KING CRAB HOUSE

- arctic seafood -

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 hyväksyttyjä.

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

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

84€/hlö

- *200g kuningasravun jalkoja klassisessa valkoviiniliemessä ja kermaista chili-inkivääri-kookoskastiketta*
- *150g sinisimpukoita kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa*
- *50g kokonaisia pohjankatkarapuja ja talon aiolia*
- *Pöyrisjärven siianmätimoussea , peruna-tillisipsillä*
- *Jääkellarin kirjolohta ja piparjuurimajoneesia*
- *Zero waste king crab cake , ja kimchiä*
- *Vihreää salaattia ja balsamico biancoa*

ELÄVÄ KUNINGASRAPU 289€/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.

ALKUUN

TALON LUOMUFOCACCIAA ✿ **2,00€/hlö**

Focaccian kylkeen:

- Oliiviöljyä ja Balsamicoa **3,00€**
- Talon aiolia **3,00€**
- Villiyrttipestoa ❄ **6,00€**
- Siianmätimoussea ❄ **7,00€**

PÄIVÄN OSTERIT **xx,xx€**
Saatavuuden mukaan

- Tarjoillaan salottisipulivinaigretten kanssa

15g KUNINGASRAVUN MÄTIÄ **32,00€**

- Tarjoillaan crème fraîchen kanssa

15g KAVIAARIA **69,00€**

- Gastro Unika Gold,
  kevyesti suolattua sammenmätiä Belgiasta

ALKURUOAT

♡ **PÖYRISJÄRVEN SIIANMÄTIMOUSSEA** 🦐❄, **15,00€**
peruna-tillisipsiä ja mallasleipäcrumblea

♡ **KOKONAISIA POHJANKATKARAPUJA** 🦐 **16,00€**
ja talon aiolia

♡ **ZERO WASTE KING CRAB CAKE** 🦐❄ **16,00€**
kimchiä ja seesamimajoneesia

♡ **KUNINGASRAPUTERRIINIÄ** 🦐, **25,00€**
suolasitruunacurdia ✿ ja tilli-hollandaisekastiketta

♡ **JÄÄKELLARIN KIRJOLOHTA** 🐟, **15,00€**
piparjuurimajoneesia ja fenkolia

♡ **PORO TATAKI** ❄ **18,00€**
soijaglaseerattua poronfilettä, pikkelöityä siitakesientä ✿,
ja porkkana-inkivääripyreetä

♡ **PAAHDETTUA KELTAJUURTA** **14,00€**
keltajuuripyreetä ja pikkelöityä keltajuurta, Mö Chavrea
ja vaahterasiirappia ✿
vegaaninen

VÄLIIN

KUNINGASRAPUKEITTOA 🦐	pieni	**15,00€**
ja paistettua fenkolia ja omenaa	iso	**26,00€**

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 pääruoaksi. 1kg sopii jaettavaksi alkuruoaksi isommallekin seurueelle ja jaettavaksi pääruoaksi jopa 3-4:lle.

Voit valita haluamasi kastikkeen ja lisukkeet alta:

KUNINGASRAPUA

39,00€/150g **72,00€/300g** **229,00€/1kg**

- klassinen valkoviiniliemi ***tai***
- kookoskastike chilillä ja inkiväärillä

SINISIMPUKOITA

14,00€/250g **24,00€/500g** **46,00€/1kg**

- kermainen valkosipuli-persiljakastike

KOMBOKATTILA **49,00€/400g**

150g kuningasrapua ja 250g sinisimpukoita

- kermainen valkosipuli-persiljakastike

LISUKKEET: **6,00€/kpl**

- vihreää salaattia ja balsamico biancoa
- rapeita ranskalaisia ja talon aiolia
- paahdettua perunaa
- paahdettua valkosipulileipää

* Ilmoitathan mahdollisista ruoka-allergioista henkilökunnalle, kiitos.

PÄÄRUOAT

PAISTETTUA TURSKAN SELÄKETTÄ **43,00€**
matelote-kastiketta, puikulaperunapyreetä,
paahdettua porkkanaa ja broccolinia

PAISTETTUA PORON ULKOFILEETÄ **45,00€**
kermaista pippurikastiketta, rosmariini-perunaterriiniä,
juuripersiljaa ja paahdettua palsternakkapyreetä

SIENITERRIINIÄ **28,00€**
suppilovahverokastiketta, puikulaperunapyreetä
juuripersiljaa ja broccolinia
saatavilla vegaanisena

LAPSILLE

Kananugetteja ja ranskalaisia	**12,00€**
Juustoburger ja rankalaisia	**14,00€**
Kuningasrapu Crab Cake ja ranskalaisia	**16,00€**
Turskan seläkettä ja muusia	**22,00€**
Poron ulkofileetä ja muusia	**24,00€**
Sieniterriiniä ja muusia	**16,00€**
Vaniljajäätelöä ja suklaakastiketta	**5,00€**

JÄLKIRUOAT

VALKOSUKLAAJUUSTOKAKKUA **14,00€**
tyrnisorbettia ja pohjoisen marjoja ❄

SUKLAABROWNIETA **13,00€**
herkkutattijäätelöä ❄🌿, suolakaramellia ja jäkälää 🌿

TALON OMAA JÄÄTELÖÄ **6,00€/1 pallo** **9,00€/2 palloa**
mustaherukka-sitruunatimjamikompottia ja kristallisoitua suklaata

- vaniljajäätelöä
- suklaajäätelöä
- piparkakkujäätelöä
- tyrnisorbettia

✿ *luomu*
🐟 *vastuullisesti kasvatettu*
🦌 *vastuullisesti pyydetty*
❄ *lähiruokaa*
🌿 *villiruokaa/itsekerätty*

* Ilmoitathan mahdollisista ruoka-allergioista henkilökunnalle, kiitos.

KING CRAB HOUSE

- arctic seafood -

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 for example 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

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

84€/person

- *200g 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 whole Northern prawns and house aioli*
- *Pöyrisjärvi whitefish roe mousse , and potato dill crisps*
- *Brined 'Ice Cellar' rainbow trout , and horseradish*
- *Zero waste king crab cake , and kimchi*
- *Green salad white balsamic vinegar*

LIVE KING CRAB 289€/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.

TO START

HOUSE ORGANIC FOCACCIA ✿ **2,00€/person**

Together with the focaccia:

- Olive oil and Balsamico **3,00€**
- House aioli **3,00€**
- Wild herb pesto ❄🌿 **6,00€**
- Whitefish roe mousse 🦐❄ **7,00€**

OYSTERS OF THE DAY 🐟 **xx,xx€**
Subject to availability

- Served with shallot vinaigrette

15g KING CRAB ROE 🦐 **32,00€**

- Served with crème fraîche

15g CAVIAR 🐟 **69,00€**

- Gastro Unika Gold,
  lightly salted Belgian sturgeon roe

STARTERS

♡ **PÖYRISJÄRVI WHITEFISH ROE MOUSSE** , **15,00€**
potato dill crisps and malt bread crumble

♡ **WHOLE NORTHERN PRAWNS** **16,00€**
and house aioli

♡ **ZERO WASTE KING CRAB CAKE** **16,00€**
kimchi and sesame mayonnaise

♡ **KING CRAB TERRINE** **25,00€**
salted lemon curd ✿ and dill hollandaise

♡ **BRINED 'ICE CELLAR' RAINBOW TROUT** **15,00€**
horseradish mayonnaise and fennel

♡ **REINDEER TATAKI** **18,00€**
soy-glazed reindeer fillet, pickled shiitake mushrooms ✿,
and carrot-ginger purée

♡ **ROASTED GOLDEN BEETROOT** **14,00€**
golden beetroot purée, pickled golden beetroot,
Mö Chavre and maple syrup ✿
vegan

IN BETWEEN

KING CRAB SOUP	small	**15,00€**
with sautéed fennel and apple	large	**26,00€**

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. 1000g is enough to share as a starter for a bigger party or to share as a main course for even three to four persons.

You can choose your sauce and side dishes underneath:

KING CRAB

39,00€/150g **72,00€/300g** **229,00€/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 **49,00€/400g**

150g king crab and 250g blue mussels

- creamy garlic and parsley sauce

SIDE DISHES **6,00€ /dish**

- green salad white balsamic vinegar
- crispy chips with house aioli
- roasted potatoes
- roasted garlic bread

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

MAIN COURSES

FRIED COD LOIN **43,00€**
Matelote sauce, Lappish ‘puikula’ potato purée,
roasted carrots and broccolini

REINDEER SIRLOIN **45,00€**
creamy peppercorn sauce, rosemary-potato terrine,
parsley root and roasted parsnip purée

MUSHROOM TERRINE **28,00€**
funnel chanterelle sauce, Lappish ‘puikula’ potato purée,
parsley root and broccolini
available as vegan

KIDS’ MENU

Chicken nuggets and crispy chips	**12,00€**
Cheeseburger and crispy chips	**14,00€**
King Crab Cake and crispy chips	**16,00€**
Cod loin and potato purée	**22,00€**
Reindeer sirloin and potato purée	**24,00€**
Mushroom terrine and potato purée	**16,00€**
Vanilla ice cream and chocolate sauce	**5,00€**

DESSERTS

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE **14,00€**
sea buckthorn sorbet and Nordic berries ❄

CHOCOLATE BROWNIE **13,00€**
Porcini ice cream ❄🌿, salted caramel and reindeer lichen 🌿

HOUSE ICE CREAM **6,00€/1 scoop** **9,00€/2 scoops**
served with blackcurrant and lemon thyme compote
and crystallised chocolate

- vanilla ice cream
- chocolate ice cream
- gingerbread ice cream
- sea buckthorn sorbet

✿ *organic*
🐟 *sustainably farmed*
🎣 *sustainably caught*
❄ *local produced*
🌿 *wild food*

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