



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. Poronlihan tuottaa Janne Kutuniva Muoniossa, ja esim. haukemme ja ahvenemme kalastaa Miika Vanhapiika suoraan Pöyrisjärvestä. 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 rautua, paahdettuja perunoita, vihreää salaattia ja talon chilimajoneesia.

RAPUJUHLAT 26€/hlö + 150€/klusteri

Kuningasrapukeittoa ja kuningasravunpyrstöä ♥

Kokonaisia kuningasravunjalkoja ♥, paahdettua valkosipulileipää 🍄, raikasta salaattia mustikkavinegretellä 🍷 ja chilimajoneesia

Koivunlehti crème brûlée 🍷 ja hillaa ❄️

Kuningasravunjalat myydään klustereittain (kolme jalkaa, yhdet sakset) ja suosittelemme yhtä klusteria (n. 800g kuorineen) 2-3:lle hengelle. Huom, rajoitettu saatavuus, voit myös varmistaa rapujuhlat ennakkotilauksella.

🍄 *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 CHILIMAJONEESILLA
- 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.

- ♡ PUNAJUURIGRAAVATTUA RAUTUA ♡ JA LEHTIKAALIPYRETTÄ
- ♡ PORONPAISTITARTAR ❄️ JA DIJONMAJONEESIA
- ♡ KUNINGASRAPU "CRAB CAKE" ♡ ❄️ JA TALON REMOULADE
- ♡ KUNINGASRAVUN MÄTIMOUSSEA ♡ JA PERUNALETTUA
- ♡ PAAHDETTUA MUKULASELLERIÄ, SALSA ROMESCO
JA CAVI-ARTIA *vegaaninen*

♡ **150g KUNINGASRAPUA** ♡ **31,00**

- KLASSINEN VALKOVIINILIEMI
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ
- MAUSTEINEN KUNINGASRAPULIEMI

♡ **250g SINISIMPUKOITA** 🌱 ♡ **14,00**

- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE

VÄLIIN

KUNINGASRAPUKEITTOA ♡ pieni **15,00**

ja paistettua kuningasravun pyrstöä iso **21,00**

PÄÄRUOAT

PAISTETTUA KUHA 34,00

omena-selleripyrettä ja porkkana "beurre blanc"

POROJA KAHDILLA TAPAA ❄️ 38,00

paistettua poronpaistia ja poronpotka rilletteä,
juures-perunagratiinia ja punaviinikastiketta

SIENI-SPELTTI "RISOTTOA" 🍄❤️ 24,00

saatavilla vegaanisena

suppilovahveroita ja herkkutatteja

♡ **300g KUNINGASRAPUA** ♡ 58,00

- KLASSINEN VALKOVIINILIEMI
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ
- MAUSTEINEN KUNINGASRAPULIEMI

♡ **500g SINISIMPUKOITA** 🍄❤️ 24,00

- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE

♡ **KOMBOKATTILA** 42,00

150g kuningasrapua ♡ ja 250g sinisimpukoita 🍄❤️

- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE

JÄLKIRUOAT

OMENAA JA KAURAA 13,00

uuniomenamousse 🍃, vihreä omenasorbetti ja kauralehikäinen

KOIVUNLEHTI CREME BRULEE 🍯 JA HILLAA ❄️ 13,00

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

jäätelön kanssa tarjotaan paahdettua valkosuklaata,
marenkia ja hillaa ❄️

- VANILJAJÄÄTELÖ
- SUKLAAJÄÄTELÖ
- HILLAJÄÄTELÖ ❄️
- VIHREÄ OMENASORBETTI

LAPSILLE

KANANUGETTEJA JA RANSKALAISIA 10,00

JUUSTOBURGER JA RANSKALAISIA 13,00

KUNINGASRAPU CRAB CAKE 💙 JA RANSKALAISIA 13,50

PAISTETTUA KUHA JA PAAHDETTUJA PERUNOITA 17,00

SIENI-SPELTTI "RISOTTO" 🍯💚 14,00

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 char, king crab cake, green salad, roasted potatoes and chili mayonnaise

CRAB PARTY 26€/person + 150€/cluster

King crab soup and fried king crab tail ♥

*Whole king crab legs ♥, roasted garlic bread 🍀,
green salad with blueberry vinaigrette 🍷 and chili mayonnaise*

Birch leaf crème brûlée 🍷 and cloudberry ❄️

The king crab is served in whole clusters (three legs, one claw) and we recommend ordering one cluster (approx. 800 grams) per 2-3 persons. Limited availability, make sure to get your crab party by ordering in advance.

🍀 *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 CHILI MAYONNAISE
- 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 ♡

♡ **BEETROOT CURED ARCTIC CHAR ♡ AND KALE PURÉE**

♡ **REINDEER ROAST TARTAR ❄ AND DIJON MAYONNAISE**

♡ **KING CRAB CAKE ♡ ❄ AND HOUSE REMOULADE**

♡ **KING CRAB ROE MOUSSE ♡ AND POTATO PANCAKE**

♡ **ROASTED CELERIAC, SALSA ROMESCO AND CAVI-ART**
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**

- CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

IN BETWEEN

KING CRAB SOUP ♡	small	15,00
and fried king crab tail	large	21,00

MAIN COURSES

FRIED PIKE PERCH 34,00

apple-celery purée and carrot "Beurre Blanc"

REINDEER IN TWO WAYS 38,00

reindeer roast and braised shank rilette, root vegetable gratin and red wine sauce

MUSHROOM 🍄 AND SPELT "RISOTTO" 🌿 24,00

available as vegan

Porcini and funnel chantarelle

♡ 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

- CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

♡ COMBO POT 42,00

150g king crab ♡ and 250g blue mussels 🌿 ♡

- CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

DESSERTS

APPLE AND OATS **13,00**
oven baked apple mousse 🍏, green apple sorbet and oat biscuit

BIRCH LEAF CRÈME BRÛLÉE 🍷 **13,00**
and cloudberrries ❄️

HOMEMADE ICE CREAM **6,00/1 scoop** **9,00/2 scoops**
served with roasted white chocolate, meringue and cloudberrries ❄️

- VANILLA ICE CREAM
- CHOCOLATE ICE CREAM
- CLOUDBERRY ICE CREAM ❄️
- GREEN APPLE SORBET

KIDS' MENU

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS **10,00**

CHEESEBURGER AND CHIPS **13,00**

KING CRAB CAKES ♥ AND CHIPS **13,50**

PIKE PERCH AND NEW POTATOES **17,00**

MUSHROOM AND SPELT "RISOTTO" 🍷 🍏 **14,00**

VANILLA ICE CREAM AND CHOCO SAUCE **4,00**

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