja katkarapuja	iso	<b>23,00</b>

## **PÄÄRUOAT**

### **VIIKON KALA**

**xx,xx**

vaihtuva kala-annos, kysykää lisää tarjoilijalta

### **SINIPALLAS**

**34,00**

paahdettua sinipallasta, punajuuripyrettä ja tillillä maustettua voi-valkoviinikastiketta

### **KIRJOLOHI**

**24,50**

paistettua kirjolohta, paahdettua perunaa ja porkkanakastiketta

### **POROJA KAHDELLA TAPAA**

**35,00**

poron fileetä Kilpisjärveltä, 2 päivää haudutettua poron lapaa, valkosipuli-perunapyreetä ja punaviinikastiketta

### **FINNEBIFF**

**28,50**

kermassa haudutettu perinteinen norjalainen poronkärstys, perunapyreetä, Myrttisen valkosipulikurkkua ja puolukkaa

### **SIENITERRIINI**

**23,50**

terriini metsäsienistä, paahdettuja juureksia ja gremolataa

### **LISUKKEET:**

**4,00/kpl**

- VIHREÄ SALAATTI SITRUSVINEGRETELLÄ
- RAPEAT RANSKALAISET KAPRISAIOLIA
- PAAHDETTUA ROSMARIINIIPERUNAA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ

## **BURGERIT**

### **KUNINGASRAPUBURGER 22,50**

Briossisämpylä, kuningasrapupihvi, tillimajoneesia, mummonkurkkua ja fenkolia, rapeita ranskalaisia ja kapisaiolia

### **PORO BBQ BURGER 19,50**

Briossisämpylä, poron jauhelihapihvi, cheddarjuustoa, Myrttisen suolakurkkua ja kapisaiolia, rapeita ranskalaisia ja kapisaiolia

### **NOKKOS-FALAFELBURGER 18,00**

Briossisämpylä, nokkos-kikhernepihvi, kapisaiolia ja mummonkurkkua, rapeita ranskalaisia ja kapisaiolia

### **EXTRA DIPIT: 1,50/kpl**

- TILLIMAJONEESI
- KAPRISAIOLI
- MAUSTAMATON MAJONEESI

### **KAIKKI BURGERIT MYÖS GLUTEENITTOMANA +1€**

Huom, kuningasrapupihvi korvataan paistetulla kuningasravun pyrstöllä. Ranskalaiset perunat saattavat sisältää pienen määrän gluteenia.

## JÄLKIRUOAT

### **MESIANGERVO CREME BRULEE 12,50**

mesiangervolla maustettu kermainen vanukas  
paahdetulla sokeripinnalla ja tyrnigeelillä

### **SUKLAAKAKKUA JA MUSTIKKASORBETTIA 12,50**

### **TALON OMA JÄÄTELÖ 6,50/1 pallo 9,50/2 palloa**

jäätelön kanssa tarjotaan paahdettua valkosuklaata,  
marjoja ja marenkia

- VANILJAJÄÄTELÖ
- KANELIJÄÄTELÖ
- KARPALOSORBETTI
- MUSTIKKASORBETTI

\* Ilmoitathan mahdollisista ruoka-allergioista  
henkilökunnalle, kiitos.







# KingCrab House

Arctic Seafood

KingCrab House is a unique restaurant that offers their guests a chance to eat kingcrab fresh from the aquarium. There is no other restaurant in Finland offering ingredients like king crab tail or king crab roe, which is produced as little as a few hundred kilograms in whole northern Norway.

We buy our king crabs directly from the fishermen in Finnmark in North Norway. Fishermen in the area are strictly restricted by government fishing laws. We can track our king crabs all the way to certain fishing areas and even fishing vessels.

All fish served in te KingCrab House is MSC-certified and caught from the sustainable fish stocks.

KingCrab House is dream come true for the Norwegian couple Håkon and Toini Karlsen who opened the restauant in 2012. In October 2018 both restaurant and kitchen managers of the KingCrab House got more involved in the business by becoming partners of the company. KingCrab House is one of the few privately owned restaurants in the area of Levi where the owners are also working in daily basis.

There is not many kitchens in the whole word with as much experience with king crabs than we have. We have worked with this unique ingredient since 2006 and handled over 20 tons of king crab only here in Levi.

Welcome to enjoy our unique ingredients and atmosphere here in the KingCrab House!

*King Crab House recommends:*

**ARCTIC THRILL MENU 79,-/person**

(please note this menu is served for the entire party only)

4 course Chef's menu  
based on the best ingredients

**KING CRAB HOUSE SEAFOOD PLATTER**

**62,-/person**

(served for minimum 2 persons, please note price is per person)

King crab in 3 different sauces, pan fried king crab tails,  
blue mussels, Arctic caviar, rainbow trout 35°c, king crab croquet, green  
salad, roasted rosemary potatoes and capers aioli

**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  
rosemary 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 you just have 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 BROTH
- CREAMY COCONUT SAUCE WITH CHILI AND GINGER
- SPICY KING CRAB BROTH

**BLUE MUSSELS** **13,00/250g 23,00/500g**

- CREAMY WHITE WINE SAUCE

**COMBO POT** 150g crab and 250g mussels **31,00/400g**

- CREAMY WHITE WINE SAUCE

**SIDE DISHES** **4,00/dish**

- GREEN SALAD WITH CITRUS VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH CAPERS AIOLI
- ROASTED ROSEMARY POTATOES
- ROASTED GARLIC BREAD

## STARTERS

<b>GREEN SALAD</b>		<b>8,00</b>
citrus vinaigrette and oven dried tomatoes		
<b>ARCTIC CAVIAR</b>		<b>13,50</b>
capelin roe mousse and malt bread		
<b>RAINBOW TROUT 35°C</b>		<b>13,50</b>
rainbow trout steamed to 35 degrees and dill mayonnaise		
<b>REINDEER TONGUE AND HEART</b>		<b>16,00</b>
roasted reindeer tongue, smoked reindeer heart and caper aioli		
<b>ARCTIC FLAVORS</b>		<b>19,00</b>
selection of Arctic caviar, rainbow trout 35°C and a crispy king crab croquet with pickled cucumber		
<b>CELERIAC AND CAVI-ART</b>		<b>13,00</b>
whole roasted celeriac, seaweed "caviar", sweet pepper and almond		

## SOUP

<b>KING CRAB SOUP</b>	small	<b>14,00</b>
and hand peeled shrimps	large	<b>23,00</b>

## **MAIN COURSES**

### **FISH OF THE WEEK**

**xx,xx**

variable fish dish

### **GREENLAND HALIBUT**

**34,00**

roasted greenland halibut, beetroot puree and dill sauce

### **RAINBOW TROUT**

**24,50**

fried Finnish rainbow trout, roasted potatoes  
and carrot sauce

### **REINDEER IN 2 WAYS**

**35,00**

pan fried reindeer fillet, slow cooked reindeer shoulder,  
red wine sauce and garlic potato puree

### **SAUTEED REINDEER**

**28,50**

traditional Norwegian style creamy reindeer stew,  
mashed potatoes, pickled gherkins and lingonberries

### **MUSHROOM TERRINE**

**23,50**

terrine made of wild mushrooms,  
roasted root vegetables and gremolata

### **SIDE DISHES**

**4,00/dish**

- GREEN SALAD WITH CITRUS VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH CAPERS AIOLI
- ROASTED ROSEMARY POTATOES
- ROASTED GARLIC BREAD

## **BURGERS**

### **KING CRAB BURGER 22,50**

brioche bun, king crab patty,  
dill mayonnaise, pickled cucumber and fennel  
crispy chips and capers aioli

### **REINDEER BBQ BURGER 19,50**

brioche bun, reindeer burger, cheddar cheese,  
pickled gherkins and capers aioli,  
crispy chips and capers aioli

### **NETTLE-FALAFEL BURGER 18,00**

brioche bun, chickpea burger seasoned with Lappish nettle,  
capers aioli and pickled cucumber,  
crispy chips and capers aioli

### **EXTRA DIPPING SAUCES: 1,50**

- DILL 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

### **MEADOWSWEET CREME BRULEE 12,50**

Creme Brulee seasoned with meadowsweet and topped with sea buckthorn gel

### **CHOCOLATE CAKE AND BILBERRY SORBET 12,50**

### **HOMEMADE ICE CREAM 6,50/1 scoop 9,50/2 scoops**

served with roasted white chocolate and meringue

- VANILLA ICE CREAM
- CINNAMON ICE CREAM
- CRANBERRY SORBET
- BILBERRY SORBET

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