13.-14.11.2026 King Crab Housessa:

Arktinen World Cup Menu

– Suoraan Jäämereltä –

Tämän vuoden Arktinen World Cup Menu tuo yhteen Jäämeren puhtaat maut ja sesongin parhaat raaka-aineet. Kuningasrapu ja merikrotti saapuvat suoraan Jäämereltä ja kohtaavat lautasella metsän villiyrtit, juurekset ja talviomenat – sesonkia, alkuperää ja raaka-aineiden monipuolista hyödyntämistä kunnioittaen.

Keittiömme tuo kokonaisuuden lautaselle meille tuttuun tapaan rennon elegantisti – tarkoin valituista raaka-aineista, luonnosta ja pohjoisen kylmistä vesistä.

Tervetuloa nauttimaan ja ihastumaan!
♥: King Crab House

Talon luomufocacciaa

Villiyrttipestoa, savuvoita ja siianmätimoussea

Alkuun

Haudutettua kuningasrapua, kukkakaalikreemiä ja pikkelöityä kurkkua

Päälle

Paistettua merikrotin poskea,
Annanperunaa, suippokaalia, selleripyreetä ja bonito beurre blancia

Jälkiruoka

Talviomenaparfait, suolakaramellia ja karpalo-kauracrumblea

81 € / hlö

Lisävaihtoehtona:
Kuningasrapukeittoa kuningasravun pyrstöllä väliruokana: + 15 € / hlö

Menu tarjoillaan vain koko pöytäseurueelle, ja myydään niin kauan kuin riittää. Varmista menu ennakkotilauksella. Muistathan myös ilmoittaa mahdolliset ruoka-aineallergiat etukäteen, kiitos.

Pöytävaraukset: www.kingcrabhouse.fi/book-a-table

13–14 Nov 2026 at King Crab House:

Arctic World Cup Menu

– Straight from the Arctic Ocean –

This year's Arctic World Cup Menu brings together the pure flavors of the Arctic Ocean and the best ingredients of the season. King crab and monkfish arrive straight from the Arctic Ocean and meet wild herbs, root vegetables and winter apples – with respect for seasonality, origin and making the most of every raw material.

Our kitchen brings it all together with our signature relaxed elegance – using carefully selected ingredients from nature and the cold northern waters.

Welcome to enjoy and be enchanted!

♥: King Crab House

House organic focaccia

Wild herb pesto, smoked butter and whitefish roe mousse

Starter

Poached king crab, cauliflower créme and pickled cucumber

Main

Pan-fried monkfish cheek,
Pommes Anna, sweetheart cabbage, celeriac purée and bonito beurre blanc

Dessert

Winter apple parfait, salted caramel and cranberry-oat crumble

81 € / person

Optional add-on:
Enjoy our king crab soup with fried king crab tail as a second starter: + 15 € / person

---

The menu is served for the entire party only. Limited availability, please secure your menu with a pre-order. Kindly also inform us in case of any food allergies in advance, thank you.

Table bookings: www.kingcrabhouse.fi/book-a-table