



**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. Yli 10-vuotisen historiamme aikana olemme väsymättömällä tuotekehityksellä onnistuneet vähentämään hävikkiä kuningasravuntuotannossa yli 20 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 kumppaneineen Muoniossa, ja pohjoisen järvikaloja kalastaa Miika Vanhapiha Pöyrisjärvestä. Simpukkamme ja Jäämeren kalat ovat aina msc- tai asc-sertifioituja.

Saimme Ekokompassi-sertifikaatin helmikuussa 2023 ja STF-sertifikaatin joulukuussa 2023. Molemmat ympäristösertifikaatit ovat kansainvälisesti hyväksytyjä.

Norjalaiset ravuntuottajat Toini ja Håkon Karlsen avasivat ravintolan vuonna 2012. Vuosien saatossa henkilökunta on kehittänyt konseptia eteenpäin ja Inasta ja Jounista 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 78€/hlö**

(tarjoillaan vähintään kahdelle, huom. hinta ja määrät per henkilö)

- 225g kuningasravun jalvoja 🦀 klassisessa valkoviiniliemessä ja kermaista chili-inkivääri-kookoskastiketta
- 150g sinisimpukoita 🍤🍤 kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa
- Marinoitua Pöyrisjärven ahventa 🦀🌿 Escabeche-kastikkeessa
- Pöyrisjärven siianmätimoussea 🦀🌿, kuningasrapukeksiä 🦀 ja fenkolia
- Grillattua kuningasravun pyrstöä 🦀
- Zero waste king crab cake 🦀🌿 ja kuusenkerkkä 🌿 Aji Verdeä
- Vihreää salaattia ja sitruuna-sinappivinegretteä

🌸 *luomu*

🐟 *vastuullisesti kasvatettu*

🦀 *vastuullisesti pyydetty*

❄️ *lähiruokaa*

🌿 *villiruokaa/itsekerätty*

\* Ilmoitathan mahdollisista ruoka-allergioista henkilökunnalle, kiitos.

*Klassikkoannoksemme:*

## KUNINGASRAPU- JA SIMPUKKAKATTILAT

Kuningasrapua kattilasta tarjoiltuna. Ravun jalat 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

**34,00€/150g**

**65,00€/300g**

**199,00€/1kg**

- KLASSINEN VALKOVIINILIEMI *tai*
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ

### SINISIMPUKOITA

**14,00€/250g**




**24,00€/500g**

**46,00€/1kg**

- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE

### KOMBOKATTILA


**45,00€/400g**

150g kuningasrapua  ja 250g sinisimpukoita  

- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE

### LISUKKEET:

**6,00€/kpl**

- VIHREÄ SALAATTI SITRUUNA-SINAPPIVINEGRETELLÄ
- MAALAISSRANSKALAISET GRILLATULLA PAPRIKAMAJONEESILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ 

LISÄÄNNOS TALON LUOMU-FOCACCIAA 

**2,00€/hlö**



## PÄÄRUOAT

<b>HAUDUTETTUA KUHA</b> 🐟	<b>37,00€</b>
sahramikastiketta ja puikulaperunapyrettä	
<b>GRILLATTUA PORON ENTRECÔTEA</b> ❄️	<b>42,00€</b>
haudutettua sipulia ja puikulaperunapyrettä	
<b>SIENIHUMMUSTA</b> ❄️ ❄️ ❄️ <b>JA FALAFELEJA</b> 🌸	<b>25,00€</b>
jogurttikastikkeella <i>myös saatavilla vegaanisena</i>	

## LAPSILLE

<b>KANANUGETTEJA JA RANSKALAISIA</b>	<b>12,00€</b>
<b>JUUSTOBURGER JA RANSKALAISIA</b>	<b>14,00€</b>
<b>KUNINGASRAPU CRAB CAKE</b> 🐟❄️ <b>JA RANSKALAISIA</b>	<b>16,00€</b>
<b>HAUDUTETTUA KUHA</b> 🐟 <b>JA MUUSIA</b>	<b>19,00€</b>
<b>GRILLATTUA PORON ENTRECÔTEA</b> ❄️ <b>JA MUUSIA</b>	<b>22,00€</b>
<b>FALAFELEJA</b> 🌸 <b>JA MUUSIA</b>	<b>15,00€</b>
<b>VANILJAJÄÄTELÖÄ JA SUKLAAKASTIKETTA</b>	<b>5,00€</b>


\* Ilmoitathan mahdollisista ruoka-allergioista henkilökunnalle, kiitos.

## JÄLKIRUOAT

**TYRNIARTALETTI , LAKRITSIA JA  
KERMAVILLIJÄÄTELÖÄ** **13,00€**

**VALKOSUKLAAGANACHEA,  
TILLIÄ JA SUOLASITRUUNAA** **12,00€**

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

jäätelön kanssa tarjotaan streuselia ja pohjoisen marjoja 

- VANILJAJÄÄTELÖ
- SUKLAAJÄÄTELÖ
- KERMAVILLIJÄÄTELÖ
- MUSTAHERUKKASORBETTI

 *luomu*

 *vastuullisesti kasvatettu*

 *vastuullisesti pyydetty*

 *lähiruokaa*

 *villiruokaa/itsekerätty*

\* 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 collect from the wild.

Our restaurant is EcoCompass-certified from February 2023, and from December 2023 also certificated with Sustainable Travel Finland.












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 and Jouni 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** **78€/person**


(served for minimum 2 persons, please note price/sizes are per person)

- 225g king crab legs  steamed in white wine broth, and creamy coconut sauce with chili and ginger
- 150g blue mussels  in a creamy garlic and parsley sauce
- Pöyrisjärvi perch   marinated in Escabeche sauce
- Pöyrisjärvi whitefish roe mousse   and king crab cracker 
- Grilled king crab tail 
- Zero waste king crab cake   with spruce sprout  Aji Verde
- Green salad with lemon – mustard vinaigrette

 *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** 🦀

**34,00€/150g**

**65,00€/300g**

**199,00€/1kg**

- CLASSIC WHITE WINE BROTH *or*
- CREAMY COCONUT SAUCE WITH CHILI AND GINGER

#### **BLUE MUSSELS** 🐚 🌸

**14,00€/250g**

**24,00€/500g**

**46,00€/1kg**

- CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

#### **COMBO POT**

**45,00€/400g**

150g king crab 🦀 and 250g blue mussels 🐚 🌸

- CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

#### **SIDE DISHES**

**6,00€/dish**

- GREEN SALAD WITH LEMON – MUSTARD VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH GRILLED BELL PEPPER MAYONNAISE
- ROASTED POTATOES
- ROASTED GARLIC BREAD 🌸

EXTRA SERVING OF OUR HOUSE FOCACCIA 🌸

**2,00€/person**

## APPETIZER

- ♡ 2 FRESH OYSTERS 🐚 WITH DILL AND SEABUCKTHORN 🌸 13,00€  
BREED AND CLASSIFICATION *(limited availability)*
- ♡ 15G KING CRAB ROE 🐚 AND BRIOCHE 🌸 32,00€

## STARTERS

- ♡ PÖYRISJÄRVI WHITEFISH ROE MOUSSE 🐚❄️,  
KING CRAB CRACKER AND FENNEL 14,00€
- ♡ PÖYRISJÄRVI PIKE QUENELLE 🐚❄️  
AND GRILLED ONION CREAM 13,00€
- ♡ PÖYRISJÄRVI PERCH 🐚❄️  
MARINATED IN ESCABECHE SAUCE 15,00€
- ♡ ZERO WASTE KING CRAB CAKE 🐚❄️ AND  
SPRUCE SPROUT 🌿 AJI VERDE 16,00€
- ♡ FELL LAPLAND'S REINDEER SHANK TOAST ❄️,  
REINDEER TONGUE ❄️ AND RED ONION COMPOTE 17,00€
- ♡ SALT ROASTED CELERIAC, APPLE AND WALNUTS 12,00€  
*available as vegan*

## IN BETWEEN

- KING CRAB SOUP 🐚  
and king crab tail
- small 15,00€
- large 26,00€

## MAIN COURSES

<b>BRAISED PIKE PERCH</b> 🌊	<b>37,00€</b>
sahram sauce and potato puré	
<b>GRILLED AND GLAZED REINDEER ENTRECÔTE</b> ❄️	<b>42,00€</b>
stewed onion and potato puré	
<b>MUSHROOM HUMMUS</b> 🌿❄️🌸 <b>AND FALAFEL</b> 🌸	<b>25,00€</b>
with yogurt sauce <i>also available as vegan</i>	

## KIDS' MENU


<b>CHICKEN NUGGETS AND CHIPS</b>	<b>12,00€</b>
<b>CHEESEBURGER AND CHIPS</b>	<b>14,00€</b>
<b>KING CRAB CAKES</b> 🌊❄️ <b>AND CHIPS</b>	<b>16,00€</b>
<b>BRAISED PIKE PERCH</b> 🌊 <b>AND POTATO PURÉ</b>	<b>19,00€</b>
<b>GRILLED REINDEER ENTRECÔTE</b> ❄️ <b>AND POTATO PURÉ</b>	<b>22,00€</b>
<b>FALAFELS</b> 🌸 <b>AND POTATO PURÉ</b>	<b>15,00€</b>
<b>VANILLA ICE CREAM AND CHOCO SAUCE</b>	<b>5,00€</b>

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

## DESSERTS

SEABUCKTHORN TARTELETTE  13,00€  
LICORICE AND SOUR CREAM ICE CREAM


WHITE CHOCOLATE GANACHE, 12,00€  
DILL AND SALTED LEMON


HOUSE ICE CREAM 6,00€/1 scoop 9,00€/2 scoops  
served with streusel and Nordic berries 

- VANILLA ICE CREAM
- CHOCOLATE ICE CREAM
- SOUR CREAM ICE CREAM
- BLACK CURRANT SORBET

 *organic*

 *sustainably farmed*

 *sustainably caught*

 *local produced*

 *wild food*

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