



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 kuningasravantuotannossa yli 15 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 sääddöksiä. Poronlihan tuottaa Janne Kutuniva kumppaneineen Muonioissa, ja paikallisia järvikaloja kalastaa Boreal Foods:in Janne ja Juho Äkäs- ja Jerisjärvestä. Simpukkamme ovat luomutuotantoa Ruotsista. 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, 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 ja määrät per henkilö)

- 225g kuningasravun jalvoja 🦀 klassisessa valkoviiniliemessä, voisulaa ja kermaista chili-inkivääri-kookoskastiketta
- 150g sinisimpukoita 🍄🐟 kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa
- 50g savustettuja Jäämeren pohjankatkarapuja 🦀 ja talon aiolia
- kuningasravun mätimoussea 🦀 mallasleipä-crostinilla
- katkarapuskagenia 🦀
- kuningasrapu crab cake 🦀🌿 ja selleri-slawta
- vihreää salaattia ja mustaherukkavinegretteä

ELÄVÄ KUNINGASRAPU 🦀 249€/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 kookoskastikkeen, valkoviiniliemen ja voisulan kera, lisukkeena on paahdettua valkosipulileipää ja vihreää salaattia.

🌸 *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 🍷

31,00€/150g

58,00€/300g

189,00€/1kg

- KLASSINEN VALKOVIINILIEMI *tai*
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ

SINISIMPUKOITA 🍷🐟

14,00€/250g

24,00€/500g

46,00€/1kg

- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE

KOMBOKATTILA

42,00€/400g

150g kuningasrapua 🍷 ja 250g sinisimpukoita 🍷🐟

- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE

LISUKKEET:

6,00€/kpl

- VIHREÄ SALAATTI MUSTAHERUKKAVINEGRETELLÄ
- MAALAISSRANSKALAISET KAPRISMAJONEESILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ 🍷

LISÄÄNNOS TALON LUOMU-FOCACCIAA 🍷

2,00€/hlö

ALKURUOAT

Alkuruokamme tarjotaan *sharing is caring* -konseptilla ja ovat tarkoitettuja jaettaviksi. Koko on kuitenkin aika pieni, ja suosittelemme tilaamaan keskimäärin 2 kpl per henkilö.

Jokainen annos sopii jaettavaksi kahdelle.

- ♡ **KUNINGASRAVUN MÄTIMOUSSEA** 🥗 **12,00€**
JA NOKKOSVOHVELIA 🌿
- ♡ **GRAAVATTUA TAIMENTA** 🐟 **JA NORDIC WASABIA** **13,50€**
- ♡ **SAVUSTETTUJA POHJANKATKARAPUJA** 🥗 **JA AIOLIA** **12,00€**
- ♡ **KATKARAPU** 🥗 **TOAST SKAGEN** **16,00€**
- ♡ **KUNINGASRAPU CRAB CAKE** 🥗🌿, **11,50€**
JA SELLERI-SLAWTA
- ♡ **PORO "TONNATO"** 🌿 **SAVUMUIKKUKREEMILLÄ** 🥗🌿 **15,50€**
- ♡ **MUKULASELLERIÄ, CAVI-ARTIA** **12,00€**
JA MERILEVÄHUMMUSTA 🌿
vegaaninen


VÄLIIN


- KUNINGASRAPUKEITTOA** 🥗 **15,00€**
ja kuningasrapu-mousseline pieni **15,00€**
iso **25,00€**

PÄÄRUOAT


PAISTETTUA KUHA  **35,00€**

135g kuhan filettä, linssipaistosta , porkkanakastiketta ja selleri-nokkospyrettä 

PORON ULKOFIETTÄ  **39,00€**

140g paistettua poron ulkofilettä, porkkanaa, peruna-siankärsämöterriiniä  ja bearnaisekastiketta

NOKKOS  **-KELTAJUURIRÖSTIÄ** **27,00€**

linssipaistosta , maa-artisokkapyrettä ja lämmintä Balsamico-vinegretteä *saatavilla vegaanisena*

LAPSILLE

KANANUGETTEJA JA RANSKALAISIA **12,00€**

JUUSTOBURGER JA RANSKALAISIA **14,00€**

KUNINGASRAPU CRAB CAKE   **JA RANSKALAISIA** **13,50€**

PAISTETTUA KUHA  **JA PERUNAMUUSIA** **17,50€**

PAISTETTUA POROA  **JA PERUNAMUUSIA** **23,00€**

VANILJAJÄÄTELÖÄ JA SUKLAAKASTIKETTA **5,00€**

JÄLKIRUOAT

**PIPARKAKKU PANNACOTTA
JA PUNAHERUKKAHILLOKETTA** **13,00€**

SUKLAAKAKKUA JA JÄKÄLÄÄ **13,00€**
mesiangervokinuskia ja tyrnisorbetta

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

jäätelön kanssa tarjotaan tummaa suklaata

ja marjakompottia

- VANILJAJÄÄTELÖ
- SUKLAAJÄÄTELÖ
- PIPARKAKKUJÄÄTELÖ
- PUNAHERUKKASORBET

 *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, 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/sizes are per person)

- 225g king crab legs  steamed in white wine broth, melted butter and creamy coconut sauce with chili and ginger
- 150g blue mussels   in a creamy garlic and parsley sauce
- 50g smoked North-Atlantic prawns  and house aioli
- king crab roe mousse  and malt bread crostini
- shrimp skagen 
- king crab cake   and celeriac slaw
- green salad with black currant vinaigrette

LIVE KING CRAB **249€/kg**

Choose your crab from the tank 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 sauce, white wine broth and melted butter. Side dishes with green salad and roasted garlic bread are included.

 *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 *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

42,00€/400g

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

- CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

SIDE DISHES

6,00€/dish

- GREEN SALAD WITH BLACK CURRANT VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH CAPER MAYONNAISE
- ROASTED POTATOES
- ROASTED GARLIC BREAD 🌸

EXTRA SERVING OF OUR HOUSE FOCACCIA 🌸

2,00€/person

STARTERS

Our starters are small but made to share, and we recommend you to order two dishes per person, while one dish is suitable to share between two. *Sharing is caring* ♥

♥ KING CRAB ROE MOUSSE 🍷 AND NETTLE WAFFLE 🌿	12,00€
♥ CURED TROUT 🐟 AND NORDIC WASABI	13,50€
♥ SMOKED NORTH-ATLANTIC PRAWNS 🍷 AND AIOLI	12,00€
♥ SHRIMP 🍷 TOAST SKAGEN	16,00€
♥ KING CRAB CAKE 🍷🌿 AND CELERICAIC SLAW	11,50€
♥ REINDEER "TONNATO" 🌿 AND SMOKED VENDANCE CRÉME 🍷🌿	15,50€
♥ CELERIAC, SEAWEED HUMMUS 🌿 AND CAVI-ART <i>vegan</i>	12,00€

IN BETWEEN

KING CRAB SOUP 🍷 and king crab mousseline	small large	15,00€ 25,00€
--	----------------	------------------

MAIN COURSES

FRIED PIKE-PERCH 🌿 **35,00€**

135g pike-perch filet, fried lentils 🌸, carrot sauce
and celery nettle puré 🌿

REINDEER SIRLOIN ❄️ **39,00€**

140g fried reindeer sirloin, carrots,
potato yarrow terrine 🌿 and Bearnaise

NETTLE 🌿 **GOLDEN BEET RÖSTI** **27,00€**

Fried lentils 🌸, jerusalem artichoke puré
and warm Balsamico vinaigrette
available as vegan

KIDS' MENU

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS **12,00€**

CHEESEBURGER AND CHIPS **14,00€**

KING CRAB CAKES 🌿❄️ **AND CHIPS** **13,50€**

FRIED PIKE-PERCH 🌿 **AND MASHED POTATOES** **17,50€**

REINDEER SIRLOIN ❄️ **AND MASHED POTATOES** **23,00€**

VANILLA ICE CREAM AND CHOCO SAUCE **5,00€**

DESSERTS

**GINGERBREAD PANNA COTTA
AND RED CURRANT COMPOTE** **13,00€**


CHOCOLATE CAKE AND LICHEN  **13,00€**
meadowsweet  caramel and seabuckthorn sorbet 


HOUSE ICE CREAM **6,00€/1 scoop 9,00€/2 scoops**
served with dark chocolate and berry compote

- VANILLA ICE CREAM
- CHOCOLATE ICE CREAM
- GINGERBREAD ICE CREAM
- RED CURRANT SORBET

 *organic*

 *sustainably farmed*

 *sustainably caught*

 *local produced*

 *wild food*

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