



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. Haukemme ja ahvenemme kalastaa Miika Vanhapiika suoraan Pöyrisjärvestä. Poronlihan tuottaa Janne Kutuniva Muoniossa. Simpukkamme ovat luomutuotantoa Ruotsista. Jäämeren kalat ovat aina msc- tai asc-sertifioituja kalatukku Erikssonin toimittamina.

Aloitimme prosessin saada kansainvälisesti hyväksytty ympäristösertifikaatti lokakuussa 2022 ja toivomme olevamme valmiita kevään 2023 aikana.

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, sokerisuolattua siikaa, paahdettuja perunoita, vihreää salaattia ja aiolia

ELÄVÄ KUNINGASRAPU 199€/kg

Valitse akvaariosta haluamasi rapu koko pöytä seurueelle!

Yhdestä ravusta (n. 3 kg: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 aiolia.

* 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 alkuruoksi, 300g sopii kahdelle jaettavaksi alkuruoksi tai pääruoksi yhdelle. 1000g sopii jaettavaksi alkuruoksi isommallekin seurueelle ja jaettavaksi pääruoksi 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 VALKOVIINIKASTIKE PERSILJALLA JA VALKOSIPULILLA

KOMBOKATTILA (150g rapua ja 250g simpukoita)

39,00/400g

- KERMAINEN VALKOVIINIKASTIKE PERSILJALLA JA VALKOSIPULILLA

LISUKKEET:

5,00/kpl

- VIHREÄ SALAATTI MUSTIKKAVINEGRETELLÄ
- MAALAISTRANSKALAISET TALON AIOLILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ

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.

- ♡ **SOKERISUOLATTUA SIIKAA JA TILLIMAJONEESIA**
- ♡ **TURSKANKIELTÄ, KUIVATTUA TURSKAN MÄTIÄ JA SITRUUNAA**
- ♡ **RIIMIPOROJA JA PUNASIPULI-PORTVIINIMARMELADIA**
- ♡ **KUNINGASRAPU "CRAB CAKE", KAALIA JA PURJOKREEMIÄ**
- ♡ **KUNINGASRAVUN MÄTIMOUSSEA JA KARJALANPIIRAKKAA**
- ♡ **MATSUTAKE TEMPURA JA SOIJAMAJONEESIA**
saatavilla vegaanisena

♡ **150g KUNINGASRAPUA** **31,00**

- KLASSINEN VALKOVIINIEMI
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ
- MAUSTEINEN KUNINGASRAPULIEMI

♡ **250g SINISIMPUKOITA** **14,00**

kermaisessa valkosipuli-periljakastikkeessa

KEITTO

KUNINGASRAPUKEITTOA pieni **15,00**

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

PÄÄRUOAT

SINIPALLASTA 32,00

purjo-selleripyreetä ja anjovis-hollandaisekastiketta

POROA KAHDELLA TAPAA 39,00

paistettua poronpaistia ja ylikypsää potkaa Muoniosta, punaviinikastiketta ja palsternakka-perunakakkua

PORONKÄRISTYS 30,00

perunamuusia, puolukkaa ja suolakurkkua

KELTAJUURI-PERUNARÖSTI *vegaaninen* 25,00

mustajuuripyreetä ja sienikastiketta

♡ **300g KUNINGASRAPUA** 58,00

- KLASSINEN VALKOVIINIEMI
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ
- MAUSTEINEN KUNINGASRAPULIEMI

♡ **500g SINISIMPUKOITA** 24,00

kermaisessa valkosipuli-periljakastikkeessa

♡ **KOMBOKATTILA** 39,00

150g kuningasrapua ja 250g sinisimpukoita kermaisessa valkosipuli-periljakastikkeessa

LISUKKEET: 5,00/kpl

- VIHREÄ SALAATTI MUSTIKKAVINEGRETELLÄ
- MAALAISSRANSKALAISET TALON AIOLILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ

JÄLKIRUOAT

HASELPÄHKINÄ-SUKLAAKAKKUA 13,00
karpalo-mousse, karpalogeeliä ja hunajakakkoa

HILLA-JUUSTOKAKKUA 13,00
hillacurdia ja tuillekeksiä

TALON OMA JÄÄTELÖ 6,00/1 pallo 9,00/2 palloa
jäätelön kanssa tarjotaan marenkia ja hillaa

- VANILJAJÄÄTELÖ
- SUKLAAJÄÄTELÖ
- MUSTIKKAJÄÄTELÖ
- PASSIONSORBETTI

LAPSILLE

KANANUGETTEJA JA RANSKALAISIA 10,00

JUUSTOBURGER JA RANSKALAISIA 13,00

PORONKÄRISTYS JA PERUNAMUUSIA 15,00

SINIPALLASTA JA PERUNAMUUSIA 17,00

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.

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 whitefish, king crab cake, green salad, roasted potatoes and aioli

LIVE KING CRAB 199€/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, roasted potatoes and aioli are included.

* 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 WHITE WINE SAUCE WITH PARSLEY AND GARLIC

COMBO POT 150g crab and 250g mussels **39,00/400g**

- CREAMY WHITE WINE SAUCE WITH PARSLEY AND GARLIC

SIDE DISHES **5,00/dish**

- GREEN SALAD WITH BLUEBERRY VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH OUR HOUSE AIOLI
- ROASTED POTATOES
- ROASTED GARLIC BREAD

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 ♡

- ♡ **SUGARSALTED WHITEFISH AND DILL**
- ♡ **COD TONGUE AND DRIED COD ROE WITH FERMENTED LEMON**
- ♡ **CURED REINDEER AND RED ONION-PORTWINE MARMELADE**
- ♡ **KING CRAB CAKE, CALE AND LEEK CRÉME**
- ♡ **KING CRAB ROE MOUSSE AND CARELIAN PIE**
- ♡ **MATSUTAKE TEMPURA AND SOY MAYONNAISE**
also available as 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**

in a creamy garlic and parsley sauce

SOUP

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

MAIN COURSES

GREENLAND HALIBUT 32,00

leek and celeriac puré with anchovy Hollandaise

REINDEER IN TWO WAYS 39,00

pan fried reindeer roast and overcooked shank from Muonio, red wine sauce and parsnip-potato cake

SAUTEED REINDEER 30,00

Mashed potatoes, lingonberries and gherkins

YELLOWBEET-POTATO RÖSTI *vegan* 25,00

black salsify puré and mushroom sauce

♡ **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

in a creamy garlic and parsley sauce

♡ **COMBO POT** 39,00

150g king crab and 250g blue mussels

in a creamy garlic and parsley sauce

SIDE DISHES 5,00/dish

- GREEN SALAD WITH BLUEBERRY VINAIGRETTE

- CRISPY CHIPS WITH HOUSE AIOLI

- ROASTED POTATOES

- ROASTED GARLIC BREAD

DESSERTS

HAZELNUT-CHOCOLATE CAKE **13,00**

cranberry mousse, cranberry gel and honeycomb

CLOUDBERRY CHEESECAKE **13,00**

cloudberry curd and tuille

HOMEMADE ICE CREAM **6,00/1 scoop** **9,00/2 scoops**

served with meringue and cloudberrries

- VANILLA ICE CREAM
- CHOCOLATE ICE CREAM
- BLUEBERRY ICE CREAM
- PASSIONFRUIT SORBET

KIDS' MENU

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS **10,00**

CHEESEBURGER AND CHIPS **13,00**

SAUTEED REINDEER WITH POTATO MASH **15,00**

GREENLAND HALIBUT WITH POTATO MASH **17,00**

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

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