

WINES

BASIC

GLASS/BOTTLE

WHITE

VALPANTENA AP BIANCO (12) 105/525
Garganega, Chardonnay, Trebbiano, Veneto, ITALY

RED

VALPANTENA PERGOLINO ROSSO (12) 105/525
Corvina, Rondinella, Merlot, Veneto, ITALY

SOMETHING EXTRA

GLASS/BOTTLE

WHITE

PORCUPINE RIDGE SAUVIGNON BLANC (12) 115/575
Sauvignon Blanc, Western Cape, SOUTH AFRICA

RED

LE VERSANT MERLOT (12) 115/575
100% Merlot, FRANCE

ALLEGRI VALPOLICELLA (12) 125/625
Veneto, ITALY

ROSÈ

COLOMBELLE ROSE (12) 115/575
Merlot, Tannat, Sauvignon Blanc, Cabernet Franc, FRANCE

LET'S GO CRAZY

GLASS/BOTTLE

WHITE

BREUER RIESLING SAUVAGE (12) 130/645
Riesling Rheingau, GERMANY

LOUIS MOREAU CHABLIS (12) 139/695
Chardonnay, Burgundy, FRANCE

RED

NOBLE WINES 667 PINOT NOIR (12) 139/695
Pinot Noir, Noble Wines, California, USA

BORGOGNO BARBERA D'ALBA (12) 139/695
100% Barbera d'alba, Barolo, ITALY

BEER AND SODA

CARLSBERG TAP 0,4/0,6 (1C) 95/115

BROOKLYN LAGER TAP 0,5 (1C) 125

FRYDENLUND JUICY IPA TAP 0,5 (1C) 129

KRONENBOURG BLANC 1664 TAP 0,5 (1A) 125

RINGNES LITE 89

CORONA, STELLA, PERONI (1C) 98

GRIMBERGEN BLONDE (1A,1C) 109

EC DAHLS PASSION FRUIT SOUR (1C) 105

LERVIG HOPPY JOE/LUCKY JACK(1C) 99

LERVIG TASTY JUICE IPA (1C,1D) 149

LERVIG PERLER FOR SVIN IPA 129

FRYDENLUND BAYER (1C) 92

COLA, COLA Z, FANTA, SPRITE, BONAQUA 49

KRONENBOURG BLANC 1664 NON ALC 75

CARLSBERG NON-ALCO (1C) 65

SAFTERIETS ORGANIC JUICES 57

LERVIG NO WORRIES NON ALC 75

COCKTAILS

ALMOST TOO GOOD TO BE TRUE!

Our cocktails are created with a NO-WASTE philosophy. Clever teamwork, seasonal produce and No waste - just delicious food and drinks!

#CLEVERCOCKTAILS 🍸

CLASSIC COCKTAILS

GT HENDRICKS 149,-

Hendricks Gin, Fever Tree Tonic, cucumber, pepper (12)

APEROL SPRITZ 139,-

Aperol, Prosecco, Soda, Orange (12)

MOSCOW MULE 139,-

Vodka, lime, ginger beer (12)

ESPRESSO MARTINI 139,-

Espresso, Kahlua, Vanilla Vodka (12)

NOT SO CLASSIC COCKTAILS

WOO WOO 139,-

Vodka, Peach Three, lime, sugar, cranberry (12)

LYNCHBURG LEMONADE 139,-

Jack Daniels, Cointreau, lime, sugar, Sprite (12)

SPARKLING

GLASS/BOTTLE

ANNA SPINATO PROSECCO (12) 115/595
Veneto, ITALY

CASTELLBLANC CARAT BRUT (12) 110/525
Cava, SPAIN

NICOLAS FEIULATTE (12) 895
Champagne, FRANCE



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON

SNACKS

SPICY PRAWN WRAP 145,-

Reker, avokado, chipotlemajones, hjertesalat, jalapeno og koriander (3,11)

HOT CHEESE BALLS 125,-

Cheddarost, Jarlsbergost og chili, sweet chili dip (1, 1a, 2, 3)

DIRTY FRIES AND SAUSAGE 135,-

Pommes frites, syltet jalapeno, cheddarost, sprø reinsdyr pølse, vårløk og gressløkmajones (2, 3)

APPETIZERS

KING CRAB SPRINGROLLS 145,-

Norsk kongekrabbe i vårrull med Nuoc Cham saus (3,4,5,8,11)

K&T SPICY DUCK 165,-

Andebryst, Midsummer Hotsauce, bringebær reduksjon, ris crackers, friseesalat, pistasj og smågrønt (1, 12, 14, 14d)

KAMSKJELL 155,-

Grillet kamskjell, sprøstekt panchetta, romescosaus, salsa verde, parmesan og smågrønt (2,11)

CARE TO SHARE?

MAIN COURSES

ON THE HOOK 315,-

Dagens fisk, grillet grønn asparges og vårløk, paprika, kirsetomat, chevreost, hollandaise saus, grillet lime, pastinakk chips og amandine potet (2, 3, 8)

BUTCHERS CUT 365,-

Grillet indrefilet av storfe, soppragout, sesongens grønnsaker, balsamico løk, gulrotpure, baked hvitløkspoteter og grønn peppersaus (2, 7, 12)

CAESAR SALAD 245,-

Grillet kyllingbryst, romano salat, sprø kikkererter, kirsetomat fra Brimse Gård, krutonger, stekt egg og caesardressing (1,2,3,6,8)

SMOKED CHIPOTLE BURGER 255,-

Burger av Storfe 180g, bacon, tomatsalsa, chipotlemajones, syltet agurk, cheddarost, karamellisert løk, salat, og Soho fries (1, 2, 3)

MOULES MARINIÈRE 265,-

Hvitvin og safran dampet blåskjell med chili, hvitløk, tomat og kremfløte, pommes frites og chipotlemajones (2, 3, 7, 10)

TODAYS SPECIAL xxx,-

Spør din servitør om dagens rett



URBAN GARDEN

HOMEMADE GNOCCHI 245,-

Hjemmelaget gnocchi, parmesan, Brimse Gård kirsetomat, spinat, sopp, italiensk trøffelolje, kremfløte og smågrønt (1, 2, 3)

ADD BEEF AND SERRANO CHIPS +40,-

SIDES

STEKT BROKKOLI MED HVITLØK 55,-

SESONGENS GRØNNSAKER 65,-

Stekte grønnsaker, timian, krydder

SOHO FRIES 55,-

Pommes frites, parmesan, krydder

SIDE SALAD 65,-

1. Gluten, 1a. Hvete, 1b. Rug, 1c. Bygg, 1d. Havre, 1e. Spelt, 1f. Korsanhvete, 2. Laktose, 3. Egg, 4. Sesamfrø, 5. Soya
6. Sennep, 7. Selleri, 8. Fisk, 9. Lupin, 10. Bløtdyr, 11. Skalldyr, 12. Svoveldioksid og Sulfit, 13. Peanøtter 14. Nøtter, 14a. Mandler, 14b. Hasselnøtter, 14c. Cashewnøtter, 14d. pistasjenøtter, 14e Pekannøtter

SWEETS & DESSERTS

SWEET & SOUR 135,-

Havtorn sorbet, yoghurtmousse, karamelsaus, hvit sjokolade og hasselnøtt crumble (2, 14)

EBONY & IVORY 145,-

Hjemmelaget sjokoladekrem, hasselnøtt mareng, bringebær colis og matcha hvit sjokolade ganache (1,2,3,14, 14b)

RHUBARB STRAWBERRY CHEESECAKE 155,-

Rabarbra og jordbær ostekake, whisky- vanilje iskrem, krem, mynte crumble, jordbær og rabarbra (1,2,3)



#KITCHENANDTABLE

@KITCHENANDTABLE

