

SPECIALS

Chef recommendation menu

TONIGHT'S COCKTAIL

MANHATTAN

Rye Whiskey, sweet vermouth, angostura bitters,

APPETIZER

BIRD'S NEST (M,G) 12,5€

*Parsasalaattia, uppomuna 65 C ja rapeaa kotimaista
ilmakuivattuakinkkua*

*Asparagus salad, poached 65 degree egg and crispy local air
dried ham*

MAIN

FIGS, RICE & BEEF (L,G) 29,5€

*Kokonaisena paahdettua naudan marmorifilettä, viikunarisottoa
ja häränhätä-tomaattirague*

Beef marble filet, fig risotto and oxtail -tomato rague

DESSERT

SWEET DREAMS OF BASIL (L,G) 10€

Marinoitua mansikkaa, basilikajäätelöä ja kaurakeksiä

Marinated strawberries, basil ice-cream and oat cookie

MENU 42€

Book your table now for Easter Feast celebration!

19.-21.4.2019

Menu 48e / pp

www.kitchenandtable.fi/helsinki



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON