



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 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 säädöksiä. Poronlihan tuottaa Janne Kutuniva kumppaneineen Muoniossa, 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 kalatukku Erikssonin toimittamina.

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 per henkilö)



225g kuningasrapua kolmella kastikkeella, paistettua kuningasravun pyrstöä, 150g sinisimpukoita kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa, kuningasravun mätimoussea, kylmäsavustettua haukea, kuningasrapu crab cake, paahdettuja perunoita, vihreää salaattia ja talon aiolia.

 *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 kuningasrapua ♥ ja 250g sinisimpukoita 🍀 ♥

- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE

LISUKKEET:

6,00€/kpl

- VIHREÄ SALAATTI BALSAMICO BIANCO-VINEGRETELLÄ
- MAALAISSRANSKALAISET TALON AIOLILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ 🍀

LISÄÄNNOS TALON LUOMU-FOCACCIA 🍀

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 ♡ JA PERUNALETUJA	10,50€
♡ KYLMÄSAVUSTETTUA HAUKEA, ✨ UPPOMUNAA JA FENKOLIA	11,50€
♡ KUNINGASRAPU CRAB CAKE ♡ ✨, PUNAKAALIA JA RAPUMAJONEESIA	10,00€
♡ RIIMIPOROJA ✨, PIPARJUURIKREEMIÄ JA PUNAJUURICHUTNEYA	11,50€
♡ KUKKAKAALIA 🍀, KURKKUA JA CAVI-ARTIA <i>vegaaninen</i>	9,00€
♡ 150g KUNINGASRAPUA ♡ - KLASSINEN VALKOVIINILIEMI - KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ - MAUSTEINEN KUNINGASRAPULIEMI	31,00€
♡ 250g SINISIMPUKOITA 🍀 ♡ - KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE	14,00€

VÄLIIN

KUNINGASRAPUKEITTOA ♡	pieni	15,00€
ja paistettua kuningasravun pyrstöä	iso	21,00€

PÄÄRUOAT

PÖYRISJÄRVEN AHVENTA ❄️ **33,00€**

tattaria, myskikurpitsapyrettä 🍄 ja kuusenkerkkä-hollandaise 🍷

POROJA KAHDELLA TAPAA ❄️ **36,00€**

paistettua poronpaistia ja ylikypsää poronpotkarilletteä,
punaviinikastiketta ja dijon-perunamuusia

MYSIKURPITSA🍄-TATTARI ”RISOTTOA” **25,00€**

ja paistettua suppilovahveroa 🍷

saatavilla vegaanisena

KUNINGASRAPUBURGER ♥ **24,00€**

briossisämpylä, kuningasrapupihvi, salaattia
ja pikkelöityä punakaalia,
maalaisranskalaisia ja talon aiolia

♥ **300g KUNINGASRAPUA** ♥ **58,00€**

- KLASSINEN VALKOVIINIEMI
- 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

MAITOSUKLAAMOUSSEA 13,00€
JA HILLAA

KURPITSAMUFFIN 🌸 13,00€
marinoitua kurpitsaa 🌸 ja koivunlehtijäätelöä 🍌

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

jäätelön kanssa tarjotaan paahdettua valkosuklaata

ja tuoreita marjoja

- VANILJAJÄÄTELÖ
- SUKLAAJÄÄTELÖ
- KOIVUNLEHTIJÄÄTELÖ 🍌
- MUSTIKKASORBET

LAPSILLE

KANANUGETTEJA JA RANSKALAISIA 10,00€

JUUSTOBURGER JA RANSKALAISIA 13,00€

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

PAISTETTUA AHVENTA ❄️ **JA PERUNAMUUSIA** 17,00€

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

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 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 is per person)



225g king crab in 3 different sauces, pan fried king crab tail,
150g blue mussels in a creamy garlic and parsley sauce,
king crab roe mousse, cold smoked pike, king crab cake,
green salad, roasted potatoes and house aioli

🌱 *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
- SAVOURY 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 king crab ♥ and 250g blue mussels 🍀 ♥

- CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

SIDE DISHES

6,00€/dish

- GREEN SALAD WITH BALSAMICO BIANCO VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH HOUSE AIOLI
- 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 POTATO PANCAKES		10,50€
♡ COLD SMOKED PIKE ❄️, POACHED EGG AND FENNEL		11,50€
♡ KING CRAB CAKE ♡ ❄️, RED CABBAGE AND KING CRAB MAYONNAISE		10,00€
♡ REINDEER CARPACCIO ❄️, HORSERADISH CRÈME AND BEET ROOT CHUTNEY		11,50€
♡ CAULIFLOWER 🌱, CUCUMBER AND CAVI-ART <i>vegan</i>		9,00€
♡ 150g KING CRAB ♡ - CLASSIC WHITE WINE BROTH - CREAMY COCONUT SAUCE WITH CHILI AND GINGER - SAVOURY KING CRAB BROTH		31,00€
♡ 250g BLUE MUSSELS 🌱 ♡ - CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE		14,00€

IN BETWEEN

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

MAIN COURSES

FRIED PERCH FROM PÖYRISJÄRVI ❄️ **33,00€**
buckwheat, butternut squash puré 🌱 and spruce sprout Hollandaise 🍷

REINDEER IN TWO WAYS ❄️ **36,00€**
fried reindeer roast and reindeer shank rilette,
red wine sauce and mashed potatoes with dijon

BUCKWHEAT "RISOTTO" **25,00€**
with butternut squash 🌱 and fried funnel chanterelles 🍷
also available as vegan

KING CRAB BURGER ❤️ **24,00€**
brioche bun, king crab patty, lettuce
and pickled pickled cabbage,
crispy chips and house aioli

♡ **300g KING CRAB** ❤️ **58,00€**
- CLASSIC WHITE WINE BROTH
- CREAMY COCONUT SAUCE WITH CHILI AND GINGER
- SAVOURY 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

**MILK CHOCOLATE MOUSSE
AND CLOUDBERRIES** **13,00€**

PUMPKIN MUFFIN **13,00€**
marinated butternut squash 🍂 and birch leaf ice cream 🍦

HOMEMADE ICE CREAM **6,00€/1 scoop** **9,00€/2 scoops**
served with roasted white chocolate and fresh berries

- VANILLA ICE CREAM
- CHOCOLATE ICE CREAM
- BIRCH LEAF ICE CREAM
- BILBERRY SORBET

KIDS' MENU

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS **10,00€**

CHEESEBURGER AND CHIPS **13,00€**

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

FRIED PERCH ♥ AND MASHED POTATOES **17,00€**

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

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

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