

SNACKS

Våra snacks är små, snabba tilltugg till drinken eller för den som är i farten.

THE LOCAL STREET SNACK	85
<i>Friterat gyozablad, röding från Jämtland, yuzu, koriander, picklad chili</i>	
EAST HARLEM OLIVES 🌱 ✓	55
<i>Marinerade oliver, kaprisbär</i>	
CHIPS N' ROE	105
<i>Friterade tunnbrödschips, sikrom, smetana, rödlök, dill</i>	
DUMPLING TOWN 🌱 ✓	95
<i>Stekt dumpling, ingefärspicklade morötter, bok choi-sallad, dipsås</i>	

APPETIZERS

BEEF TARTAR	14
<i>Svenskt innanlår, sesamolja, chili, lime, sotad schalottenlök, rökt tomatmajonnäs, senapsfrön, gurka, sikrom, friterad potatis</i>	
THE HIDDEN ROTSELLERI 🌱	95
<i>Rotselleri, kimchi-sesamfrön, picklad kål, nötter, gruyere, chili - & limehollandaise</i>	
HOLY SMOKE	125
<i>Ren rostbiff från Funäsdalen, äpple - & selleripuré, kardemumma, picklat päron</i>	
FARMERS PIZZA	165
<i>Grillat flatbread, karamelliserad lök, crème fraîche, serranoskinka</i>	
BUTCHERS PLATTER	155
<i>Lokal charkuteri, pickles, grillat levainbröd, marinerade oliver</i>	

CARE TO SHARE?

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

SIDES

FANCY FRIES 🌱	45
<i>Pommes frites med tryffelmajonnäs</i>	
GARDEN SALAD 🌱 ✓	45
<i>Liten säsongsbaserad sallad</i>	
SAUCES	35
<i>Berberé bearnaise / rödvinsås / rökt tomatmajonnäs / vegansk majonnäs</i>	
KOREAN PURÉ	45
<i>Kimchirostad morot - & zucchinipuré</i>	

MAIN COURSES

LOCAL SPECIALS

LOCAL CHAR	305
<i>Ugnsbakad röding från Jämtland, rostad morot, spetskål, chili, dill, kräftor - & kräftsky, zucchinipuré, rispapper</i>	
J'S LAMB SHANK	295
<i>Nattbakat svenskt lammlägg, jordärtskockspuré, tryffel, örter, lök, sidfläsk, svamp, chiliolja, kimchi, sesamfrön, picklad gulbeta</i>	

K&T CLASSICS

CLASSIC BURGER - VEGGIE OR NOT 🌱	205
<i>Välj mellan Nötfärs eller kikärtsburgare, BLT, saltgurka, cheddarost, husets ketchup, fancy fries</i>	
CHICKEN & KALE CAESAR SALAD	195
<i>Cajunkryddad kyckling, pocherat ägg, romansallad, caesardressing, tomat, grönkål, parmesan</i>	
BUTCHERS CUT	325
<i>180g grillat nötkött, berberé bearnaise, friterad lök och ditt val av fancy fries eller trädgårdssallad</i>	

TO SHARE

WEDNESDAY FAMILY PASTA MEAL	225
<i>Fråga oss om kvällens rätt. Onsdagspastan serveras för en person eller för fler att dela på.</i>	
MIXED GRILL	345
<i>Grillad kyckling, chorizo, nötkött, grillade säsongsgroänsaker, rödvinsås, berberé bearnaise och ditt val av fancy fries eller trädgårdssallad</i>	

URBAN GARDEN

Vår gröna varmrätt skapad på säsongens grönsaker med ditt val av tillbehör från grillen.

THE PRINCE

Quinoa, sultan russin, konfiterad äggula, chili - & apelsinolja, grillad zucchini, macadamia nötter, papadum

MY SWEET POTATO 🌱

Bakad sötpotatis, torkat olivpulver, rostad pumpa - & ingefärspuré, chips, picklad steklök, parmesan, friterad salvia

CATCH OF THE DAY 100 G	285
-------------------------------------	------------

EBY'S PIGS	295
-------------------------	------------

Våra egna glada

VEGGIE STICKS 100 G 🌱 ✓	225
--------------------------------------	------------



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, chorizo, nötkött, grillade säsongsgroänsaker, rödvinsås, berberé bearnaise och ditt val av fancy fries eller trädgårdssallad

EBONY & IVORY

Chokladglass, maräng, karamellsås, kaffesmulor, inkokta körsbär

545/PP

SWEETS & DESSERTS

EBONY & IVORY	105
<i>Chokladglass, maräng, karamellsås, kaffesmulor, inkokta körsbär</i>	
SCULL CANDY BRÛLÉE	115
<i>Saltlakrits Brûlée, hallonsorbet, pistage crumble</i>	
CARIBBEAN CHOCOLATE MASHUP	125
<i>Mjölkhoklad, mörk choklad, grillad annanas, annanas - & pepparsorbet, rom</i>	
CHILDHOOD MEMORIES	95
<i>Rulltårta, jordgubb, vaniljglass, moccasmul</i>	
COFFEE BITE	45
<i>Chokladcreme, chiliolja, flingsalt</i>	
HOMEMADE SORBET 🌱 ✓	45
<i>Fråga din servitör för dagens smak</i>	



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE

Allergies? Ask your waiter.



WINES

BASIC

GLASS/BOTTLE

WHITE

2016 STONE BARN CHARDONNAY 85/385

Kalifornien, USA - SUSTAINABLE

RED

2016 STONE BARN ZINFANDEL 85/385

Kalifornien, USA - SUSTAINABLE

SOME EXTRA

GLASS/BOTTLE

WHITE

2014 KINGS RIDGE RIESLING 130/585

Willamette Valley, Oregon, USA

2016 PASCAL JOLIVET ATTITUDE SAUVIGNON BLANC 135/610

Loire, Frankrike

RED

2015 POWERS SYRAH 125/565

Columbia Valley, Washington State, USA

2015 NIKE + DADO CABERNET SAUVIGNON 125/565

Kalifornien, USA

ROSÉ

2017 JURTSCHITSCH ZWEIGELT ROSÉ 120/540

Niederrösterreich, Österrike - EKO

LET'S GO CRAZY

GLASS/BOTTLE

WHITE

2017 DOMAINE D'HENRI CHABLIS 160/720

Les Allés, Chablis, Bourgogne, Frankrike

2017 KUMEU VILLAGE CHARDONNAY 170/765

Auckland, Australien

RED

2016 SCHWARZ BUTCHER PINOT NOIR 145/650

Burgenland, Österrike

2014 ROCCARDO LANGHE NEBBIOLO 175/790

Costamanga, Piemonte, Italien

LOOKING FOR MORE DELICIOUS BEVERAGES? DON'T WORRY, ASK US FOR THE LIST

Letar du efter fler goda drycker? Fråga oss efter den större listan.

BEER

CARLSBERG EXPORT 65

BROOKLYN LAGER 80

STAROPRAMEN GRANAT 85

CARLSBERG HOF 55

JÄMTLANDS BRYGGERIER 70

REVSUNDS BREWERY 95

BROOKLYN BROWN ALE 70

TILL 75

SOFT DRINKS

NON ALCOHOLIC BEER 45

BUNDABERG GINGER BEER 45

KAMBUCHA FRÅN KALL 65

NON ALCOHOLIC WINE 65/245

PEPSI/ PEPSI MAX/
ZINGO/ 7UP 30

RAMLÖSA 30



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON

KITCHEN & TABLE

COCKTAILS

ALMOST TOO GOOD TO BE TRUE!

*Våra cocktails är skapade med en "non-waste"-filosofi.
smarta hållbara samarbeten, säsongsbetonad produktion och
så lite avfall som möjligt!*

#CLEVERCOCKTAILS (Y)

CLASSIC COCKTAILS

MANHATTAN

5CL 135

Rye Whiskey, sweet vermouth, angostura bitters, maraschino cherry

K&T MARMELADE SMASH (Y)

Gin, lime, sugar, seasonal marmelade, mint

TOMMY'S MARGARITA

Tequila Blanco, lime, agave syrup

NOT SO CLASSIC COCKTAILS

AMERICAN THYME BRAMBLE

5CL 135

Woodford reserve, Catron Cassis, thyme, sugar, lemon

BRUNKULLAN TEA SOUR (Y)

Vodka, leftover tea syrup, lemon, aquafaba, bitters

ROSEMARY MULE (Y)

Hernö Old Tom, St. Germaine, rejected beer ginger syrup, rosemary, lime, ginger beer

COFFEE GROUND MARTINI (Y)

Patron XO Cafe, Baileys Chocolate, Cointreau, coffee ground syrup, espresso

APRICOT N' BASIL DAIQUIRI

Rum, Apricot Brandy, basil, sugar, lemon, AquaFaba

SPARKLING

NV JEIO ORGANIC BRUT PROSECCO 115/575

Venetien, Italien

SEGURA VIUDAS CAVA (ECO) 95/520

Cava, Spain

NV MERCIER BRUT 125/730

Champagne, France

NV MÔET CHANDON BRUT RESERVE 1025

Champagne, France