

WINES

BASIC

GLASS/BOTTLE

WHITE

HARDYS NOTTAGE HILL CHARDONNAY 113/565
Chardonnay, South AUSTRALIA (10)

RED

ALLEGRI VALPOLICELLA 113/565
Veronese, Verona, Italy

SOMETHING EXTRA

GLASS/BOTTLE

WHITE

PORCUPINE RIDGE SAUVIGNON BLANC 119/595
Sauvignon Blanc, Western Cape, SOUTH-AFRICA, 2015 (10)

RED

CÔTES DU RHÔNE PRESTIGE ST VINCENT 119/595
Grenache, Syrah, Cinsault, FRANCE (10)

ROSÉ

MUD HOUSE SAUVIGNON BLANC ROSÉ 119/595
Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Riesling, NEW ZEALAND (10)

LET'S GO CRAZY

GLASS/BOTTLE

WHITE

LOUIS MOREAU CHABLIS 140/699
Chardonnay, Burgundy, FRANCE (10)

RED

NOBLES VINES 667 PINOT NOIR 2014 140/699
Pinot Noir, Nobles Vines, California, USA (10)

BEER AND SODA

CARLSBERG DRAFT 0,4 (1A)	105
CARLSBERG DRAFT 0,6 (1A)	129
BROOKLYN DRAFT 0,4	135
BROOKLYN DRAFT 0,5	150
BROOKLYN DRAFT 0,6	165
KRONEBOURG BLANC 1664 DRAFT 0,4	135
KRONEBOURG BLANC 1664 DRAFT 0,6	165
CARLSBERG PROFIL	95
EC DAHLS BOLT IPA	112
GUINNESS STOUT	165
CORONA	135
HOUSE LEMONADE	63
BRUS	52
FRESH ORANGE JUICE	69
ORGANIC JUICE 0,25	65
RED BULL	75
PERONI LIBERA	75

COCKTAILS

ALMOST TOO GOOD TO BE TRUE!

Våre cocktails er laget med en NO- WASTE filosofi.
Smart samarbeid, sesongens råvarer og
No- waste - kun nydelig mat og drikke!

#CLEVERCOCKTAILS (Y)

CLASSIC COCKTAILS

145

HENDRICKS & TONIC

Hendricks Gin, Fever Tree Tonic, cucumber, pepper

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

NEGRONI

Gin, Campari, Vermouth Rosso

NOT SO CLASSIC COCKTAILS

145

LYNCHBURG LEMONADE

Jack Daniels, Cointreau, lime, sugar, Sprite

ESPRESSO MARTINI

Vodka, coffee liquer, espresso, sugar

CAIPIROSKA

Vodka, lime, sugar

SPARKLING

GLASS/BOTTLE

NICOLAS FEUILLATTE BRUT 150/750
Champagne, FRANCE (10)

LÉONCE BOCQUET CRÉMANT DE
BOURGOGNE BRUT 120/599
Chardonnay, Aligoté, Pinot Noir, Gama, FRANCE (10)

DA LUCA PROSECCO 105/525
Sicily, ITALY (10)



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON

SNACKS

Give your meal an extra bite!

FRIED CRISPY PRAWNS 145

Sprø reker med chili mayo og wakame salat
(1a, 2, 3, 5, 8, 9, 10)

OLIVEN & SPEKESKINKE 145

Oliven med prosciutto (1, 10)

BBQ CHICKEN WINGS 145

Med BBQ, aioli (1,3,8,10)

APPETIZERS

BETE & CHEVRE SALAT 175

Revet betete med senneps vinaigrette, grillet chevre toast, blåbær og honningglaserte solsikkefrø (1,3,6,8,10)

KRABBE 180

Krabbe fra Hitra, pepper emulsion, syltet gulrot, potetcrisp & urter (2,3,8,10)

RED CURRY SOUP 180

Rød curry suppe med kokosmelk, koriander og villreker
(2,4,5,7,9,10)

CARE TO SHARE?

Alle våre forretter passer perfekt til å dele
med hele selskapet.

SIDES

SEASONAL VEGETABLE BOWL 🌱 65

ONION RINGS 🌱 60

SOHO / SWEET POTATO FRIES 🌱 65

Serveres med parmesan og gressløk (6)

BRØD & SMØR (1A, 6) 45

1. Gluten 1a. Hvete 1b. Rug 1c. Bygg 1d. Havre 1e. Spelt
1f. Korsanhvete 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Soya 6. Melk
7. Selleri 8. Sennep 9. Sesam 10. Sulfitt 11. Skjell og bløtdyr
12. Lupin 13. Nøtter 13a. Peanøtter 13b. Mandler
13c. Hasselnøtter 13d. Cashewnøtter 13e. Pistasjenøtter
13d. Pecannøtter



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE

MAIN COURSES

NATURLI® BURGER 245

Plantebasert burger på norske favabønner med cheddar, biffomat, pickles, løk og valg av pottes frites eller søtpotet fries (1, 7, 8, 10)

K&T BURGER 285

200 g kvernet brisket og short rib, cheddar cheese og bacon på brioche brød. Pottes frites eller søtpotet fries (1, 3, 6, 8, 10)

GRILLET CHICKEN CAESAR SALAT 275

Grillet kylling, nystekt bacon, tomater, krutonger og romano salat (1, 3, 4, 6, 8)

GRILLET ENTRECÔTE 395

200g entrecote stekt løk og brokkoli, servert med peppersaus, velg pottes frites eller søtpotet fries (3, 6, 7, 8, 10)

GRILLET HJORT 395

Grillet filet av hjort med sellerirot pure, sesongens grønnsaker, røvinnsaus og tyttebær (6,7,8,10)

TORSK 350

Bakt torskerøyg med potetpure, stekt kantarell, bacon, romanesco og røvinnsaus (4,5,7,10)

RISOTTO 295

Grønn risotto med petit pois, urter og sitron velg mellom grillet kylling eller torsk (4, 6, 7, 10)

TODAY'S CATCH 350

Dagens ferske fisk eller sjømat fra Lerøy, spør din servitør

BUTCHERS CHOICE 385

Dagens kjøtt rett fra slakteren, spør din servitør

URBAN GARDEN

Vår grønne hovedrett laget på sesongens grønnsaker

VEGGIE RISOTTO 🌱 295

Grønn risotto med petit pois, urter og sitron (6, 7, 10)

SWEETS & DESSERTS

CREME BRULEE 145

Med sitronsorbet. (3, 6)

SJOKOLADEFONDANT 165

Varm sjokoladefondant med bringebærcouli og vaniljeis (1,3,6)

SELECTION OF TODAY'S ICE CREAM 110

3 kuler med dagens utvalg av iskrem og sorbet(3, 6)