



IT'S BRUNCH O'CLOCK

SATURDAY CLASSICS

SALMON BENEDICT

Grillat levainbröd, varmrökt lax, 63° ägg,
varmslagen hollandaise med kallpressad rapsolja, spenat

110

TRUFFLE PIG

Hembakt rågröd, stekt ägg, baconströssel, färskriven tryffel

120

BETA

Grillat levainbröd, rödbetshummus, avokado, fetaost

95

AVOCADO N' RYE

Hembakt rågröd, avokado, mix sallad, tomat, chilisalt

75

FRIED CHICKEN & WAFFLES

Friterad kyckling, kärnmjök, våfflor, "hot" lönsirap

115

BEET THE GOAT

Bakade betor, getost, honung, valnötter, mixsallad,
champagnevinägrett

115

SWEDISH "GRÖT"

Overnight oats, mix av färska frukter & bär, vaniljkvarv

75

GRANOLA BOWL

Vaniljkvarv, granola, lönsirap, rostade macadamianötter,
granatäpple, frukter & bär

85

BREAKFAST BURRITO

Sobrasada, grillad kyckling, ägggröa, morot,
mixsallad, parmesan mayo

95

VEGAN BREAKFAST BURRITO

Betor, rödbetshummus, morot, sesamfrön, mixsallad

85

KOREAN BEEF TARTAR

Nötkött, sesam, nashi päron, parmesan maajo, gemsallad

135

SWEET POTATO FRIES

Jalapenos, parmesan, koriander, dip

65

THE COMBO FROM HEAVEN

SWEDISH "GRÖT" *eller* GRANOLA BOWL
& AVOCADO N' RYE & BURRITO

235

Add something sweet and fresh brewed coffee!

310

THE SWEET STUFF

FRENCH TOAST

Rostat bröd, kanel & socker, jordnötssmör,
karamelliserad banan, mörk choklad

85

CRÈME BRÛLÉE

Salt karamell

65

SWISS MANIA

Glass, sorbet, karamell, choklad, mango,
hallon & banan, marängar

85

(to share, price/person)

Allergies? Ask your waiter!

WE LOVE LOCAL!

All honung, ägg & nötkött på denna meny kommer från
Tarby Gård, som ligger norr om Vallentuna. Närproducerat
livsmedel är deras nyckelord och gården bedrivs som ett kretslopp,
därför har vi valt just dessa råvaror just från Tarby Gård!

BRUNCH IS NOTHING WITHOUT SOME DRINKS



BRUNCH CLASSICS

BLOODY MARY	138
<i>Absolut Vodka, Amaranten spice mix, tomat juice, salt, peppar Serveras med oliver och pickels</i>	
MIMOSA	138
<i>Champagne n' juice, apelsin- eller dagens juice!</i>	
CHAMPAGNE	140/810
<i>Mercier NV Brut Champagne</i>	

THE BRUNCH EXPERIENCE

*A flight of our brunch favourites Bloody Mary,
Mimosa & glass of juice*

255

NON ALCOHOLIC

VIRGIN BLOODY MARY	54
<i>Amaranten spice mix, tomat juice, salt, peppar Serveras med oliver och pickels</i>	
DRINK 'N DRIVE SPARKLING WINE	69/395
<i>Keep your mind sharp and enjoy our non alcoholic bubbles</i>	
FRESH JUICE	54
<i>Orange or ask for today's flavours!</i>	
THREE CENTS PINK GRAPE SODA	42
SODA	35
<i>Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-up</i>	
ERIKSBERG NON ALCOHOLIC BEER	35
BRYGGKAFFE	32
ENKEL/DUBBEL ESPRESSO	33/36
CAPPUCCINO/LATTE	38

WINE NOT?

SPARKLING

PROSECCO	85/450
<i>Organic Jeio Prosecco Brut</i>	

WHITE

STONEBARN CHARDONNAY	98/440
GRÜNER VELTLINER	125/545
KINGS RIDGE RIESLING	130/575

RED

STONEBARN ZINFANDEL	98/440
DADO CABERNET SAUVIGNON	125/545
BOURGOGNE ROUGE	145/645

BEER

DRAUGHT BEER

CARLSBERG EXPORT	72
NCB 100W IPA	94
BROOKLYN LAGER	88
CARLSBERG UNFILTERED	79

BOTTLES

LAGUNITAS IPA 33 CL	96
STIEGL WEISSE, 50 CL	96
CARLSBERG HOF 33 CL	96



#KITCHENANDTABLEKUNGS HOLMEN

@KITCHENANDTABLEKUNGS HOLMEN



KITCHEN & TABLE

KUNGS HOLMEN

BY MARCUS SAMUELSSON