



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)



Kuningasrapua kolmella kastikkeella, paistettuja kuningasravun pyrstöjä, sinisimpukoita kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa, kylmäsavuhauenmätimoussea, kuningasrapu crab cake, graavikirjolohitartaria, paahdettuja varhaisperunoita, vihreää salaattia ja chilimajoneesia.

 *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 CHILIMAJONEESILLA
- PAAHDETTUJA VARHAISPERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ 🍀

LISÄANNOS 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.

- | | |
|---|---------------|
| ♡ KYLMÄSAVUSTETTUA HAUENMÄTIMOUSSEA ❄️
JA NOKKOSLETTUA 🌸👉 | 9,50€ |
| ♡ GRAAVIKIRJOLOHITARTARIA ♥️
JA TILLIMAJONEESIA | 10,50€ |
| ♡ KUNINGASRAPU "CRAB CAKE" ♥️❄️,
VARHAISKAALIA JA RAPUMAJONEESIA | 9,50€ |
| ♡ 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 ❄️ **31,00€**
parsaa, parsakaalipyrettä ja tilli-valkoviinikastiketta

POROA KAHDELLA TAPAA ❄️ **36,00€**
paistettua poronpaistia ja ylikypsää poronpotkarilletteä,
varhaiskaali-perunapaistosta ja väinönputki-maustevoita 🍷

MUSTAPAPU-NOKKOSKROKETTEJA 🍷🌱 **25,00€**
varhaiskaali-perunapaistosta ja savupaprikakastiketta
saatavilla vegaanisena

KUNINGASRAPUBURGER ♥️ **24,00€**
briossisämpylä, kuningasrapupihvi, salaattia,
pikkelöityä varhaiskaalia ja chilimajoneesia,
maalaisranskalaisia ja chilimajoneesia

♥️ **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

VALKOSUKLAA PANNACOTTA 13,00€
JA RAPARPERIA 🍷

MANSIKKAA 13,00€
tuoreita mansikoita, mansikkamoussea ja mansikkasorbettia

TALON OMA JÄÄTELÖ 6,00€/1 pallo 9,00€/2 palloa
jäätelön kanssa tarjotaan paahdettua valkosuklaata ja
tuoreita marjoja
- VANILJAJÄÄTELÖ
- SUKLAAJÄÄTELÖ
- PÄÄRYNÄSORBET

LAPSILLE

KANANUGETTEJA JA RANSKALAISIA 10,00€
JUUSTOBURGER JA RANSKALAISIA 13,00€
KUNINGASRAPU CRAB CAKE ♥* JA RANSKALAISIA 13,50€
PAISTETTUA AHVENTA * JA PAISTETTUA PERUNAA 16,00€
PAISTETTUA POROA * JA PAISTETTUA PERUNAA 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)




King crab in 3 different sauces, pan fried king crab tail, blue mussels in a creamy garlic and parsley sauce, cold smoked pike roe mousse, rainbow trout tartar, king crab cake, green salad, roasted new potatoes and chili mayonnaise

 *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 CHILI MAYONNAISE
- ROASTED NEW 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 ROE MOUSSE ❄️ AND NETTLE PANCAKES 🍄🍷** **9,50€**
- ♡ **CURED RAINBOW TROUT TARTAR ♥ AND DILL MAYONNAISE** **10,50€**
- ♡ **KING CRAB CAKE ♥ ❄️, CABBAGE AND KING CRAB MAYONNAISE** **9,50€**
- ♡ **REINDEER CARPACCIO ❄️, HORSERADISH CRÈME AND BEET ROOT CHUTNEY** **11,50€**
- ♡ **CAULIFLOWER, CUCUMBER AND CAVI-ART *vegan*** **9,00€**

- ♡ **150g KING CRAB ♥** **31,00€**
 - CLASSIC WHITE WINE BROTH
 - CREAMY COCONUT SAUCE WITH CHILI AND GINGER
 - SAVOURY KING CRAB BROTH
- ♡ **250g BLUE MUSSELS 🍄 ♥** **14,00€**
 - CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

IN BETWEEN

- | | | |
|--------------------------|-------|---------------|
| KING CRAB SOUP ♥ | small | 15,00€ |
| and fried king crab tail | large | 21,00€ |

MAIN COURSES

FRIED PERCH FROM PÖYRISJÄRVI ❄️ **31,00€**

asparagus, broccoli puré and dill white wine sauce

REINDEER IN TWO WAYS ❄️ **36,00€**

fried reindeer roast and reindeer shank rilette,
seasoned butter with garden angelica 🍯, and fried cabbage and potatoes

BLACK BEAN AND NETTLE CROQUETS 🌱 🍯 **25,00€**

smoked bell pepper sauce and fried cabbage and potatoes

also available as vegan

KING CRAB BURGER ❤️ **24,00€**

brioche bun, king crab patty, lettuce,
pickled early cabbage and chili mayonnaise,
crispy chips and chili mayonnaise

❤️ **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

**WHITE CHOCOLATE PANNA COTTA
AND RHUBARB 🍷** **13,00€**

STRAWBERRIES **13,00€**
fresh strawberries, strawberry mousse and strawberry sorbet

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
- PEAR SORBET

KIDS' MENU

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS **10,00€**
CHEESEBURGER AND CHIPS **13,00€**
KING CRAB CAKES ♥❄️ AND CHIPS **13,50€**
FRIED PERCH ♥ AND FRIED NEW POTATOES **16,00€**
REINDEER ROAST ❄️ AND FRIED NEW POTATOES **23,00€**

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

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