



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 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 perunoita, salaattia ja kaprisaiolia

Klassikkoannoksemme:

KUNINGASRAPU- JA SIMPUKKAKATTILAT

Kuningasrapua kattilasta tarjottuna. Ravut ovat valmiiksi auki leikattuja ja on helppoa vain avata kuori ja nauttia herkullisesta sisällöstä. 150g sopii hyvin alkuruoksi, 300g sopii kahdelle jaettavaksi alkuruoksi tai pääruoksi yhdelle. 1000g sopii jaettavaksi alkuruoksi isommallekin seurueelle ja jaettavaksi pääruoksi 2-3:lle
Voit valita haluamasi kastikkeen ja lisukkeet alta.

KUNINGASRAPUA 31,00€/150g 58,00€/300g 189,00€/1kg

- KLASSINEN VALKOVIINIEMI
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ
- MAUSTEINEN KUNINGASRAPULIEMI

SINISIMPUKOITA 14,00/250g 24,00/500g 46,00/1kg

- KERMAINEN VALKOVIINIKASTIKE PERSIJALLA JA VALKOSIPULILLA

KOMBOKATTILA (150g rapua ja 250g simpukoita) 39,00/400g

- KERMAINEN VALKOVIINIKASTIKE PERSIJALLA JA VALKOSIPULILLA

LISUKKEET: 5,00/kpl

- VIHREÄ SALAATTI MUSTIKKAVINEGRETELLÄ
- MAALAI SRANSKALAISET KAPRISAIOLILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ

ALKURUOAT

9,00/kpl

Alkuruokamme tarjotaan nykyään *sharing is caring* -konseptilla ja ovat tarkoitettuja jaettaviksi, suosittelemme teitä tilaamaan 2 kpl per henkilö ja jokainen annos sopii jaettavaksi kahdelle.

- ♡ **SOKERISUOLATTUA SIIKAA JA LEHTIKAALIA**
- ♡ **GRAAVIKIRJOLOHITARTARIA JA RAKUUNAMAJONEESIA**
- ♡ **PORONPAISTIA JA SAVUMUIKKUDRESSINGIÄ**
- ♡ **KUNINGASRAPU "CRAB CAKE" JA MANGOSALSAA**
- ♡ **KYLMÄSAVUHAUEN MÄTIMOUSSEA VOHVELILLA**
- ♡ **KERMAISTA SIENISALAATTIA JA CAVI-ARTIA VOHVELILLA**

♡ **150g KUNINGASRAPUA** **31,00**

- KLASSINEN VALKOVIINILIEMI
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ
- MAUSTEINEN KUNINGASRAPULIEMI

♡ **250g SINISIMPUKOITA** **14,00**

- KERMAINEN VALKOVIINIKASTIKE PERSILJALLA JA VALKOSIPULILLA

VÄLIIN

KUNINGASRAPUKEITTOA pieni **15,00**

ja paistettua kuningasravun pyrstöä

MYSIKURPITSARISOTTOA pieni **14,00**

myös saatavilla vegaanisena

PÄÄRUOAT

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

PORONPAISTIA **38,00**

paistettua poronpaistia Muoniosta, punaviinikastiketta, friteerattua perunaa, sienipaistosta ja porkkanaa

KUNINGASRAPUKEITTOA iso **21,00**

ja paistettua kuningasravun pyrstöä

MYSIKURPITSARISOTTOA iso **23,00**

myös saatavilla vegaanisena

♡ **300g KUNINGASRAPUA** **58,00**

- KLASSINEN VALKOVIINILIEMI
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ
- MAUSTEINEN KUNINGASRAPULIEMI

♡ **500g SINISIMPUKOITA** **24,00**

kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa

♡ **KOMBOKATTILA** **39,00**

150g kuningasrapua ja 250g sinisimpukoita
kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa

LISUKKEET: **5,00/kpl**

- VIHREÄ SALAATTI MUSTIKKAVINEGRETELLÄ
- MAALAISSRANSKALAISET KAPRISAIOLILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ

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

MAITOHORSMA CREME BRULEE 13,00
päärynäkompotilla

PORKKANA 13,00
porkkanakakkua, mangosorbettia ja mascarponea

TALON OMA JÄÄTELÖ 6,00/1 pallo 9,00/2 palloa

jäätelön kanssa tarjotaan marenkia,
paahdettua valkosuklaata ja hillaa

- VANILJAJÄÄTELÖ
- SUKLAAJÄÄTELÖ
- MUSTIKKAJÄÄTELÖ
- MANGOSORBETTI

LAPSILLE

KANANUGETTEJA JA RANSKALAISIA 9,00

JUUSTOBURGER JA RANSKALAISIA 11,00

VIIKON KALAA JA PAAHDETTUJA PERUNOITA 17,00

VANILJAJÄÄTELÖÄ JA SUKLAAKASTIKETTA 4,00

* 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

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

9,00/dish

Our starters are small but made to share, and we recommend you order two dishes per person, while one dish is suitable to share between two.

Sharing is caring ♡

♡ **SUGARSALTED WHITEFISH AND CALE**

♡ **RAINBOW TROUT TARTAR AND TARRAGON MAYO**

♡ **REINDEER ROAST AND SMOKED VENDACE DRESSING**

♡ **KING CRAB CAKE AND MANGO SALSA**

♡ **COLD SMOKED PIKE ROE MOUSSE ON A WAFFLE**

♡ **CREAMY MUSHROOM SALAD AND CAVI-ART ON A WAFFLE**

♡ **150g KING CRAB** **31,00**

- CLASSIC WHITE WINE BROTH
- CREAMY COCONUT SAUCE WITH CHILI AND GINGER
- SPICY KING CRAB BROTH

♡ **250g BLUE MUSSELS** **14,00**

150g king crab and 250g blue mussels
in a creamy garlic and parsley sauce

IN BETWEEN

KING CRAB SOUP small **15,00**
and fried king crab tail

BUTTERNUT SQUASH RISOTTO small **14,00**
also available as vegan

MAIN COURSES

FISH OF THE WEEK variable fish dish **xx,xx**

REINDEER ROAST **38,00**

pan fried reindeer roast from Muonio, red wine sauce,
mushroom sauté and carrot

KING CRAB SOUP large **21,00**

and fried king crab tail

BUTTERNUT SQUASH RISOTTO large **23,00**

also available as vegan

♡ **300g KING CRAB** **58,00**

- CLASSIC WHITE WINE BROTH
- CREAMY COCONUT SAUCE WITH CHILI AND GINGER
- SPICY KING CRAB BROTH

♡ **500g BLUE MUSSELS** **24,00**

150g king crab and 250g blue mussels
in a creamy garlic and parsley sauce

♡ **COMBO POT** **39,00**

150g king crab and 250g blue mussels
in a creamy garlic and parsley sauce

SIDE DISHES **5,00/dish**

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

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

FIREWEED CRÈME BRÛLÉE 13,00
with pear compote

CARROT 13,00
carrot cake, mango sorbet and mascarpone

HOMEMADE ICE CREAM 6,00/1 scoop 9,00/2 scoops
served with meringue, roasted white chocolate and cloudberry
- VANILLA ICE CREAM
- CHOCOLATE ICE CREAM
- BLUEBERRY ICE CREAM
- MANGO SORBET

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.