KING CRAB HOUSEN

UUDENVUODEN MENU

King Crab Housessa 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

Kampasimpukkatartar, omenaa ja tilliä

KYLMÄT

Jääkellarin lohta ja sienisalaattia
Sokerisuolattua ahventa, inkivääri-Creme Fraiche ja siianmätiä
Muikunmätimoussea ja perunatillisipsiä
Merirapua ja sahramiaiolia
Kuningasrapu crab cake ja wasabimajoneesia
Riimiporoa ja puolukkageeliä
Raikasta vihersalaattia

LÄMPIMÄT

Kuningasravun jalkoja valkoviiniliemessä
Kuningasravun jalkoja chili-inkivääri-kookoskastikkeessa
Sinisimpukoita kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa
Paahdettua valkosipulileipää

MAKEA

Mustaherukka Financier ja mustaherukanlehtijäätelöä

109€

Pöytävaraukset: www.kingcrabhouse.fi/book-a-table

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

Scallop tartar, apple and dill

COLDS

Cold-cured salmon and mushroom salad
Sugar salted perch, ginger Crème Fraiche and whitefish roe
Vendace roe mousse and potato dill crisp
Langoustine and saffron aioli
King crab cake and wasabi mayonnaise
Reindeer carpaccio and lingonberry gel
Fresh green salad

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

SWEET

Black currant Financier and black currant leaf ice cream

109€

Table reservations: www.kingcrabhouse.fi/book-a-table