



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 finnmakilaisilta 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:

KING CRAB HOUSEN ÄYRIÄISLAJITELMA 58,-/hlö

(tarjoillaan vähintään kahdelle, huom. hinta per henkilö)

Kuningasrapua kolmella kastikkeella, paistettuja kuningasravun pyrstöjä, sinisimpukoita kermaisessa valkoviinikastikkeessa, kuningasravun mätimoussea, kuningasrapukroketti ja mummonkurkkua, jääkellarin lohta, paahdettuja perunoita, salaattia ja kaprisaiolia

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 paahdettuja perunoita, vihreää salaattia ja maalaisranskalaisia.

ALKURUOAT

VIHERSALAATTI

8,00

wakamea, pikkelöityjä kasviksia ja vadelmavinegretteä

ARKTISET MAUT

19,00

jääkellarin lohta ja sinappidressingiä, kuningasravun mätimoussea ja mallaslimppua, kuningasrapukroketti ja mummonkurkkua

RAPUMÄTIMOUSSE

14,00

kuningasravun mätiä, smetanaa, punasipulia ja mallaslimppua

JÄÄKELLARIN LOHI

12,00

suola-sokeriliemessä graavattua kirjolohta, sinappidressingiä, pikkelöityä kyssäkaalia ja sinapinsiemeniä

KUNINGASRAPUKEITTO

pieni

13,00

ja paistettua kuningasravun pyrstöä

iso

19,50

PÄÄRUOAT

VIIKON KALA vaihtuva kala saatavuuden mukaan **xx,xx**

KIRJOLOHI **24,00**

kotimaista Benella-kirjolohta, sitruuna-perunaterriiniä, Hollandaisekastiketta ruskistetusta voista ja fenkoli-lehtikaalipaistosta

POROJA KAHDELLA TAPAA **34,00**

Kilpisjärven poron ulkofileetä ja siankärsämöllä maustettua potkarilletteä, uunilanttupyreetä ja katajanmarja-punaviinikastiketta, naurista ja violettia porkkanaa

PORONKÄRISTYS **25,00**

poronlapaa, perunapyreetä, Myrntisen suolakurkkua ja puolukkaa

KELTAJUURIRÖSTI **22,00**

cavi-artia ja keltajuuri-perunaröstiä, maa-artistokkapyreetä, salottisipulivinegretteä ja violettia porkkanaa

LISUKKEET: **4,00/kpl**

- VIHREÄ SALAATTI VADELMAVINEGRETELLÄ
- MAALAISSRANSKALAISET KAPRISAIOLILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ

* Ilmoitathan mahdollisista ruoka-allergioista henkilökunnalle, kiitos.

BURGERIT

KUNINGASRAPUBURGER 20,50

briosisämpylä, paneroitu kuningasrapupihvi, sitrusmajoneesia ja mummonkurkkua, maalaisranskalaisia ja kapisaiolia

POROBURGER 18,00

briosisämpylä, poron jauhelihapihvi, cheddarjuustoa, Myrttisen suolakurkkua ja kapisaiolia, maalaisranskalaisia ja kapisaiolia

LOHIBURGER 18,00

briosisämpylä, paistettua kirjolohta, sitrusmajoneesia ja mummonkurkkua, maalaisranskalaisia ja kapisaiolia

KELTAJUURI-WAKAMEBURGER 18,00

briosisämpylä, keltajuuripihvi, wakamea ja sitrusmajoneesia, maalaisranskalaisia ja kapisaiolia

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

HILLA PARFAIT 11,50
hillajäädyke, hilloja, jäkälää ja suolakaramellia

CHILI-SUKLAAKAKKU 11,50
jugurttisorbettia ja puolukka-crumblea

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

PERHEEN PIENIMMILLE

KANANUGETIT JA RANSKALAISET 8,00
JUUSTOBURGERI JA RANSKALAISET 10,00
PORONKÄRISTYS 13,00
PAISTETTU LOHI JA PERUNAMUUSI 13,00
VANILJAJÄÄTELÖ JA SUKLAAKASTIKE 4,00

* Ilmoitathan mahdollisista ruoka-allergioista
henkilökunnalle, kiitos.



King Crab House is a unique restaurant that offers their guests a chance to eat king crab 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 the King Crab House is MSC-certified and caught from the sustainable fish stocks.

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

There are not many kitchens in the whole world 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 King Crab House!

King Crab House recommends:

KING CRAB 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 tails, blue mussels in a creamy white wine sauce, king crab caviar, cured rainbow trout, king crab croquet, green salad, roasted 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 roasted potatoes are included.

STARTERS

GREEN SALAD		8,00
wakame, pickled vegetables and raspberry vinaigrette		
ARCTIC FLAVORS		19,00
selection of king crab caviar, cured rainbow trout and a crispy king crab croquet with pickled cucumber		
KING CRAB CAVIAR		14,00
king crab roe, smetana, red onions and malt bread		
CURED RAINBOW TROUT		12,00
cured in sugar and salt, served with mustard dressing, pickled kohlrabi and mustard seeds		
KING CRAB SOUP	small	13,00
and fried king crab tail	large	19,50

MAIN COURSES

FISH OF THE WEEK variable fish dish **xx,xx**

RAINBOW TROUT **24,00**

fried Finnish rainbow trout, lemon potato terrine,
browned butter Hollandaise sauce and fried fennel and kale

REINDEER IN 2 WAYS **34,00**

pan fried reindeer fillet and reindeer shank rilette
seasoned with yarrow, juniper berry red wine sauce,
swede pure, turnip and purple carrot

SAUTEED REINDEER **25,00**

traditional Lappish stew with reindeer shoulder,
potato puree, gherkins and lingonberries

YELLOW BEET RÖSTI **22,00**

cavi-art and yellow beet potato cake,
Jerusalem artichoke pure, shallot vinaigrette and purple carrots

SIDE DISHES **4,00/dish**

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

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

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

SALMON BURGER 18,00

brioche bun, fried rainbow trout, citrus mayonnaise and pickled cucumber, 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 SAUCES: 1,50

- 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

CLOUDBERRY PARFAIT **11,50**
with cloudberries, reindeer moss and salted caramel

CHILLI CHOCOLATE CAKE **11,50**
yogurt sorbet and lingonberry crumble

HOMEMADE ICE CREAM **6,00/1 scoop** **9,00/2 scoops**
served with roasted white chocolate, meringue and cloudberries
- VANILLA ICE CREAM
- CHOCOLATE ICE CREAM
- YOGURT SORBET
- BILBERRY SORBET

FOR THE LITTLE ONES

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS **8,00**
CHEESEBURGER AND CHIPS **10,00**
SAUTEED REINDEER **13,00**
FRIED SALMON AND MASHED POTATOES **13,00**
VANILLA ICE CREAM & CHOCOLATE SAUCE **4,00**

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