

# SNACKS

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

<b>OLIVER</b> 	55kr
<i>Friterade oliver, srirachamajonnäs</i>	
<b>GREEN AND CHEESE</b> 	55 kr
<i>Gratinerad spenat och kronhjärtansdipp, majschips</i>	
<b>OSTRON</b>	55kr
<i>Friterade ostron, dipp</i>	

# APPETIZERS

<b>AUBERGINE</b>	135 kr
<i>Sotad och glacerad, chili, rökt ost cream, rostade hasselnötter, semitorkade cocktailtomater</i>	
<b>KUNGSKRABBA</b>	185 kr
<i>Kungskrabba och havskräfta, brynt smör med chili, lök, örter, saltrostade nötter, variation på päron</i>	
<b>PILGRIMSMUSSLOR</b>	175 kr
<i>Gratinerade i skal, sjökorall, fänkålsmajonnäs, surdegsbröd, potatis crisp</i>	
<b>BUTCHERS PLATTER</b>	165 kr
<i>Charkuteri, pickles, knäckebröd, marinerade oliver</i>	
<b>RÅBIFF</b>	165 kr
<i>Oxe, sötpotatischips, koriander, marinerade groddar, nori, srirachamajonnäs</i>	

## CARE TO SHARE?

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

# SIDES

<b>CHILI AND PARMESAN FRIES</b> 	45 kr
<i>Pommes frites med parmensan och koreansk chili</i>	
<b>GARDEN SALAD</b>  	45 kr
<i>Liten säsongsbaserad sallad</i>	
<b>SAUCES</b>	45 kr
<i>Berberebearnaise och srirachamajonnäs</i>	
<b>MOROT &amp; LÖK</b> 	45 kr
<i>Örtstekta morötter &amp; lökar</i>	

# MAIN COURSES

## LOCAL SPECIALS

<b>RÖDING</b>	295kr
<i>Smörstekt Rödning, mousseline på röding och havskräta, två gånger selleri, sås på havskräfta, panerad, friterad morot</i>	
<b>SKREI/TORSK</b>	315kr
<i>Fläsklägg, krispiga smulor på mandelpotatis, sallad på äpplen, kålrot, isvaccad savoykål</i>	
<b>ANKLÅR</b>	275 kr
<i>Apelsinsmörad sky, stuvad savoykål, korngryn, citrusdressad crudité</i>	
<b>OXKIND</b>	225 kr
<i>Gelé, padrones, picklad chili, rotselleri, jordärtsskocka</i>	
<b>RENINNANLÅR</b>	309 kr
<i>Jordärtsskockscream, stekt och hyvlad king oyster, skokachips, semitorkade lingon, viltsky</i>	




## K&T CLASSICS

<b>CLASSIC BURGER</b>	195 kr
<i>Hamburgare, ost, bacon, picklad chililök, sallad, chili &amp; parmesan fries, majonnäs, chilidipp</i>	
<b>CAESAR SALAD- KYCKLING ELLER SKALDJUR</b>	165 kr
<i>Romansallad, caesardressing, parmesan, ditt val av ört och vitlöksmarinerad kyckling eller kvällens skaldjur</i>	
<b>BUTCHERS CUT</b>	295 kr
<i>180g grillat nötkött, berbere bearnaise, bakad lök, tomat och ditt val av chili and parmensan fries eller trädgårdssallad</i>	

## TO SHARE

<b>MIXED GRILL</b>	595 kr 2p
<i>Kökets val av kött med passande tillbehör</i>	

## URBAN GARDEN

<b>SVENSKRISOTTO</b> 	195 kr
<i>Korngrynscream, västerbottensost, king oyster, torkade lingon, svampbuljong</i>	
<b>ROTSELLERI</b>  	195 kr
<i>Bakad rotselleri, äppel &amp; sellerisallad, rostade hasselnötter, vattenkrasse, riven ost, pepparot</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 snacks och appetizers

## MIXED GRILL

Kökets val av kött med passande tillbehör

## SWEETS

Crém brulé, vanilj, hallonremmar, hallonsorbet

525KR P/P

# SWEETS & DESSERTS

<b>BANAN</b>	115 kr
<i>Stekt banan, yoghurtsorbet, citron, apelsin, banancrunch, lemoncurd med vallmo</i>	
<b>CRÉME BRULÉ</b>	115 kr
<i>Vanilj, hallonremmar, hallonsorbet</i>	
<b>CHOKLAD</b>	115 kr
<i>Jordnöt, kolasås, glass på bryntsmör, mörk chokladganache</i>	
<b>BLÅBÄR</b>  	115 kr
<i>Blåbärssorbet, mandel, maräng, vaniljskum</i>	
<b>KVÄLLENS GLASS ELLER SORBET</b>	35 kr
<i>Med tillbehör</i>	
<b>KVÄLLENS CHOKLAD</b>	35 kr
<i>Med tillbehör</i>	



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE

Allergies? Ask your waiter.



# WINES

## BASIC

GLASS/BOTTLE

### WHITE

2016 STONE BARN CHARDONNAY ..... 95/395  
*Kalifornien, USA - SUSTAINABLE*

### RED

2016 STONE BARN ZINFANDEL ..... 95/395  
*Kalifornien, USA - SUSTAINABLE*

## SOME EXTRA

GLASS/BOTTLE

### WHITE

2014 KINGS RIDGE RIESLING ..... 135/595  
*Willamette Valley, Oregon, USA*

2016 PASCAL JOLIVET ATTITUDE SAUVIGNON BLANC ..... 145/605  
*L'Loire, Frankrike*

### RED

2015 SYRAH, POWERS WINERY ..... 135/595  
*Syrah, Columbia Valley, Washington, USA*

2015 NIKE + DADO CABERNET SAUVIGNON ..... 135/595  
*Cabernet Sauvignon, California, USA*

2017 JURTSCHITSCH ZWEIGELT ROSÉ ..... 135/595  
*iederrösterreich, Österrike - EKO*

### ROSÉ

## LET'S GO CRAZY

GLASS/BOTTLE

### WHITE

2017 DOMAINE D'HENRI CHABLIS ..... 175/745  
*Les Allés, Chablis, Bourgogne, Frankrike*

2014 MOUTON NOIR, KNOCK ON WOOD CHARDONNAY ..... 175/745  
*Willamette Valley, Oregon, USA*

2016 SCHWARZ BUTCHER PINOT NOIR ..... 165/695  
*Burgenland, Österrike*

### RED

2015 ROCCARDO LANGHE NEBBIOLO ..... 180/765  
*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 HOF DRAFT ..... 65  
NYA CARNEGIE 100W IPA DRAFT ..... 95  
ERIKSBERG KARAKTÅR DRAFT ..... 70  
TILL EXPORT ..... 70  
GUINNESS SURGER ..... 95  
ERDINGER HEFE/DUNKEL ..... 70  
BROOKLYN BROWN ALE ..... 70  
CELIA ..... 85  
KRONENBOURG 1664 LAGER ..... 85  
BROOKLYN LOCAL ONE ..... 220  
ASK FOR TONIGHT'S GUEST BEER ..... -  
SOMERSBY PEAR CIDER ..... 65  
SOMERSBY DOUBLE PRESS ..... 65  
GARAGE HARD LEMON ..... 70

## SOFT DRINKS

CARLSBERG NON ALCOHOLIC ..... 35  
ERIKSBERG NON ALCOHOLIC ..... 35  
ERDINGER NON ALCOHOLIC ..... 30  
SOMERSBY APPLE NON ALOHOLIC ..... 35  
PEPSI, PEPSI MAX, ZINGO, 7UP ..... 25  
RAMLÖSA SPARKLING WATER ..... 25  
FRUIT JUICES ..... 25

## 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

### AMERICANO

5CL 135

*Campari, Sweet Vermouth, Soda*

### FRENCH 75

*Gin, Lemon, Sparkling Wine*

### SCOFFLAW

*Rye Whiskey, Dry Vermouth, Lemon, Grenadine, Orange Bitters*

## NOT SO CLASSIC COCKTAILS

### STRAWBERRY BASIL SMASH

5CL 135

*Gin, Strawberry Puree, Basil, Lime*

### APPLE MULL

*Vodka, Giffard Manzana, Galliano, Mint, Lime, Ginger Ale*

### LINGONBERRY SPRITZ

*Aperol, Lingonberry, Prosecco*

### BARTENDERS CHOICE

*We Love To Freestyle!  
Tell us what you like and we will fix it!*

## SPARKLING

BOUCHÉ PERE & FILS CUVÉE RÉSERVÉE BRUT ..... 220/1105

*Pinot Noir, Chardonnay, Champagne, FRANCE*

NV MÔT CHANDON BRUT RESERVE ..... 220/1105

*Champagne, France*

NV MERCIER BRUT ..... 145/815

*Champagne, France*

FILANDA ROSÉ ..... 150/600

*Pinot Nero, Bortolomiol, Veneto, ITALY*

NV JEIO ORGANIC BRUT PROSECCO ..... 95/495

*Venetien, Italien*



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON