

WINES

BASIC

16CL / BOTTLE

HANS BAER PINOT BLANC	9,40€ / 44€
<i>Pinot Blanc - Rheinhessen / GERMANY</i>	
STIFT KLOSTERNEUBURG	9,40€ / 44€
<i>Grüner Veltliner - Klosterneuburg / AUSTRIA</i>	
CONO SUR PINOT NOIR	10,20€ / 48€
<i>Pinot Noir - Colchagua & San Antonio / CHILE</i>	
WESTERN CELLARS ZINFANDEL	9,40€ / 44€
<i>Zinfandel - California / USA</i>	

SOMETHING EXTRA

16CL / BOTTLE

TORRES MAS RABEL BIANCO	10,90€ / 51€
<i>Garnacha Blanca, Parellada - DO Catalonia / SPAIN</i>	
DR LOOSEN DRY RIESLING	11,00€ / 52€
<i>Riesling - Mosel / GERMANY</i>	
SOLAR 6 CHARDONNAY	11,00€ / 52€
<i>Chardonnay - IGP Pays D'Oc / FRANCE</i>	
SOLAR 6 SYRAH	11,00€ / 52€
<i>Syrah - IGP Pays D'Oc / FRANCE</i>	
ROMIO SANGIOVESE APPASIMENTO	10,70€ / 50€
<i>Sangiovese - IGT Rubicone Romagna / ITALY</i>	
TORRES MAS RABEL TINTO	10,90€ / 51€
<i>Tempranillo - DO Catalonia / SPAIN</i>	
FREIXENET ITALIAN ROSÉ WINE	10,70€ / 50€
<i>Blend, IGT Veneto - ITALY</i>	

LET'S GO CRAZY

16CL / BOTTLE

NEISS PINOT GRIGIO	13,20€ / 62€
<i>Pinot Grigio - Pfaltz / GERMANY</i>	
DUSKY SOUNDS	13,20€ / 62€
<i>Sauvignon Blanc - Marlborough / NEW ZEALAND</i>	
ANSELMANN GEWÜRZTRAMINER	10,90€ / 51€
<i>Gewürztraminer - Pfaltz / GERMANY</i>	
BRIEGO VENDIMIA SELECCIONADA	12,80€ / 60€
<i>Tempranillo - DO Ribera del Duero / SPAIN</i>	
MASI COSTASERA AMARONE CLASSICO	88€
<i>Corvina, Molinara, Rondinello - DOCG Amarone della Valpolicella / ITALY</i>	
SERRALUNGA D'ALBA BAROLO	104€
<i>Nebbiolo - Piemonte Barolo DOCG / ITALY</i>	

BEER AND SODA

LAPIN KULTA PURE 0,4L	8,50€
SOL 0,33L	8,00€
LAGUNITAS IPA 0,33L	8,80€
HEINEKEN 0,33L	8,20€
LAHDEN ERIKOIS VEHNÄ 0,33L	8,50€
KRUSOVICE IMPERIAL 0,5L	9,50€
ORIGINAL LONG DRINK 0,33L	8,50€
HAPPY JOE CIDER 0,275L	8,00€
ALCOHOL FREE BEER OR CIDER	6,00€
PEPSI / PEPSI MAX / JAFFA / 7UP	4,80€
THOREAU SPARKLING WATER	6,50€

COCKTAILS

ALMOST TOO GOOD TO BE TRUE!

#CLEVERCOCKTAILS (Y)

CLASSIC COCKTAILS

12€

WE WILL ROK-U

Gin, orange syrup, lime & ginger

RASPBERRY RIPPLE

Vanilla vodka, raspberry syrup, lemon & egg white

SWEET CAROLINE

Rum, Frangelico, pineapple juice & lime

JAMES BLONDE

Jameson, Cointreau & lime

MIAMI SPICE

Tequila, Blue curacao, tabasco, lime & grenadine

SPARKLING

12CL / BOTTLE

THE BOSS PROSECCO	9€ / 56€
<i>Glera, Veneto - ITALY</i>	
FREIXENET EXPERIENCIA CAVA SECO	8€ / 50€
<i>Parellada, Macabeo, Xarel-lo, DO Cava - SPAIN</i>	
FREIXENET ITALIAN ROSÉ SPARKLING EXTRA DRY	9€ / 56€
<i>Glera, Pinot Noir ITALY</i>	
LANSON LE BLACK LABEL	13€ / 82€
<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - AC Champagne FRANCE</i>	



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON

SNACKS

SKAGEN WASABI (L) 10€

*Katkarapuja wasabilla maustettulla majoneesilla rapealla leivällä
Wasabi flavoured shrimp mayonnaise on crispy bread*

"CEVICE" 🌿 10€

*Avocado salsaa, pikkelöityä kurkkua & uunitomaattia paahdetulla leivällä
Avocado salsa, pickled cucumber & semi dried tomato on toasted bread*

APPETIZERS

BORCSH - BUT NOT THE SOUP (L,G) 10€

*Paahdettua punajuurta, kimchiä, pikkelöityä punasipulia, suolakurkkua, smetanaa & kylmäsavustettua hauenmättä
Roasted beet root, kimchi, pickled red onion, pickle, sour cream & cold smoked pike roe*

THE OX (M,G) 11€

*Härkäpastramia, graavattua keltuaista & wasabimajoneesia
Beef pastrami, cured egg yolk & wasabi mayonnaise*

CARE TO SHARE?

MAIN COURSES

PEKING STYLE DUCK (L) 25€

*Rapeaksi paistettua ankanrintaa, siitakesientä, Hoisin punaviinikastiketta & nuudeleita
Crispy duck breast, fried shiitake mushrooms, Hoisin red wine sauce & nudels*

BURMAN STYLE TOFU (VEGAN) 24€ 🌿 V

*Burmalaista tofua paistettuna, siitakesientä & lehtikaalta, Hoisinkastiketta & friteerattua riisiä
Burman fried tofu, fried shiitake mushrooms & kale, Hoisin sauce & fried rice*

THE COD (M,G) 22€

*Höyrytettyä turskan seläkettä, wakamea sekä paahdettua mantelia, sitruunalla ja inkiväärillä maustettua kalalientä & friteerattua riisiä
Steamed cod, wakame and roasted almonds with fish broth flavoured with lemon & ginger & fried rice*

OH DEER (L,G) 29€

*Paistettua peuran ulkofileetä, portviinissä haudutettua salottisipulia, palsternakkapyreetä & grillattua porkkanaa
Fried deer tenderloin, Port wine shallots, parsnip purée & grilled carrots*

SALMON (L,G) 24€

*Lohta, pikkelöityä sinapinsiementä, paahdettua perunaa, hiillostettua purjoo & savujuustolientä
Salmon, pickled mustard seeds, roasted potatoes, charred leek & smoked cheese broth*

BBQ BURGER 20€

*Naudan jauhelihapihvi, Monterey Jack -juustoa, Korean bbq-kastiketta, talon kimchiä, pikkelöityä punasipulia & ranskalaisia
Beef burger, Monterey Jack cheese, Korean bbq sauce, house kimchi, pickled red onion & fries*

Vegetarian and gluten-free options are also available.

SWEETS & DESSERTS

CLOUDBERRY (VL,G) 10,50€

*Lakkakeittoa & valkosuklaajäätelöä
Cloudberry soup & white chocolate ice-cream*

PAVLOVA FROM FINNISH FOREST (L,G) 10€

*Marenkia, kuusikermaa, kuusenkerkkäsiirappia & marjoja
Meringue, spruce cream & syrup with berries*

MILK SHAKE (L,G) 9€

*Kaneli-inkivääriomenakompottia, vaniljajäätelöä & kardemummamaitoa
Cinnamon & ginger flavoured apple compote, vanilla ice-cream & cinnamon milk*

Please let your waiter know about your allergies!



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE