



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 ravantuottajat 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 64€/hlö**

(tarjoillaan vähintään kahdelle, huom. hinta per henkilö)

Kuningasrapua kolmella kastikkeella, paistettuja kuningasravun pyrstöjä, sinisimpukoita kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa, kylmäsavuhauen mätimoussea, kuningasrapukroketti, sokerisuolattua siikaa, paahdettuja perunoita, salaattia ja kaprisaiolia

### **Keittiömestarin SUOSITUSMENU 68€/hlö**

(tarjoillaan vain koko pöytäseurueelle)

Sokerisuolattua siikaa, tilliä ja kukkakaalia

-

Kuningasravunjalkoja kolmella kastikkeella

-

Päivän kala

-

Suklaakakkua ja vaniljajäätelöä

### **ELÄVÄ KUNINGASRAPU 148,-/kg**

Valitse akvaariosta haluamasi rapu koko pöytäseurueelle!

Yhdestä ravusta (n. 3 kg:n kokoinen) riittää syötävää neljälle henkilölle, alkuruoaksi jopa kahdeksalle (kysy lisää kokoja). Ravut tarjotaan kookos-, valkoviini- ja rapukastikkeen kera, lisukkeena on paahdettuja perunoita, vihreää salaattia ja paahdettua valkosipulileipää.



## ALKURUOAT

### VIHERSALAATTI

**8,00**

Balsamico Bianco-vinegretteä ja wakamea

### ARKTISET MAUT

**19,00**

kuningasrapukroketti, sokerisuolattua siikaa ja kylmäsavuhauen mätimoussea ja mallaslimppua

### PYRSTÖ JA KYLMÄSAVUHAUEN MÄTI

**15,50**

paistettua kuningasravun pyrstöä, kylmäsavustettua hauenmätiä ja hapankermaa

### SIIKA

**15,50**

sokerisuolattua siikaa, tilliä ja kukkakaalia

### KUNINGASRAPUKEITTO

pieni

**15,00**

ja paistettua kuningasravun pyrstöä

iso

**19,50**

### PARSA-PINAATTIRISOTTO

pieni

**14,00**

*(saatavilla myös vegaanisena)*

iso

**23,00**

## PÄÄRUOAT

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

**POROJA KOLMELLA TAPAA** **36,00**

Muonion mureaa poronpaistia, ylikypsää poronpotkarilletteä, poronkieli-perunakroketti, neulapapuja ja foyot-kastiketta

**PORONKÄRISTYS** **26,00**

poronlapaa, perunapyreetä, suolakurkkua ja puolukkaa

## LAPSILLE

**KANANUGETIT JA RANSKALAISET** **8,00**

**JUUSTOBURGERI JA RANSKALAISET** **10,00**

**KALA JA MUUSIA** **14,00**

**PARSA-PINAATTIRISOTTO** **14,00**

**PORONKÄRISTYS** **13,00**

**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 19,00**

briossisämpylä, poron jauhelihipihvi, cheddarjuustoa, Myrtilsen 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

### HILLAPARFAIT

**13,00**

suolakaramellia ja tuille-keksiä

### SUKLAAKAKKU

**13,00**

marja-aroniaa ja vaniljajäätelöä

### TALON OMA JÄÄTELÖ

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

jäätelön kanssa tarjotaan paahdettua valkosuklaata,

mareknia ja hillaa

- VANILJAJÄÄTELÖ
- SUKLAAJÄÄTELÖ
- MAITOHORSMAJÄÄTELÖ
- HILLASORBETTI

\* 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 64,-/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 68€/person**

(served for the whole party only)

Cured whitefish, dill and cauliflower

-

King crab legs with 3 sauces

-

Fish of the day

-

Chocolate cake and vanilla ice cream

### **LIVE KING CRAB 148,-/kg**

Choose your crab from the aquarium 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-, white wine- and crab sauce.

Side dishes with green salad, garlic bread and roasted potatoes are included.



## STARTERS

### GREEN SALAD

**8,00**

Balsamico vinaigrette and wakame

### ARCTIC FLAVORS

**19,00**

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

### KING CRAB TAIL AND PIKE CAVIAR

**15,50**

fried king crab tail, cold smoked pike roe and sour cream

### CURED WHITEFISH

**15,50**

sugarsalted whitefish, dill and cauliflower

### KING CRAB SOUP

small

**15,00**

and fried king crab tail

large

**19,50**

### ASPARAGUS RISOTTO

small

**14,00**

*(vegan on request)*

large

**23,00**

## **MAIN COURSES**

<b>FISH OF THE WEEK</b> variable fish dish	<b>xx,xx</b>
<b>REINDEER IN 3 WAYS</b> pan fried reindeer roast, reindeer shank rillette, potato croquet with reindeer tongue, green beans and Foyot sauce	<b>36,00</b>
<b>SAUTEED REINDEER</b> traditional Lappish stew with reindeer shoulder, potato puree, gherkins and lingonberries	<b>25,00</b>

## **KIDS' MENU**

<b>CHICKEN NUGGETS AND CHIPS</b>	<b>8,00</b>
<b>CHEESEBURGER AND CHIPS</b>	<b>10,00</b>
<b>FRIED FISH WITH POTATO MASH</b>	<b>14,00</b>
<b>MUSHROOM RISOTTO</b>	<b>14,00</b>
<b>SAUTEED REINDEER</b>	<b>13,00</b>
<b>VANILLA ICE CREAM AND CHOCO SAUCE</b>	<b>4,00</b>

\* 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** **19,00**

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

### CLOUDBERRY PARFAIT

**13,00**

salted caramel and tuille

### CHOCOLATE CAKE

**13,00**

chocolate cake, aronia berries and vanilla ice cream

### HOMEMADE ICE CREAM

**6,00/1 scoop**

**9,00/2 scoops**

served with roasted white chocolate and berries

- VANILLA ICE CREAM
- CHOCOLATE ICE CREAM
- FIREWEED ICE CREAM
- CLOUDBERRY SORBET

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