

KING CRAB HOUSEN

UUDENVUODEN MENU

King Crab Houseessa 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 voi tehdä klo 17–22 väliselle ajalle, vartin välein.
Jokaiselle varaukselle on 2,5h aikaa. Pöytävaraus on ehdoton.

Erytisruokavaliot 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

Osteri ja salottisipulivinegretteä

KYLMÄT

Kampasimpukka ceviche
Savustettuja katkarapuja ja aiolia
Sokerisuolattua siikaa ja tyrni-emulsio
Savustettua poron sydäntä Kilpisjärveltä, puolukkaa ja siankärsämömajoneesia
Kylmäsavuhauen mätimoussea ja mallasleipää
Vihreää salaattia, pikkeloityjä kasviksia ja vaaleaa balsamico-vinegretteä

LÄMPIMÄT

Kuningasrapukroketta ja sitrusmajoneesia
Kuningasravun jalkoja valkoviini- ja rapuliemessä
Taskuravun saksia inkivääri-kookoskastikkeessa
Sinisimpukoita kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa
Paahdettua valkosipulileipää ja perunaa

MAKEA

Suklaafondant,
kanelijäätelöä ja juolukkakompottia

89€

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 warm, 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 evening.

A warm welcome to the New Year's most outstanding dinner!

AMUSE-BOUCHE

Oyster and shallot vinaigrette

COLDS

Scallop ceviche

Smoked shrimps and aioli

Sugared salted whitefish and sea buckthorn

Smoked reindeer heart from Kilpisjärvi, lingonberry and yarrow mayonnaise

Cold smoked pike roe, smetana and malt bread

Green salad, pickled vegetables and balsamic vinaigrette

WARMS

King crab croquet and citrus mayonnaise

King crab legs in white wine and crab broth

Crab claws in ginger-coconut sauce

Blue mussels in a creamy garlic-parsley sauce

Roasted garlic bread and potatoes

SWEET

Chocolate fondant,
cinnamon ice cream and bog bilberry compote

89€