

GROUP MENU

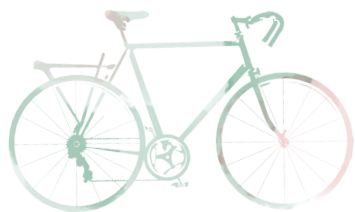
APPETIZERS

K&T CEVICHE 115

Leche de tigre, lax, sejfilé, ASC räka, svartrot

K&T MEATPACKING PLATTER FOR TWO 165

Coppa, tegelrökt skinka, salami, syrade grönsaker, grillat levainbröd, oliver



MAINS



URBAN GARDEN

GREEN MAIN COURSES WITH YOUR CHOICE OF SIDE FROM THE GRILL

K&T SOUTHERN LIGHTS

Barigoule, knaperstekt shiitake, rostad fänkål, vegansk beurre blanc, bakade tomater, zucchini

+ K&T BLACK GARLIC COD	270
+ K&T HERB BAKED CHICKEN	260
+ STIR FRIED GINGER TOFU	250
+ K&T HOME SMOKED CHEESE	215

LOCAL SPECIALS

K&T BUTCHER'S & GARDENERS 295

Grillad fankstek, rödvinssås, salsa verde, friterad lök, SoHo Fries

SEARED PIKE PERCH 165

Halstrad gös från Hjälmarén, inlagda kantareller, sötpotatispuré, grönkålschips, reducerad oxsvansskj

SWEETS & DESSERTS

K&T EBONY & IVORY

Maräng, salt karamellsås, chokladglass, kaffesmulor, körsbär

95

CRACKELED CRÈME CARAMEL

Mjölksorbet med karamell, kondenserad mjölk, vaniljsås

85

Allergies? Ask your waiter.



Vid sällskap större än 8 personer rekommenderar vi rätter från denna gruppmeny för att säkra högsta service och kvalitet.