



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.

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 ja kermaista chili-inkivääri-kookoskastiketta
- 150g sinisimpukoita 🌸🐟 kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa
- 50g savustettuja Jäämeren pohjankatkarapuja 🌿 ja talon aiolia
- Äkäsjärven kylmäsavuhaukimoussea 🌿🌸 mallasleipä-crostinilla
- katkarapuskenia 🌿
- kuningasrapu crab cake 🌿🌸 ja merileväsalaattia
- vihreää salaattia ja Balsamico Bianco-vinegretteä

🌸 *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 VALKOVIINIEMIEM *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 BALSAMICO BIANCO-VINEGRETELLÄ
- MAALAISSRANSKALAISET KAPRISMAJONEESILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ 🍷

LISÄÄNNOS TALON LUOMU-FOCACCIA 🍷

2,00€/hiö

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.



- ♡ **ÄKÄSJÄRVEN KYLMÄSAVUHAUKIMOUSSEA 🌿❄️ JA SIEMENNÄKKÄRIÄ** **12,00€**
- ♡ **SOKERISUOLATTUA RAUTUA 🐟 JA KYSSÄKAALIA** **14,00€**
- ♡ **SAVUSTETTUJA POHJANKATKARAPUJA 🌿 JA AIOLIA** **12,00€**
- ♡ **KATKARAPU 🌿 SKAGEN, PÖYRISJÄRVEN SIIANMÄTIÄ 🌿❄️ JA SAARISTOLAISLEIPÄÄ** **16,00€**
- ♡ **KUNINGASRAPU CRAB CAKE 🌿❄️, MERILEVÄSALAATTIA JA MÄNTYEMULSIOTA ❄️** **12,00€**
- ♡ **YLIKYPSÄÄ PORON POTKAA JA KIELTÄ ❄️ JA PUOLUKKAMAJONEESIA** **15,00€**
- ♡ **PURJO CONFIT, MUSTAJUURIKREEMIÄ JA PIKKELOITYÄ KÄTKÄN HERKKUTATTIA ❄️❄️** **12,50€**
vegaaninen

VÄLIIN

- | | | |
|------------------------------|-------|---------------|
| KUNINGASRAPUKEITTOA 🌿 | pieni | 15,00€ |
| ja kuningasrapu-mousseline | iso | 26,00€ |

PÄÄRUOAT

PAAHDETTUA KISSAKALAA   **35,00€**
kissakalan filettä, miso-kukkakaalipyrettä ja tummaa lipstikkakastiketta 

PORON PAISTIA  **38,00€**
paistettua poron paistia, puikulaperunapyrettä ja
suppilovahverokastiketta 

METSÄSIENIRISOTTOA   **27,00€**
saatavilla vegaanisena

LAPSILLE

KANANUGETTEJA JA RANSKALAISIA **12,00€**

JUUSTOBURGER JA RANSKALAISIA **14,00€**

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

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

PAISTETTUA POROA  **JA PERUNAMUUSIA** **21,00€**

VANILJAJÄÄTELÖÄ JA SUKLAAKASTIKETTA **5,00€**

JÄLKIRUOAT

**MAITOSUKLAA-KARVIAISMOUSSEA
JA KARVIAISSORBETTIA** **13,00€**

**MESIANGERVO-JUUSTOKAKKUA 🌿
JA MUSTIKKAA** **13,00€**

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

jäätelön kanssa tarjotaan tummaa suklaata
ja marjakompottia

- VANILJAJÄÄTELÖ
- SUKLAAJÄÄTELÖ
- MESIANGERVOJÄÄTELÖ 🌿
- KARVIAISSORBET

🌸 *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, 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
- cold smoked pike mousse   and malt bread crostini
- shrimp skagen 
- king crab cake   and wakame
- green salad with Balsamico Bianco 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 🦀

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 BALSAMICO BIANCO 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* ♥

- ♥ **COLD SMOKED PIKE MOUSSE FROM ÄKÄSJÄRVI 🐟❄️ AND SEED CRACKERS** 12,00€
- ♥ **CURED ARCTIC CHAR 🐟 AND KOHLRABI** 14,00€
- ♥ **SMOKED NORTH-ATLANTIC PRAWNS 🦞 AND AIOLI** 12,00€
- ♥ **SHRIMP 🦞 SKAGEN, WHITEFISH ROE 🐟❄️ AND SWEET RYE BREAD** 16,00€
- ♥ **KING CRAB CAKE 🦞❄️, WAKAME AND PINE EMULSION 🌿** 12,00€
- ♥ **REINDEER SHANK AND TONGUE ❄️ AND LINGONBERRY MAYONNAISE** 15,00€
- ♥ **LEEK CONFIT, BLACK SALSIFY CRÈME AND PICKLED PORCINI 🌿❄️** 12,50€
vegan

IN BETWEEN


- KING CRAB SOUP 🦞** small 15,00€
and king crab mousseline large 26,00€

MAIN COURSES

ROASTED WOLFFISH   **35,00€**

wolffish filet, miso-cauliflower puré and dark lovage sauce 

REINDEER ROAST  **38,00€**

fried reindeer roast, mashed potatoes
and funnel chantarelle sauce 

WILD MUSHROOM RISOTTO   **27,00€**

available as vegan

KIDS' MENU

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS **12,00€**

CHEESEBURGER AND CHIPS **14,00€**

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

FRIED WOLFFISH  **AND MASHED POTATOES** **17,50€**

REINDEER ROAST  **AND MASHED POTATOES** **21,00€**

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


DESSERTS

MILK CHOCOLATE-GOOSEBERRY MOUSSE AND GOOSEBERRY SORBET 13,00€

MEADOWSWEET CHEESECAKE  AND BILBERRIES 13,00€


HOUSE ICE CREAM 6,00€/1 scoop 9,00€/2 scoops


served with dark chocolate and berry compote

- VANILLA ICE CREAM
- CHOCOLATE ICE CREAM
- MEADOWSWEET ICE CREAM 
- GOOSEBERRY SORBET

 *organic*

 *sustainably farmed*

 *sustainably caught*

 *local produced*

 *wild food*

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