

SNACKS

Något gott till drinken och något att tugga på medan du spanar på flygplanen

| | |
|---|----|
| EAST HAMPTON OLIVES <i>✓ v</i> | 45 |
| <i>Marinerade oliver, rosmarin, citron</i> | |
| CHICKS | 45 |
| <i>Berbererostade kikärter</i> | |

APPETIZERS

| | |
|--|-----|
| CAJUN SHRIMPS | 135 |
| <i>Smörstekta vannamei räkor, chili, persilja, grillad citron</i> | |
| BLACK CURED SALMON | 145 |
| <i>Svartvinbärsguvad lax, fänkålsmajonnäs, vattenkrasse, fänkålsdill</i> | |
| BLEAK ROE & HASHBROWNS | 155 |
| <i>Friterad rösti, löjrom, gräddfil, lök</i> | |
| 32ND STREET BEEF TARTAR | 135 |
| <i>Koreansk biff, kimchimajonnäs</i> | |
| UPTOWN CHARCUTERIE & CHEESE | 215 |
| <i>Tryffelalami, lufttorkad skinka, fänkålssalami, 3 sorters ost, grillat surdegsbröd (för två personer)</i> | |

CARE TO SHARE?

Alla våra förrätter passar perfekt att dela med hela sällskapet. Vi serverar dem gärna mitt på bordet "family style".

SIDES

| | |
|--|----|
| GARDEN SALAD <i>✓ v</i> | 65 |
| <i>Trädgårdssallad</i> | |
| BAKED TOMATO | 45 |
| SOHO FRIES <i>✓</i> | 55 |
| <i>Pommes frites, riven grana padana, örter</i> | |
| SAUCES | 35 |
| <i>Välj mellan bearnaisesås, fänkålsmajonnäs eller salsa verde</i> | |

MAIN COURSES

LOCAL SPECIALS

| | |
|--|-----|
| CAPE COD | 285 |
| <i>Bakad torsk, mandelpotatispuré, spenat, bakad tomat, citronsås</i> | |
| CHAR ME UP | 270 |
| <i>Stekt röding, pumpapuré, pepparrot, vinteräpplen, chili, forellromsås</i> | |
| THE CHEF'S CUT | 310 |
| <i>Entrecôte, bakade tomater, bearnaisesås, grillad citron, SOHO fries</i> | |

K&T CLASSICS

| | |
|--|---------|
| CHICKEN & KALE CAESAR SALAD | 195 |
| <i>Grillad kyckling, berbererostade kikärter, kålsallad, picklad lök, parmesan</i> | |
| KIMCHI BURGER VEGGIE OR NOT <i>✓</i> | 205/195 |
| <i>Nötkött/Halloumi, kimchi, cheddarost, bacon, friterad lök, SOHO fries</i> | |
| BUTCHER'S N GARDENERS | 295 |
| <i>Grillat nötkött, rödvinsås, salsa verde, friterad lök och ditt val av SOHO fries eller garden salad</i> | |

TO SHARE

| | |
|---|--------|
| CHICKEN & VEGGIES | 300/PP |
| <i>Helrostad kyckling, grillade grönsaker, chimichurri, dragonsmör (För minst två personer)</i> | |



URBAN GARDEN

Gröna varmrätter skapade på säsongens grönsaker med ditt val av tillbehör från grillen.

| | |
|---|-----|
| BAKED CELERIAC <i>✓ v</i> | 165 |
| <i>Bakad rotselleri, svampbuljong, puré på rotselleri, smör på jordärtskocka, chips på vitlök</i> | |
| CABBAGE ROLLS <i>✓</i> | 165 |
| <i>Ugnsbakad savoykål fylld med kålrotspuré, skogssvamp, citronkompott</i> | |
| + TOFU | 75 |
| + BLACK GARLIC COD 130G | 120 |
| + SVENSK PLUMA 130G | 120 |
| <i>Secreto Iberico "Grisens nackhemlighet"</i> | |

KITCHEN & TABLE SHARING MENU

Sharing Menu

Det bästa sättet att uppleva Kitchen & Table! En meny som serveras "family style" mitt på bordet att dela på för hela sällskapet.

APPETIZERS

Ett urval av våra signaturrätter

MIXED GRILL

Grillad kyckling, nötkött, säsong grönsaker, rödvinsås, salsa verde

CONEY ISLAND

Våffelstrut fylld med chokladglass, banan, grädde, chokladsås

515/PP

SWEETS & DESSERTS

| | |
|--|-----|
| PIE OF THE DAY! | 105 |
| <i>Dagens smulpann med vaniljglass</i> | |
| CONEY ISLAND | 125 |
| <i>Våffelstrut fylld med chokladglass, banan, grädde, chokladsås</i> | |
| CRÈME BRÛLÉE | 95 |
| <i>Smaksatt med vanilj</i> | |
| CHOCOLATE TRUFFLE | 35 |
| <i>Chokladtryffel från vårt egna bageri</i> | |



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE

Allergies? Ask your waiter.

