

MENU

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 ja piparjuurimajoneesia

-

Kuningasravunjalkoja kolmella kastikkeella

-

Päivän kala

-

Mantelikakkua, hillakeittoa ja creme patissier

ELÄVÄ KUNINGASRAPU 148€/kg

Valitse akvaariosta haluamasi rapu koko pöytä seurueelle!

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.

Klassikkoannoksemme:

KUNINGASRAPU- & SIMPUKKAKATTILAT

Kuningasrapua kattilasta tarjoiltuna. 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

24,00€/150g 42,00€/300g 125,00€/1000g

- klassinen valkoviiniliemi
- kermainen chili-kookoskastike
- mausteinen kuningasrapuliemi

SINISIMPUKOITA

13,00€/250g 23,00€/500g

- kermainen persilja-valkosipulikastike

KOMBOKATTILA 35,00€/400g

(150g rapua ja 250g simpukoita)

- kermainen persilja-valkosipulikastike

LISUKKEET 5,00€/kpl

- vihreä salaatti
- maalaisranskalaiset kaprisaiolilla
- paahdettuja perunoita
- paahdettua valkosipulileipää

MENU

ALKURUOAT

VIHERSALAATTI 8,00

Balsamico Bianco-vinegretteä ja wakamea

ARKTISET MAUT 19,00

sokerisuolattua siikaa, kylmäsavuhauen mätimoussea ja mallaslimppua, kuningasrapukroketti

KYLMÄSAVUHAIEN MÄTIMOUSSE 15,50

kylmäsavuhauen mätiä, smetanaa ja perunaohukaisia

SIIKA 15,50

sokerisuolattua siikaa, piparjuurimajoneesia ja graavattua keltuaista

KUNINGASRAPUKEITTO *pieni 15,00 iso 19,50*
paistetulla kuningasravun pyrstöllä

METSÄSIENI-PINAATTIRISOTTO

pieni 14,00 iso 23,00

(saatavilla myös vegaanisena)

PÄÄRUOAT

VIIKON KALA xx,xx

vaihtuva kala-annos kauden lisukkeilla

POROJA KAHDILLA TAPAA 36,00

Kilpisjärven mureaa poronpaistia ja potkarilletteä, juurespyrettä, paistettua palsternakkaa ja karpalo-punaviinikastiketta

PORONKÄRISTYS 26,00

perunapyrettä, suolakurkkua ja puolukkaa

LAPSILLE

KANANUGETIT JA RANSKALAISET 8,00

JUUSTOBURGERI JA RANSKALAISET 10,00

VIIKON KALA MUUSILLA 14,00

METSÄSIENI-PINAATTIRISOTTO 14,00

PORONKÄRISTYS 13,00

VANILJAJÄÄTELÖ JA SUKLAAKASTIKE 4,00

BURGERIT

KUNINGASRAPUBURGER 21,00

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

POROBURGER 19,00

briossisämpylä, poron jauhelihapihvi, cheddarjuustoa, Myrntisen suolakurkkua ja kaprisaiolia, maalaisranskalaisia ja kaprisaiolia

KELTAJUURI-WAKAMEBURGER 19,00

briossisämpylä, keltajuuripihvi, wakamea ja sitrusmajoneesia, maalaisranskalaisia ja kaprisaiolia (saatavilla myös vegaanisena)

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

MANTELI JA HILLAA 13,00

mantelikakkua, hillakeittoa ja creme patissier

SUKLAA 13,00

suklaafondant, kanelijäätelöä ja juolukkakompottia

TALON OMA JÄÄTELÖ 6,00/1 pallo 9,00/2 palloa
jäätelön kanssa tarjotaan paahdettua

valkosuklaata, marenkia ja hillaa

– VANILJAJÄÄTELÖ

– SUKLAAJÄÄTELÖ

– KANELIJÄÄTELÖ

– HILLASORBETTI

MENU

KING CRAB HOUSE 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 and lingonberry mayonnaise

-

King crab legs with 3 sauces

-

Fish of the day

-

*Almond cake, cloudberry soup
and crème patissier*

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.

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

24,00€/150g 42,00€/300g 125,00€/1000g

- classic white wine

- creamy chili coconut sauce

- spicy king crab broth

BLUE MUSSELS

13,00€/250g 23,00€/500g

- creamy parsley and garlic sauce

COMBO POT 35,00€/400g

(150g king crab and 250g blue mussels)

- creamy parsley and garlic sauce

SIDE DISHES 5,00€/dish

- green salad with Balsamico

- crispy chips with capers aioli

- roasted potatoes

- roasted garlic bread

MENU

STARTERS

GREEN SALAD 8,00
Balsamico vinaigrette and wakame

ARCTIC FLAVORS x3 19,00
cured whitefish,
cold smoked pike roe and malt bread,
king crab croquet

PIKE CAVIAR 15,50
cold smoked pike roe, smetana and malt bread

WHITEFISH 15,50
sugarsalted whitefish, horseradish mayonnaise
and cured egg yolk

KING CRAB SOUP small 15,00 large 19,50
with fried king crab tail

MUSHROOM AND SPINACH RISOTTO
small 14,00 large 23,00
(vegan on request)

MAIN COURSES

FISH OF THE WEEK xx,xx
variable fish dish

REINDEER IN TWO WAYS 36,00
pan fried reindeer roast and reindeer shank
rillettes, root vegetable pure, fried parsnip and
cranberry-red wine sauce

SAUTEED REINDEER 26,00
potato pure, gherkins and lingonberries

KIDS' MENU

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS 8,00
CHEESEBURGER AND CHIPS 10,00
FISH OF THE WEEK WITH POTATO MASH 14,00
MUSHROOM AND SPINACH RISOTTO 14,00
SAUTEED REINDEER 13,00

VANILLA ICE CREAM AND CHOCO SAUCE 4,00

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
brioche bun, golden beet patty, wakame and
citrus mayonnaise, crispy chips and capers aioli
(vegan on request)

EXTRA DIPPING SAUCE 1,50/sauce
– 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

ALMOND AND CLOUDBERRY 13,00
almond cake, cloudberry soup
and crème pâtissier

CHOCOLATE 13,00
chocolate fondant, cinnamon ice cream
and bog bilberry compote

HOUSE ICE CREAM 6,00/1 scoop 9,00/2 scoops
served with roasted white chocolate,
meringue and cloudberry
– VANILLA ICE CREAM
– CHOCOLATE ICE CREAM
– CINAMON ICE CREAM
– CLOUDBERRY SORBET