



Tervetuloa King Crab Houseen!

Tämä on ainutlaatuinen ravintolakonsepti, jossa pystyy nauttia kuningasrapua ympäri vuoden. Tutustu ja ihastu arktisiin makuihin hyvän viinin kera.

King Crab House on ravintola, joka tarjoaa mahdollisuuden syödä tuoretta kuningasrapua suoraan akvaariosta. Suomessa ei ole toista ravintolaa, jossa on tarjolla kuningasravun häntää, puhumattakaan kuningasravun mädistä, jonka vuosituotanto koko Pohjois-Norjassa on ainoastaan muutamia satoja kiloja. Kuningasravut ostetaan suoraan finnmarkilaisilta kalastajilta, jotka noudattavat Norjan valtion tarkkoja rajoituksia ja säädöksiä. Jäämeren kalat ovat kalastettu kestävästä kalakannoista, käytämme myös paikallista kalaa, mm. Jeris- ja Pöyrisjärvestä. Lihat ovat Lapista ja kasvisruokien raaka-aineet ovat osittain luonnosta itsekerättyjä.

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, kylmäsavuhauen mätimoussea, kuningasrapukroketti, sokerisuolattua siikaa, paahdettuja varhaisperunoita, salaattia ja kaprisaiolia

Keittiömestarin SUOSITUSMENU 75€/hlö

(tarjoillaan vain koko pöytäseurueelle)

Kuningasravun pyrstöä ja kylmäsavuhauen mätiä

-

Valkosipulivoissa paistettua kuningasravunjalkaa

-

Päivän kalaa

-

Porkkanakakkua, mangosorbettia ja mascarponea

ALKURUOAT

VIHERSALAATTI

mustikkavinegretteä ja pikkelivihanneksia

8,00

ARKTISET MAUT

kuningasrapukroketti, sokerisuolattua siikaa ja kylmäsavuhauen mätimoussea ja mallaslimppua

19,00

PYRSTÖ JA MÄTI

paistettua kuningasravun pyrstöä, mummonkurkkua, kylmäsavuhauen mätiä ja sitruunageeliä

15,50

SIIKA

sokerisuolattua siikaa, tillimajoneesia ja pikkelöityä fenkolia

15,50

KUNINGASRAPUKEITTO

ja paistettua kuningasravun pyrstöä

pieni

15,00

iso

21,00

PÄÄRUOAT

VIIKON KALA vaihtuva kala kauden lisukkeilla **xx,xx**

PORONPAISTI **38,00**

paistettua poronpaistia Muoniosta, maa-artisokkapyrettä, ratatouillea ja Dijon-maustevoita

SOIJA-RAGOUT **25,00**

tomaattista soijarouhemuhennusta, maa-artisokkaa, parsaa ja paahdettua munakoisoa

LAPSILLE

KANANUGETIT JA RANSKALAISET **9,00**

JUUSTOBURGERI JA RANSKALAISET **11,00**

VIIKON KALA JA UUDET POTUT **17,00**

VANILJAJÄÄTELÖ JA SUKLAAKASTIKE **4,00**

* Ilmoitathan mahdollisista ruoka-allergioista henkilökunnalle, kiitos.

BURGERIT

KUNINGASRAPUBURGER 21,00

briossisämpylä, paneroitu kuningasrapupihvi, sitrusmajoneesia ja mummonkurkkua, maalaisranskalaisia ja kapisaiolia

POROBURGER 21,00

briossisämpylä, poron jauhelihipihvi, cheddarjuustoa, Myrntisen suolakurkkua ja kapisaiolia, maalaisranskalaisia ja kapisaiolia

KELTAJUURI-WAKAMEBURGER 19,00

(saatavilla myös vegaanisena)

briossisämpylä, keltajuuripihvi, wakamea ja sitrusmajoneesia, maalaisranskalaisia ja kapisaiolia

EXTRA DIPIT: 1,50/kpl

- SITRUSMAJONEESI
- KAPRISAIOLI
- MAUSTAMATON MAJONEESI

KAIKKI BURGERIT MYÖS GLUTEENITTOMANA +1€

Huom, kuningasrapupihvi korvataan paistetulla kuningasravun pyrstöllä. Ranskalaiset perunat saattavat sisältää pienen määrän gluteenia.

JÄLKIRUOAT

PORKKANA

13,00

porkkanakakkua, mangosorbettia ja mascarponea

RAPARPERI

13,00

haudutettua raparperia, kauracrumble ja sitruunamelissajäätelö

TALON OMA JÄÄTELÖ

6,00/1 pallo 9,00/2 palloa

jäätelön kanssa tarjotaan paahdettua valkosuklaata,
mareknia ja hillaa

- VANILJAJÄÄTELÖ
- MUSTIKKAJÄÄTELÖ
- MANGOSORBETTI

* 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 collected from the wild.

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, smoked pike caviar, cured whitefish, king crab croquet, green salad, roasted potatoes and capers aioli

CHEF'S RECOMMENDATION 75€/person

(served for the whole party only)

King crab tail and pike caviar

-

Fried king crab leg in garlic butter

-

Fish of the day

-

Carrot cake, mango sorbet and mascarpone

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
- SPICY KING CRAB BROTH

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

- CREAMY WHITE WINE SAUCE WITH PARSLEY AND GARLIC

COMBO POT 150g crab and 250g mussels **39,00/400g**

- CREAMY WHITE WINE SAUCE WITH PARSLEY AND GARLIC

SIDE DISHES **5,00/dish**

- GREEN SALAD WITH BLUEBERRY VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH CAPERS AIOLI
- ROASTED POTATOES
- ROASTED GARLIC BREAD

STARTERS

GREEN SALAD

blueberry vinaigrette and pickles

8,00

ARCTIC FLAVORS

king crab croquet, cured whitefish and cold smoked pike roe and malt bread

19,00

KING CRAB TAIL AND PIKE CAVIAR

pan-fried king crab tail, pickled cucumber, cold smoked pike roe and fermented lemon gel

15,50

CURED WHITEFISH

sugarsalted whitefish, dill mayonnaise and pickled fennel

15,50

KING CRAB SOUP

and fried king crab tail

small

15,00

large

21,00

MAIN COURSES

FISH OF THE WEEK variable fish dish	xx,xx
REINDEER ROAST pan fried reindeer roast from Muonio, Jerusalem artichoke purée, ratatouille and Dijon butter	38,00
SOY RAGOUT soy-protein ragout, Jerusalem artichoke, asparagus and roasted eggplant	25,00

KIDS' MENU

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS	9,00
CHEESEBURGER AND CHIPS	11,00
FISH OF THE WEEK WITH POTATOES	17,00
VANILLA ICE CREAM AND CHOCO SAUCE	4,00

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

BURGERS

KING CRAB BURGER **21,00**

brioche bun, king crab patty,
citrus mayonnaise and pickled cucumber
crispy chips and capers aioli

REINDEER BURGER **21,00**

brioche bun, reindeer burger, cheddar cheese,
pickled gherkins and capers aioli,
crispy chips and capers aioli

GOLDEN BEET & WAKAME BURGER **19,00**

(vegan on request)

brioche bun, golden beet patty, wakame and
citrus mayonnaise, crispy chips and capers aioli

EXTRA DIPPING SAUCES: **1,50**

- CITRUS MAYONNAISE
- CAPERS AIOLI
- CLASSIC MAYONNAISE

ALL BURGERS ARE ALSO AVAILABLE ON A GLUTEN FREE BUN WITH AN EXTRA COST OF 1 €

Please note that we also change the king crab patty to
fried king crab tail if you order the King Crab Burger gluten free.
Our chips may contain traces of gluten.

DESSERTS

CARROT

13,00

carrot cake, mango sorbet and mascarpone

RHUBARB

13,00

braised rhubarb, oat crumble and lemon balm ice cream

HOMEMADE ICE CREAM

6,00/1 scoop

9,00/2 scoops

served with roasted white chocolate and berries

- VANILLA ICE CREAM
- BLUEBERRY ICE CREAM
- MANGO SORBET

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