

WINES

BASIC

GLASS/BOTTLE

WHITE

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

MARQUES DE CACERES CRIANZA 125/595
Rioja, SPAIN

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

FONTANAFREDDA BRICCOTONDO (12) 139/695
Barbera, ITALY

BEER AND SODA

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

BROOKLYN LAGER 0,5 (1C) 129

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

KRONENBOURG BLANC 1664 TAP 0,5 (1A) 129

CORONA, STELLA, PERONI (1C) 98

GRIMBERGEN BLONDE (1A,1C) 109

ERDINGER WEISSBIER (1C) 129

GUINNESS 129

LERVIG HOPPY JOE/LUCKY JACK(1C) 99

LERVIG TASTY JUICE DOUBLE IPA 0,5 (1C,1D) 149

LERVIG PERLER FOR SVIN IPA 129

FRYDENLUND BAYER (1C) 92

RINGNES LITE (GLUTEN FREE) 89

COLA, COLA Z, FANTA, SPRITE, BONAQUA 49

KRONENBOURG BLANC 1664 NON ALC 75

CARLSBERG NON-ALCO (1C) 65

SAFTERIETS ORGANIC JUICES 55

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

139,-

AMARETTO SOUR

Amaretto, lemon, sugar, egg white

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, lime, cranberry juice

MOSCOW MULE

Vodka, lime, ginger beer

NOT SO CLASSIC COCKTAILS

139,-

SPICY MANGO

Aquavit, chili infused mango pure, Pure passion vodka, lime

PINEAPPLE EXPRESS

Rum, Malibu, lime, pineapple juice, cream, sugar

SHAKESPEAR

Pear vodka, pear sour, caramel, egg white, cinnamon

NORWEGIAN GINGER

Luxardo, grapefruit, lime, ginger beer

SPARKLING

GLASS/BOTTLE

ANNA SPINATO PROSECCO (12) 115/575
Veneto, ITALY

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

NICOLAS FEIULATTE (12) 895
Champagne, FRANCE

KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON

SNACKS

DAMN DELICIOUS 135,-

Satay kylling med sesamfrø, koriander og koreansk bbq saus (4,5,7,13)

TRUFFLE POTATO 🌿 95,-

Sprø truffelchips med røkt rømme og gressløk (2)

TOSTADA 195,-

Hjemmelaget kjøttsaus, nachos, ost, hjemmelaget tomatsalsa, røkt rømme (2)

APPETIZERS

ROCKEFELLER SHELLS 175,-

Virginica østers, avruga kaviar, ørret rogn, mignonette saus og smågrønt (8,10,11)

BITE OF CHINA 165,-

Svart steambun, pulled beef, daikon kimchi, bringebær vinaigrette, sesamfrø og koriander (1,4,5)

JÆREN BEATS THE GROUND 🌿 155,-

Karamelisert og kremet betesuppe, ristet mandler, røkt creme fraiche, bete julienne og smågrønt (2,14a)

CARE TO SHARE?

Spør din servitør om dagens rett

SIDES

SOHO FRIES OR BAKED POTATOES 65,-

Pommes frites eller bakte poteter med parmesan og ditt valg av dip

EXTRA SAUCE 65,-

Ditt valg av saus

GRILLET GRØNNSAKER 65,-

Sesongens stekte grønnsaker

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



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE

MAIN COURSES

ON THE HOOK 325,-

180g av dagens fangst, karamellisert sikori, sesongens grønnsaker, hvitvin vinaigrette med stekt vårløk, gulrotpure, geitost og bakt amadinepotet (2,8)

BUTCHERS CUT 375,-

180g stekt indrefilet av storfe, karamelisert jordskokk og bete, stekt borettane løk, appelsin gulrotpure, jordskokk chips, rødvinsaus og bakt hvitløkspotet (2,7,12)

CAESAR SALAD 255,-

Grillet kyllingbryst, romano salat, sprø grønnkål, kirse tomat, stekt egg, krutonger, caesar dressing og parmesan (1,2,3,6,8)

FOREST GUMP 355,-

180g stekt ytrefilet av hjort, stekt rosenkål, sopp, syltet rødløk, røkt selleripure, kremet einebær saus og amandine potet (2,7)

DUCK NORRIS 355,-

Sousvide andebryst, selleri gratin, karamelisert persillerot, sprø stekt kyllingskin, bakt eple og gresskarpure, portvin saus og amandine potet (2,7,12)

MOOSE TRY 285,-

180g hjemmelaget elg burger, surdeig burger brød, hjemmelaget syltet kantarel, karamelisert sopp, chevre ost, salat, estragonmajo og pommes frites (1,2,3,6)

CLASSIC K&T BURGER 255,-

180g hjemmelaget storfe burger, brioche, cheddarost, bacon, syltet agurk, tomat, rødløk, salat, dijon majones, ketchup og pommes frites (1,2,3,6)



URBAN GARDEN

OAT BURGER ✓ 245,-

Grønn havreburger, brioche, karamellisert løk, vegansk cheddarost, salat, tomat, vegansk sriracha majones, vegansk aioli, and pommes frites (1,5)

SWEETS & DESSERTS

LIMÓN 155,-

Sitronostekake, solbær sorbet, hvitsjokolade og havre smuler, sitron melisse og bær (1,2,3)

AUTUMN LOVE 155,-

Eple kanel creme brulee med gulrot klementin sorbet, ferske bær og mynte (2,3)

GOLD MINE 155,-

Gresskarterte, saltet karamell, sjokolade strings, smuler og bourbon vanilje is (1,2,3)