



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:*

## **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.

## *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 alkuruoksi, 350g sopii kahdelle jaettavaksi alkuruoksi tai pääruoksi yhdelle. 750g sopii jaettavaksi alkuruoksi isommallekin seurueelle ja jaettavaksi pääruoksi kahdelle.

Voit valita haluamasi kastikkeen ja lisukkeet alta.

#### **KUNINGASRAPUA          19,00/150g   39,00/350g   79,00/750g**

- KLASSINEN VALKOVIINIEMI
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ
- MAUSTEINEN KUNINGASRAPULIEMI

#### **SINISIMPUKOITA                                  13,00/250g   23,00/500g**

- KERMAINEN VALKOVIINIKASTIKE PERSILJALLA JA VALKOSIPULILLA

#### **KOMBOKATTILA** (150g rapua ja 250g simpukoita)          **31,00/400g**

- KERMAINEN VALKOVIINIKASTIKE PERSILJALLA JA VALKOSIPULILLA

#### **LISUKKEET:**

**4,00/kpl**

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

## ALKURUOAT

**VIHERSALAATTI** **7,00**

vadelmavinegretteä, kirsikkatomaattia ja mummonkurkkua

**ARKTISET MAUT** **19,00**

jääkellarin lohta ja piparjuuri crème, kuningasravun mätimousse ja mallaslimppua, kuningasrapukroketti ja mummonkurkkua

**RAPUMÄTIMOUSSE** **14,00**

kuningasravun mätiä, smetanaa, punasipulia ja mallaslimppua

**JÄÄKELLARIN LOHI** **12,00**

suola-sokeriliemessä graavattua kirjolohta, piparjuuri crème ja lipstikkaöljyä

**KUNINGASRAPUKEITTO** **13,00**

pieni

ja paistettua kuningasravun pyrstöä

iso

**19,50**

## PÄÄRUOAT

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

**KIRJOLOHI** **24,00**

kotimaista paistettua kirjolohta, raitajuurta,  
Hollandaisekastiketta ruskistetusta voista  
ja paahdettuja perunoita

**POROA KAHDELLA TAPAA** **34,00**

poron fileetä ja ylikypsää poronrintaa Kilpisjärveltä,  
suppilovahverokastiketta, juurespyreetä ja spelttiä

**PORONKÄRISTYS** **25,00**

poronlapaa, perunapyreetä ja puolukkaa

**PORTOBELLO** **22,00**

paistettua portobellosientä, juurespyreetä,  
spelttiä ja chimichurria

**LISUKKEET:** **4,00/kpl**

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

\* Ilmoitathan mahdollisista ruoka-allergioista  
henkilökunnalle, kiitos.

## **BURGERIT**

### **KUNINGASRAPUBURGER 20,50**

briosisämpylä, kuningasrapupihvi, sitrusmajoneesia ja mummonkurkkua, maalaisranskalaisia ja kapisaiolia

### **PORO BBQ BURGER 18,00**

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

### **LOHIBURGER 17,00**

briosisämpylä, paistettua kirjolohta, sitrusmajoneesia ja mummonkurkkua, 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 ja suolakaramellia

**MARJAPIIRAS JA** **11,50**  
**VANILJA-MESIANGERVOKASTIKETTA**

**TALON OMA JÄÄTELÖ** **6,00/1 pallo 9,00/2 palloa**  
jäätelön kanssa tarjotaan paahdettua valkosuklaata ja marjoja  
- VANILJAJÄÄTELÖ  
- SUKLAAJÄÄTELÖ  
- KARPALOSORBETTI  
- MUSTIKKASORBETTI

## PERHEEN PIENIMMILLE

**KANANUGETIT JA RANSKALAISET** **8,00**  
**JUUSTOBURGERI JA RANSKALAISET** **10,00**  
**PORONKÄRISTYS** **13,00**  
**PAISTETTU LOHI JA PAAHDETUT PERUNAT** **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.

## *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 BROTH
- CREAMY COCONUT SAUCE WITH CHILI AND GINGER
- SPICY KING CRAB BROTH

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

- CREAMY WHITE WINE SAUCE WITH PARSLEY AND GARLIC

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

- CREAMY WHITE WINE SAUCE WITH PARSLEY AND GARLIC

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

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

## STARTERS

### GREEN SALAD

**7,00**

raspberry vinaigrette, cherry tomatoes and pickled cucumber

### 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  
with horseradish crème and lovage oil

### 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, Chioggia beet,  
browned butter Hollandaise sauce and roasted potatoes

**REINDEER IN 2 WAYS** **34,00**

pan fried reindeer fillet and slow cooked reindeer meat,  
funnel chanterelle sauce, root vegetable puree and spelt

**SAUTEED REINDEER** **25,00**

traditional Lappish stew with reindeer shoulder,  
potato puree and lingonberries

**PORTOBELLO** **22,00**

fried Portobello mushroom, Chimichurri,  
root vegetable puree and spelt

**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 BBQ BURGER 18,00**

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

### **SALMON BURGER 17,00**

brioche bun, fried rainbow trout,  
citrus mayonnaise and pickled cucumber  
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 and salted caramel

**BERRY PIE WITH** **11,50**  
**MEADOWSWEET & VANILLA SAUCE**

**HOMEMADE ICE CREAM** **6,00/1 scoop** **9,00/2 scoops**  
served with roasted white chocolate and berries  
- VANILLA ICE CREAM  
- CHOCOLATE ICE CREAM  
- CRANBERRY 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 ROASTED POTATOES** **13,00**  
**VANILLA ICE CREAM AND CHOCO SAUCE** **4,00**

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