# KING CRAB RESTAURANT

**Main Menu**

**Served every day from 18.00-20.00**

## Starters

**Curred reindeer**

Served with sourcreamed lingonberries, potato chips and Manchego cheese

**AL: SU, SE, M** *220,-*

**Kingcrab springroll**

Served on a fresh salad, with sweet chili and soy sauce

**AL: SK, S, SE** *220,-*

## Main Dishes

**Fresh Fish from the Barents Sea**

**Minibuffet king crab meal** (for 1 person)

Served with salad, bread, lemon, mayonnaise and butter

**AL: F, G, E, SK, M** *1175,-*

**Pan fried cod from the Barents**

Served with root vegetasbles, hoisin sauce and

Oven baked potatoes

**AL: SE, F, S, SK, G** *390,-*

**Curry breaded fish of the day** “cod or haddock”

Served with pan fried vegetables, oven baked potatoes and homemade remoulade

**AL: F, M, E, G, S** *370,-*

**Garlic baked wild salmon from the fjords around Mehamn**

Served with a citrus perfumed salad and oven baked potato wedges

**AL: F, M** *400,-*

## Meat Dishes

**Entrecote of beef**

180 grams of beef served with pan fried vegetables baked in the oven potatoes and spice butter or garlic butter.

**AL: F, M** *420,-*

**Reindeer sliced beef from the mountains of Mehamn**

Served in a creamy sauce with lingonberry, broccoli and homemade mashed potatoes.

**AL: MS, S, SU** *420,-*

**Dessert Menu**

**Pannacota**

The Chefs own version of the Italian traditional panna cotta with local Cloudberry from slettnes.

AL: M *200,-*

**Sorbet**

3 scoops, mango, raspberry and lemon flavoured

**AL: sitrus** *190,-*

**Vanilla ice cream**

3 scoops with chocoa, nut blend and waffle bisquits

**AL: N, H, L** *160,-*

Allergenes:

F. Fish - N. Nuts

S. Soya - SU. Sulphite SK. Shellfish - E. Egg

M. Milk - SE. Celery

G. Gluten

**KING CRAB RESTURANT**

# Hovedmeny

**Serveres hver dag fra 18.00-20.00**

## Forretter

**Gravet Reinbiff**

Serveres med tyttebærrømme, potetgull og manchego ost

**AL: SU, SE, M** *220,-*

**Vårrull m/kongekrabbe**

Serveres på en frisk salat med sweet chili og soysaus *220,-*

**AL: SK, S, SE**

## Hovedretter

**Minibuffet med kongekrabbe** (1 person)

Serveres med salat, brød, sitron, majones og smør *1175,-*

**AL: F, G, E, S, K, M**

**Skinnstekt Torsk fra Barentshavet**

Serveres med pannestekte grønnsaker, hoisin saus

og ovnsbakte poteter *390,-*

**AL: SE, F, S, SK, G**

**Dagens panerte fisk** «Hyse eller torsk»

Panert fisk med kerala curry serveres med hjemmelaget

Remulade, ovnsbakt potet og pannestekte grønnsaker 370,-

**AL: F, M, E, G, S, H**

**Hvitløksbakt laks fra fjordene Rundt Mehamn**

Serveres med sitrusparfymert salat og ovnsbakte grønsaker

AL: F, M, E, G, S *400,-*

## Kjøttretter

**Entrecote av storfe**

Entrecote 180 gram serveres med pannestekte grønnsaker ovnsbakte

Poteter og kryddersmør eller hvitløksmør

**AL: F, M** *420,-*

**Finnbiff**

Bogkjøtt av rein stekt og så kokt inn med rømme og fløte

Serveres med hjemmelaget potetmos, tyttebær og broccoli

*420,-*

**Desserter**

**Pannacota**

m/ multer

**AL: M** *200,-*

**Sorbet**

3 kuler, sorbet / mango, bringebær og sitron

**AL: Sitrus** *190,-*

**Vanilje iskrem**

3 kuler, m/ krokan og vaffel kjeks

AL: N, H, L *160,-*

**Allergener**

F=Fisk - N=Nøtter S=Soya - SU=Sulfitt SK=Skalldyr - E=EGG M=Melk - SE=Selleri G=Gluten