



KING CRAB HOUSEN VAPPU

27.4.2024 klo 16.00–22.00 (00)

KING CRAB HOUSEN ÄYRIÄISLAJITELMA 65€/HLÖ

(tarjoillaan vähintään kahdelle, huom. hinta per henkilö, norm. hinta 72€)

Vappu King Crab Housesissa startataan ajoissa ja herkutellaan lauantaina, kun kansan kunto on vielä nousujohteinen. A la carte-listamme on viimeisenä päivänä saatavilla normaalisti, mutta vapun kunniaksi suosittelemme erityisesti meidän äyriäislajitelmaamme:

KING CRAB HOUSEN ÄYRIÄISLAJITELMA

Kuningasrapua kolmella kastikkeella, paistettuja kuningasravun pyrstöjä, sinisimpukoita kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa, kuningasravun mätimoussea, kuningasrapu crab cake, pikkelöityä siikaa, paahdettuja perunoita, vihreää salaattia ja kaprisaiolia.

Samppanjaa kannattaa nauttia samalla. Juhlimme kevään tuloa yhdessä, **André Clouet Silver Brut** 'in voimalla hintaan 60€/plo (norm 94€). Tämä 100% Pinot Noir toimii käsi kädessä äyriäistemme kanssa. Maku on rutikuiva, mutta täyteläinen suutuntuma ja runsas hedelmäisyys tekevät viinistä erittäin tasapainoisen. Tämä samppanja voittikin korkeimmilla pisteillä Finnish Wine Awards 2019 -kilpailun. Tässä kansainvälisen tason kilpailussa arvioitiin viinit vain laadun (eikä hinnan) perusteella.

Tarjoukset ovat voimassa koko illan. Avaamme klo 16.00 ja keittiö sulkeutuu klo 22.00. Kiitämme samalla kuluneesta kaudesta, tämä onkin meidän viimeinen päivä auki tälle kaudelle, niin nyt kannattaa tosiaan tulla. Varatkaa pöytä: www.kingcrabhouse.fi/book-a-table

Tervetuloa mukaan juhlistamaan kevään tuloa kanssamme!

Aurinkoisin terveisin,

King Crab Housen väki



KING CRAB HOUSE MAY DAY

27 April 2023 from 4pm to 10pm

KING CRAB HOUSE SEAFOOD PLATTER 65€/PERSON

(served minimum for two, price per person, norm 72€)

Vappu, or May Day, starts early at King Crab House and we celebrate on Saturday, when the long weekend is still on the upswing. This last day, our a la carte menu is available as usual, but in honour of May Day, we especially recommend our seafood assortment:

KING CRAB SEAFOOD PLATTER

King crab in 3 different sauces, pan fried king crab tail, blue mussels in a creamy garlic and parsley sauce, king crab caviar, pickled white fish, king crab cake, green salad, roasted potatoes and house capers aioli.

Champagne should be enjoyed at the same time. We celebrate the arrival of spring together, with the power of **André Clouet Silver Brut** for 60€/bottle (norm 94€). This 100% Pinot Noir works hand in hand with our seafood. A bold and generous champagne for Brut Nature, the bone-dry finish mellowed by the ripe-apricot character, plus hints of toast and melted butter. A well-balanced champagne that gives lots of pleasure and has entirely its own style. It also won the Finnish Wine Awards 2019 competition with the highest points. In this international level competition, wines were judged only on quality (not price).

The offer is valid the whole evening on Saturday. We open at 16:00 and the kitchen closes at 22:00. At the same time, we thank you for the past season, as this is our last day open for this season, so it's really worth coming now. Reserve your table: www.kingcrabhouse.fi/book-a-table

Welcome to celebrate the arrival of spring with us!

With sunny greetings,

Team King Crab House