

KING CRAB HOUSEN

UUDENVUODEN MENU

King Crab Houseessa on tarjolla tunturin upein arktinen pöytiin tarjoiltu 3-ruokalajin menu.

Koko pöytäseurueelle tarjoillaan keittiön tervehdyksen jälkeen ensin alkuruoka- ja sitten pääruoka-lajitelmat pöytään. Jälkiruoka tulee lautasannoksena. Pöytävaraukset (saapumisaika) voi tehdä klo 17–22 väliselle ajalle, vartin välein. Jokaiselle varaukselle on 2,5h aikaa. Pöytävaraus on ehdoton.

Erityisruokavaliot ja ruoka-aineallergiat huomioidaan mahdollisuuksien ja ennakkovarausten mukaan.

A la carte-lista ei ole saatavilla lainkaan tänä iltana.

Räiskyvästi tervetuloa uuden vuoden hienoimpaan kattaukseen!

AMUSE-BOUCHE

Sinisimpukka croustade

KYLMÄT

Pöyrisjärven ahven ceviche

Savustettuja katkarapuja ja aiolia

Graavattua taimenta ja puolukka-sinappikastiketta

Kylmäsavustettua hauenmätimoussea ja vohvelia

Riimiporoa ja punasipuli-portviinihilloketta

Kuningasrapu crab cake, inkivääri-coleslaw ja chilimajoneesia

Vihreää salaattia ja mustaherukkavinegretteä

LÄMPIMÄT

Kuningasravun jalkoja valkoviiniliemessä

Kuningasravun jalkoja chili-inkivääri-kookoskastikkeessa

Sinisimpukoita kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa

Paahdettua valkosipulileipää ja paahdettua perunaa

MAKEA

Financier-leivos ja piparkakkujäätelöä

95€

Pöytävaraukset: www.kingcrabhouse.fi/book-a-table – restaurant@kingcrabhouse.fi – +358 400 138 333

KING CRAB HOUSE

NEW YEAR'S EVE MENU

King Crab House offers Levi's most stunning Arctic 3 course menu. Dinner starts with an amuse-bouche, followed by a selection of cold dishes, then a selection of warms, all served to the table. The dessert crowns the dinner.

Table reservations can be made every quarter between 5 and 10 p.m.
Reserved time for every booking is 2,5 hours, so please, be on time.

Please inform about special diets and food allergies in advance,
the a la carte menu will not be available this day.

A warm welcome to the New Year's most outstanding dinner!

AMUSE-BOUCHE

Blue mussel croustade

COLDS

Perch ceviche

Smoked shrimps and aioli

Cured trout and lingonberry-mustard sauce

Cold smoked pike roe mousse and waffle

Rimi reindeer and red onion-port wine compote

King crab cake, ginger coleslaw and chili mayonnaise

Green salad and blackcurrant vinaigrette

WARMS

King crab legs in classic white wine broth

King crab legs in chili-ginger-coconut sauce

Blue mussels in a creamy garlic-parsley sauce

Roasted garlic bread and roasted potatoes

SWEET

Financier and gingerbread ice cream

95€