

# SNACKS

Våra snacks är små, snabba tilltugg till drincken...

<b>PADRONES</b> 🌿	45
<i>Grillade padrones, Grana Padano, rostad vitlökskräm, grillad lime (7)</i>	
<b>ARTICHOKE</b>	45
<i>Friterad jordärtskocka, sikrom, creme fraiche, rödlök, gräslök (4,7)</i>	
<b>CROQUETAS</b> 🌿 V	45
<i>Friterad bönkroket, peppre, koriander</i>	

# APPETIZERS

<b>CARPACCIO 2.0</b>	135
<i>Oxfile, olivolja, dikonaise, Grana Padano, ruccola, friterad kapris, pepparrot (7,3)</i>	
<b>BEETS &amp; THE GOAT</b> 🌿	115
<i>Betor, smulad getost, rostade valnötter, rädisa, fänkålsmajonnäs, honung (3,7,8)</i>	
<b>SHRIMP ROLL</b>	95 st/2 FÖR 180
<i>Vitlöksrostad briocchbröd fylld med syrlig räkröra (1,2,3,7)</i>	
<b>CARNITA - VEGGIE OR NOT</b> 🌿 V	75 st/ 3 FÖR 195
<i>Ditt val- fläskkött eller jackfruit. Majstortilla, bönkram, mangosalsa, koriander, peppre, lime</i>	

## CARE TO SHARE?

Alla våra förrätter passar perfekt att dela med hela sällskapet!

# SIDES

<b>FRIES</b> 🌿 V	45
<i>Pommes frites</i>	
<b>GARDEN SALAD</b> 🌿 V	45
<i>Blandsallad</i>	
<b>SAUCES</b>	15
<i>Bea, Pebre, Salsa Verde, Dragonmajonnäs, Rödvinssås, Mangosalsa</i>	

# MAIN COURSES

## LOCAL SPECIALS

<b>DAISY DUCK</b>	255
<i>Stekt ankbröst, pumpapuré, pak choi, friterad grönkål, rödvinssås</i>	
<b>FISHERMAN'S SURPRISE</b>	245
<i>Grillad röding, blomkålspuré, chorizo, musselsås, betor, dill (2,4,7)</i>	
<b>LE CLASSIQUE-MOULES MARINIÈRES</b>	1/2KG 135 - 1/1KG 225
<i>Vinkokta blåmusslor, grädde, vitlök, persilja, baguette, aioli (1,2,3,7)</i>	

## K&T CLASSICS

<b>BUTCHERS CUT</b>	325
<i>180g grillad biff, berbere béarnaise, salsa verde, rödvinssås och ditt val av fries eller garden salad (3,7)</i>	
<b>K&amp;T KIMCHI BURGER- VEGGIE OR NOT</b> 🌿	199
<i>Ditt val- högrevs eller vegetarisk burgare. Briochebröd, kimchi, cheddar, bacon, friterad lök, fries (1,3,7)</i>	
<b>JERK CAESARSALAD</b>	195
<i>Romansallad, jerkkyckling, bakadtomat, riven grana Padano, krutonger, caesardressing, mangosalsa (1,3,7)</i>	

## TO SHARE

<b>MIXED GRILL</b>	375 pp
<i>Flank, kyckling, chorizo, rostade primörer, fries, dragonmajonnäs, rödvinssås (3)</i>	
<b>SEAFOOD CHOWDER</b>	395 pp
<i>Krämig fisk &amp; skaldjursgryta med hummer, räkor, kolja, lax, fänkål, morot, potatis, rosmarin, baguette (2,4,7)</i>	

## URBAN GARDEN

Vår gröna varmrätt skapad på säsongens grönsaker. Njut som den är eller uppgradera med ditt tillbehör från grillen ...

<b>GRILLED PAK CHOI</b> 🌿 V	225
<i>Pumpapuré, grillad pak choi, svamp, polkabeta</i>	
<b>CROQUETAS</b> 🌿 V	95
<i>Friterade bönkroketter</i>	
<b>BUTCHERS CUT</b>	135
<i>Grillad flank 140g</i>	
<b>DUCK</b>	115
<i>Stekt ankbröst 120g</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.

## APPETIZER

Kökets val av två förrätter

## MIXED GRILL

Flank, kyckling, chorizo, rostade primörer, fries, dragonmajonnäs, rödvinssås (3)

## DESSERT

Lakritsbrûlée, hallonsorbet (3,7)

495 PP

# SWEETS & DESSERTS

<b>CHOCOLATE &amp; BERRIES</b> 🌿	115
<i>Chokladkräm, havtornssorbet, rårörda havtorn, chokladflarn (3,7)</i>	
<b>SALT LICORICE BRÛLÉE</b> 🌿	95
<i>Saltlakritsbrûlée, hallonsorbet (3,7)</i>	
<b>APPLE &amp; CARDAMOM DREAM</b> 🌿	95
<i>Äppelkompott, kardemummaglass, sockerkaka, vaniljkräm (1,3,7)</i>	
<b>K&amp;T WAFFLE-VEGAN OR NOT</b> 🌿 V	85
<i>Nygräddad våffla, svartvinbärsorbet, rårörda limebär, sirap (1,3) / Går att få vegansk</i>	

1. Gluten 2. Shellfish 3. Egg 4. Fish 5. Peanuts 6. Soya 7. Milk 8. Nuts 9. Sellery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulfit 13. Lupine 14. Molluscs

Allergies? Ask your waiter.



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE

# WINES

## SOME EXTRA GLASS/BOTTLE

### WHITE

DONNA DI VALIANO ..... 120/575  
*Chardonnay, Argentina*

HANS BAER ..... 110/525  
*Riesling, Tyskland*

### RED

BARON DE LEY RIOJA RESERVA ..... 130/610  
*Tempranillo, Garnacha, Spanien*

ARBEAU MALBEC ..... 110/525  
*Je suis a Boire, Frankrike*

### ROSÈ

ROSÉ CHÂTEAU DES FARRAGE ..... 135/660  
*Shiraz/Syrah, Grenache, Rolle, Frankrike*

## BASIC GLASS/BOTTLE

### WHITE/RED

RUIDA DOMO ..... 95/475  
*Spanien*

## LET'S GO CRAZY GLASS/BOTTLE

### WHITE

PASCAL JOLIVET ATTITUDE ..... 170/795  
*Sauvignon blanc, Frankrike*

DOMAINE D'HENRI CHABLIS ..... 155/795  
*Chablis, Bourgogne, Frankrike*

### RED

BRUNO ROCCA BARBERA D'ALBA ..... 170/795  
*Italien*

SCHWARZ KUMAROD ..... 145/715  
*Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Österrike*

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

## SPARKLING

NV MÔET CHANDON BRUT RESERVE ..... 995  
*Champagne, Frankrike*

MERCIER ..... 135/795  
*Champagne, Frankrike*

JEIO PROSECCO SUPERIORE ..... 115/565  
*Italien*

CAVA RUIDA DOMO ..... 95/475  
*Spanien*

## BEER

100 W IPA ..... FAT 40cl/90

GRIMBERGEN BLOND ..... FAT 40cl/90

ERIKSBERG KARAKTÄR ... FAT 40cl/85

KELLERBIER LAGER ..... FAT 40cl/85

CARLSBERG EXPORT ..... FAT 40 cl/75

CARLSBERG HOF ORG ..... FAT 40cl/72

BROOKLYN DEF IPA ..... 33cl/95

LOKAL ÖL - UPA BRYGGHUS .. 33cl fr 86

## SOFT DRINKS

SODA ..... 33cl/35

BROOKLYN SPEC - NON ALCO .. 33cl/65

SOMERSBY - NON ALCO ..... 33cl/55

CARLSBERG - NON ALCO ..... 33cl/52

BEER/CIDER ALCO .....

CELIA ORG - GLUTEN FREE ..... 33cl/78

KRONENBOURG BLANC ..... 33cl/68

SOMERSBY CIDER ..... 33cl/72

## 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 🍸

## CLASSIC COCKTAILS

**PERFECT LADY** 🍸 5CL 145

*Gin, Cointreau, Peach Liqueur, Lemon Juice, Sugar Syrup*

**TOMMYS MARGARITA** 🍸

*Tequila, Lime Juice, Agave Syrup*

**TOM COLLINS**

*Gin, Aquafaba, citron, soda water*

**MOJITO**

*Rum, Lime Juice, Sugar Syrup, minth*



## NOT SO CLASSIC COCKTAILS

**AN ISLE AWAY** 5CL 145

*Vodka, Vanilla, Strawberry, Coconut foam*

**FLOWER POWER**

*Rum, Elder Flower Liqueur, Lime Cordial, Raspberries*

**GRETA GARBO**

*Rum, Swedish Punch, Lime Juice*

**JÄGER FRESCÍTA**

*Jäger, Elder Flower, Lime Juice, minth*

**MISSING FAVORITE**

*Missing your favorite cocktail - ask your bartender..*



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON