



KING CRAB HOUSEN **BLINI WEEKEND**

17.-18.1 2025

Keittiömme kaivaa blinipannut esiin ja valmistelee perinteiset blinit omasta juuresta. Myös gluteenittomia blinejä ovat saatavilla. Blinin täytteeksi tulee muikun- ja Pöyrisjärven siianmätiä, vegeversioon sienisalaattia, cavi-artia ja wakamea. Smetanaa ja punasipulia tulee molempiin, niinkuin kuuluukin.

1 BLINI, MUIKUN- & SIIANMÄTI	25€
2 BLINIÄ, MUIKUN- & SIIANMÄTI	38€
VEGENÄ:	
1 BLINI, CAVI-ART & WAKAME	18€
2 BLINIÄ, CARVI-ART & WAKAME	31€
LISÄMÄTI:	
SIIANMÄTI	10€
MUIKUNMÄTI	12€

Blinipannut ovat kuumana sekä perjantaina että lauantaina ja yksi blini sopii hyvin alkuruoaksi vaikka samppanjalasin kera, 2 bliniä riittää pääruoaksi.

Keittiö palvelee klo 12–22 molempina päivinä. Blinien lisäksi a la carte-listamme on normaalisti saatavilla. Tervetuloa nauttimaan slaavilaisten tunnetuinta herkkua yhdessä ystävien kanssa.

Pöytävaraukset:

www.kingcrabhouse.fi/book-a-table
restaurant@kingcrabhouse.fi
+358 (0) 400 138 333



KING CRAB HOUSE
BLINI WEEKEND

17.-18.1 2025

It is time for our Blini Weekend again! Our blinis are made with our own starter dough, and we also do gluten free blinis. With the blinis you can choose the more traditional vendance and whitefish roe, or our vegetarian version with mushroom salad, cavi-art and wakame. Sour cream and red onion come with both, as it should be.

1 BLINI, VENDANCE & WHITEFISH ROE 25€

2 BLINI, VENDANCE & WHITEFISH ROE 38€

VEGETARIAN:

1 BLINI, CAVI-ART & WAKAME 18€

2 BLINI, CARVI-ART & WAKAME 31€

EXTRA ROE:

WHITEFISH ROE 10€

VENDANCE ROE 12€

Our blini pans are heated on Friday and Saturday. One blini is good as a starter, two even as a main course. Perfect accompanied by a glass of champagne.

Kitchen is open from 12 to 22. We also serve our normal a la carte menu during these days. Welcome in to enjoy the most famous Slavic delicacy together with your family and friends.

Table reservations:

www.kingcrabhouse.fi/book-a-table

restaurant@kingcrabhouse.fi

+358 (0) 400 138 333