



Nordic Safari
Discover the North

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

235,-

Kingcrab springroll

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

AL: SK, S, SE

235,-



Nordic Safari
Discover the North

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

1375,-

500gr. If you wish extra crab, it's 140,- NOK per 100g. Please let us know when you order.

Pan fried cod from the Barents

Served with root vegetables, hoisin sauce and oven baked potatoes

AL: SE, F, S, SK, G

410,-

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

390,-

Garlic baked wild salmon from the fjords around Mehamn

Served with a citrus perfumed salad and oven baked potato wedges

AL: F, M



Nordic Safari
Discover the North

420,-



Nordic Safari
Discover the North

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

440,-

Reindeer sliced beef from the mountains of Mehamn

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

AL: MS, S, SU

440,-



Nordic Safari
Discover the North

Dessert Menu

Pannacotta

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

AL: M

210,-

Sorbet

3 scoops, mango, raspberry and lemon flavoured

AL: citrus

200,-

Vanilla ice cream

3 scoops with chocoa, nut blend and waffle bisquits

AL: N, H, L

170,-

Allergenes:

F. Fish - N. Nuts

S. Soya - SU. Sulphite

SK. Shellfish - E. Egg

M. Milk - SE. Celery



G. Gluten

Nordic Safari

Discover the North



Nordic Safari
Discover the North

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

235,-

Vårrull m/kongekrabbe

Serveres på en frisk salat med sweet chili og soysaus

AL: SK, S, SE

235,-



Nordic Safari
Discover the North

Hovedretter

Minibuffet med kongekrabbe (1 person)

Serveres med salat, brød, sitron, majones og smør

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

500gr. Hvis du ønsker xtra krabbe så koster det 140,- Kr per 100gr. Å be om dette når du gjør din bestilling.

1375,-

Skinnstekt Torsk fra Barentshavet

Serveres med pannestekte grønnsaker, hoisin saus
og ovnsbakte poteter

AL: SE, F, S, SK, G

410,-

Dagens panerte fisk «Hyse eller torsk»

Panert fisk med kerala curry serveres med hjemmelaget
Remulade, ovnsbakt potet og pannestekte grønnsaker

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

390,-

Hvitløksbakt laks fra fjordene Rundt Mehamn

Serveres med sitrusparfymert salat og ovnsbakte grønnsaker

AL: F, M, E, G, S

420,-



Nordic Safari

Discover the North

Kjøttretter

Entrecote av storfe

Entrecote 180 gram serveres med pannestekte grønnsaker ovnsbakte
Poteter og kryddersmør eller hvitløksmør

AL: F, M

440,-

Finnbiff

Bogkjøtt av rein stekt og så kokt inn med rømme og fløte
Serveres med hjemmelaget potetmos, tyttebær og broccoli

440,-



Nordic Safari
Discover the North

Desserter

Pannacotta

m/ multer

AL: M

210,-

Sorbet

3 kuler, sorbet / mango, bringebær og sitron

AL: Sitrus

200,-

Vanilje iskrem

3 kuler, m/ krokan og vaffel kjeks

AL: N, H, L

170,-

Allergener

F=Fisk - N=Nøtter

S=Soya - SU=Sulfitt

SK=Skalldyr - E=EGG

M=Melk - SE=Selleri

G=Gluten