



Tervetuloa King Crab Houseen!

Tämä on ainutlaatuinen ravintolakonsepti, jossa pystyy nauttimaan kuningasrapua ympäri vuoden. Tutustu ja ihastu arktisiin makuihin hyvän viinin kera.

Olemme edelläkävijä vastuullisten, arktisten raaka-aineiden tarjonnassa. Yli 10-vuotisen historiamme aikana olemme väsymättömällä tuotekehityksellä onnistuneet vähentämään hävikkiä kuningasravuntuotannossa yli 20 tonnia. Samalla olemme luoneet uniikkeja annoksia ruokalistallemme. Skandinaviassa ei ole toista vastaavaa ravintolaa.

Ostamme ravut suoraan Finnmarkilaisilta kalastajilta, jotka noudattavat Norjan valtion tarkkoja rajoituksia ja säädöksiä. Poronlihan tuottaa Janne Kutuniva kumppaneineen Muoniossa, ja pohjoisen järvikaloja kalastaa Miika Vanhapiika Pöyrisjärvestä. Simpukkamme ja Jäämeren kalat ovat aina msc- tai asc-sertifioituja.

Saimme Ekokompassi-sertifikaatin helmikuussa 2023 ja STF-sertifikaatin joulukuussa 2023. Molemmat ympäristösertifikaatit ovat kansainvälisesti hyväksytyjä.

Norjalaiset ravuntuottajat Toini ja Håkon Karlsen avasivat ravintolan vuonna 2012. Vuosien saatossa henkilökunta on kehittänyt konseptia eteenpäin ja Inasta ja Jounista 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 78€/hlö

(tarjoillaan vähintään kahdelle, huom. hinta ja määrät per henkilö)

- 225g kuningasravun jalkoja 🦀 klassisessa valkoviiniliemessä ja kermaista chili-inkivääri-kookoskastiketta
- 150g sinisimpukoita 🍤 kermaisessa valkosipuli-persiljakastikkeessa
- Taskurapua 🦀 ja mausteista jogurttia
- Pöyrisjärven siianmätimoussea 🦀❄️ ja tapiokahelmiä
- Jääkellarin kirjolohta 🐟, Nordic Wasabia ja rosollia
- Zero waste king crab cake 🦀❄️ ja fermentoitua valkosipulimajoneesia
- Vihreää salaattia ja vadelmavinegretteä

ELÄVÄ KUNINGASRAPU 🦀 249€/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 kookoskastikkeen, valkoviiniliemen ja voisulan kera, lisukkeena on paahdettua valkosipulileipää ja vihreää salaattia.

🌸 *luomu*

🐟 *vastuullisesti kasvatettu*

🦀 *vastuullisesti pyydetty*

❄️ *lähiruokaa*

🌿 *villiruokaa/itsekerätty*

* Ilmoitathan mahdollisista ruoka-allergioista henkilökunnalle, kiitos.

Klassikkoannaksemme:

KUNINGASRAPU- JA SIMPUKKAKATTILAT

Kuningasrapua kattilasta tarjoiltuna. Ravun jalat ovat valmiiksi auki leikattuja ja on helppoa vain avata kuori ja nauttia herkullisesta sisällöstä. 150g sopii hyvin alkuruoaksi, 300g sopii kahdelle jaettavaksi alkuruoaksi tai pääruoaksi yhdelle. 1kg sopii jaettavaksi alkuruoaksi isommallekin seurueelle ja jaettavaksi pääruoaksi 2-3:lle
Voit valita haluamasi kastikkeen ja lisukkeet alta.

KUNINGASRAPUA 🦀

34,00€/150g

65,00€/300g

199,00€/1kg

- KLASSINEN VALKOVIINILIEMI *tai*
- KOOKOSKASTIKE CHILILLÄ JA INKIVÄÄRILLÄ

SINISIMPUKOITA 🐟 🌸

14,00€/250g

24,00€/500g

46,00€/1kg

- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE

KOMBOKATTILA **45,00€/400g**

150g kuningasrapua 🦀 ja 250g sinisimpukoita 🐟 🌸

- KERMAINEN VALKOSIPULI-PERSILJAKASTIKE

LISUKKEET:

6,00€/kpl

- VIHREÄ SALAATTI VADELMAVINEGRETELLÄ
- MAALAISSRANSKALAISET PAAHDETULLA VALKOSIPULIMAJONEESILLA
- PAAHDETTUJA PERUNOITA
- PAAHDETTUA VALKOSIPULILEIPÄÄ 🌸

LISÄÄNNOS TALON LUOMU-FOCACCIAA 🌸

2,00€/hlö

ALKUUN

- ♡ **2 TUORETTA OSTERIA 🐟 JA SALOTTIVINEGRETTEÄ** **xx,xx€**
LAJIKE, LUOKITUS JA HINTA VAIHTELEE *(rajallinen saatavuus)*
- ♡ **15G KUNINGASRAVUN MÄTIÄ 🐟 JA BRIOSSIA** **32,00€**

ALKURUOAT

Alkuruokamme tarjotaan *sharing is caring* -konseptilla ja ovat tarkoitettuja jaettaviksi. Koko on kuitenkin aika pieni, ja suosittelemme tilaamaan keskimäärin 2 kpl per henkilö. Jokainen annos sopii jaettavaksi kahdelle.

- ♡ **PÖYRISJÄRVEN SIIANMÄTIMOUSSEA 🐟❄️** **12,00€**
JA TAPIOKAHELMIÄ
- ♡ **JÄÄKELLARIN KIRJOLOHTA 🐟, NORDIC WASABIA** **13,00€**
JA ROSOLLIA
- ♡ **ZERO WASTE KING CRAB CAKE 🐟❄️** **12,00€**
JA FERMENTOITUA VALKOSIPULIMAJONEESIA
- ♡ **HITRAN TASKURAPUA 🐟** **14,00€**
JA MAUSTEISTA JOGURTITIA 🌸
- ♡ **TUNTURI-LAPIN POROTARTARIA ❄️, KERMAVIILIÄ** **15,00€**
JA KUIVATTUA SAVUPORONSYDÄNTÄ
- ♡ **KELTAJUURTA, SÖL-LEVÄÄ 🌸 JA VUOHENJUUSTOA** **12,00€**
saatavilla vegaanisena

VÄLIIN

KUNINGASRAPUKEITTOA

ja kuningasravun pyrstöä

pieni

15,00€

iso

26,00€

PÄÄRUOAT

PAISTETTUA TURSKAN SELÄKETTÄ

36,00€

tummaa rapukastiketta , palsternakkaa ja puikulaperunapyrettä

TUNTURI-LAPIN PORON ULKOFIILETÄ

42,00€

maustepippurikastiketta, selleripyreetä ja Annanperunaa

SIENI-PAPUPIHVIÄ

27,00€

selleripyreetä, palsternakkaa ja kapris-tomaatticoncassea
saatavilla vegaanisena

LAPSILLE

KANANUGETTEJA JA RANSKALAISIA

12,00€

JUUSTOBURGER JA RANSKALAISIA

14,00€

KUNINGASRAPU CRAB CAKE JA RANSKALAISIA

14,00€

PAISTETTUA TURSKAA JA MUUSIA

19,00€

PAISTETTUA POROA JA MUUSIA

22,00€

SIENI -PAPUPIHVIÄ JA MUUSIA

16,00€

VANILJAJÄÄTELÖÄ JA SUKLAAKASTIKETTA

5,00€

JÄLKIRUOAT

MUSTAHERUKKA-SUKLAAMOUSSEKAKKUA, 13,00€
VADELMASORBETTIA JA KUUSENKERKKÄÄ 🌿

STICKY TOFFEE PUDDING, JÄKÄLÄÄ 🌿, **13,00€**
HERKKUTATTIKARAMELLIA ❄️❄️ **JA VANILJAJÄÄTELÖÄ**

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

jäätelön kanssa tarjotaan streuselia ja pohjoisen marjoja 🌿

- VANILJAJÄÄTELÖ
- SUKLAAJÄÄTELÖ
- PIPARKAKKUJÄÄTELÖ
- VADELMASORBETTI



luomu



vastuullisesti kasvatettu



vastuullisesti pyydetty



lähiruokaa



villiruokaa/itsekerätty

* 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 collect from the wild.

Our restaurant is EcoCompass-certified from February 2023, and from December 2023 also certificated with Sustainable Travel Finland.

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 and Jouni 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 **78€/person**

(served for minimum 2 persons, please note price/sizes are per person)

- 225g king crab legs  steamed in white wine broth, and creamy coconut sauce with chili and ginger
- 150g blue mussels  in a creamy garlic and parsley sauce
- Hitra brown crab  and spiced yogurth
- Pöyrisjärvi whitefish roe mousse   and tapioca pearls
- Brined 'Ice Cellar' rainbow trout , Nordic Wasabi and beetroot salad
- Zero waste king crab cake   with fermented garlic mayonnaise
- Green salad with raspberry vinaigrette

LIVE KING CRAB **249€/kg**

Choose your crab from the tank 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 sauce, white wine broth and melted butter. Side dishes with green salad and roasted garlic bread are included.

 *organic*

 *sustainably farmed*

 *sustainably caught*

 *local produced*

 *wild food*

* Please inform our staff in case of any food allergies, thank you.

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 🦀

34,00€/150g

65,00€/300g

199,00€/1kg

- CLASSIC WHITE WINE BROTH or
- CREAMY COCONUT SAUCE WITH CHILI AND GINGER

BLUE MUSSELS 🐚 🌸

14,00€/250g

24,00€/500g

46,00€/1kg

- CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

COMBO POT

45,00€/400g

150g king crab 🦀 and 250g blue mussels 🐚 🌸

- CREAMY GARLIC AND PARSLEY SAUCE

SIDE DISHES

6,00€/dish

- GREEN SALAD WITH RASPBERRY VINAIGRETTE
- CRISPY CHIPS WITH ROASTED GARLIC MAYONNAISE
- ROASTED POTATOES
- ROASTED GARLIC BREAD 🌸

EXTRA SERVING OF OUR HOUSE FOCACCIA 🌸

2,00€/person

APPETIZER

- ♡ 2 FRESH OYSTERS 🐚 AND SHALLOT VINAIGRETTE **xx,xx€**
BREED, CLASSIFICATION AND PRICE VARIES (*limited availability*)
- ♡ 15G KING CRAB ROE 🦀 AND BRIOCHE **32,00€**

STARTERS

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

- ♡ PÖYRISJÄRVI WHITEFISH ROE MOUSSE 🦆❄️ AND TAPIOCA PEARLS **12,00€**
- ♡ FINNISH BRINED 'ICE CELLAR' RAINBOW TROUT 🐟, **13,00€**
NORDIC WASABI AND BEETROOT SALAD
- ♡ ZERO WASTE KING CRAB CAKE 🦆❄️ AND **12,00€**
FERMENTED GARLIC MAYONNAISE
- ♡ HITRA BROWN CRAB 🦀 AND **14,00€**
SPICED YOGURTH 🌸
- ♡ FELL LAPLAND'S REINDEER TARTAR ❄️, SOURCREAM, **15,00€**
AND DRIED SMOKED REINDEER HEART
- ♡ GOLDEN BEET, SÖL SEAWEED 🌸 AND GOATCHEESE **12,00€**
available as vegan

IN BETWEEN

KING CRAB SOUP 🦀🦀

and king crab tail

small

15,00€

large

26,00€

MAIN COURSES

FRIED COD FILLET 🐟

dark crab sauce 🦀🦀, roasted parsnip and potato puré

36,00€

FELL LAPLAND REINDEER FILLET ❄️

allspice sauce, celeriac puré and pommes Anna

42,00€

MUSHROOM - BEAN PATTY 🍄 ❄️

celeriac puré, parsnip and caper - tomato concasse

available as vegan

27,00€

KIDS' MENU

CHICKEN NUGGETS AND CHIPS

12,00€

CHEESEBURGER AND CHIPS

14,00€

KING CRAB CAKES 🦀❄️ AND CHIPS

14,00€

FRIED COD 🐟 AND POTATO PURÉ

19,00€

FRIED REINDEER ❄️ AND POTATO PURÉ

22,00€

MUSHROOM 🍄❄️ - BEAN PATTY AND POTATO PURÉ

16,00€

VANILLA ICE CREAM AND CHOCO SAUCE

5,00€

DESSERTS

BLACK CURRANT AND CHOCOLATE MOUSSE, 13,00€
WITH RASPBERRY SORBET AND SPRUCE SPROUT 🌿

STICKY TOFFEE PUDDING, LICHEN 🌿, **13,00€**
PORCINI CARAMEL ❄️ 🌿 **AND VANILLA ICE CREAM**

HOUSE ICE CREAM 6,00€/1 scoop 9,00€/2 scoops

served with streusel and Nordic berries 🌿

- VANILLA ICE CREAM
- CHOCOLATE ICE CREAM
- GINGERBREAD ICE CREAM
- RASPBERRY SORBET

🌸 *organic*

🐟 *sustainably farmed*

🐟 *sustainably caught*

❄️ *local produced*

🌿 *wild food*

* Please inform our staff in case of any food allergies, thank you.