

WINES

BOTTLE/GLASS

SPARKLING

N.V MERCIER BRUT, MOET & CHANDON.....695/135
Champagne, FRANCE

N.V CAVA RUIDA DOMO BRUT.....465/115
Catalonia, SPAIN

BASIC

WHITE

2020 VERDICCHIO VILLA BIANCHI.....435/95
Marche, ITALY

RED

2019 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PODERE.....435/95
Abruzzo, ITALY

ROSÉ

2020 VIEILLE FERMÉ ROSÉ.....435/95
Rhône, FRANCE

SOME EXTRA

WHITE

2020 LOIMER LENZ RIESLING.....525/120
Kamptal, AUSTRIA

2019 CHAPOUTIER GRANGES DE MIRABEL VIOGNIER.....525/120
Rhône, FRANCE

RED

2017 RENWOOD PREMIER OLD VINE ZINFANDEL.....700/140
California, USA

2019 CLAY CREEK CABERNET SAUVIGNON.....645/135
California, USA

LET'S GO CRAZY

WHITE

2019 DOMAINE HENRI PETIT CHABLIS.....695/145
Chablis, FRANCE

2019 OVUM BIG SALT RIESLING BLEND.....700/140
Oregon, USA

RED

2018 CLOUDLINE PINOT NOIR.....800/160
Oregon, USA

2018 BARBERA D'ALBA BRUNO ROCCA.....775/155
Piedmont, ITALY

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



KITCHEN & TABLE

SUNDSVALL



KITCHEN & TABLE

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

COCKTAILS & STUFF

BETWEEN THE SHEETS

Cognac, rum, tripple sec, lemon

WHITE LADY

Gin, tripple sec, lemon, eggwhite

OLD PAL

Rye, campari, dry vermouth

SLOE GIN FIZZ

Sloe gin, lemon, sugar, soda water

DEATH IN THE AFTERNOON

Absinthe, champagne

KIND OF TRINIDAD SOUR

Whiskey, angostura, lemon, maraschino

RUBY

Vodka, elderflower, aperol, lemon, grapefruit, eggwhite

ALL DRINKS ARE POURED AT 5 CL AND COST 135:- /ST

APPETIZERS

3 st ostron och ett glas Champagne
eller alkoholfritt mousserande 195 / 175

OYSTER AU GRATIN.....45/125 3ST

Kvällens smak

GRILLED AUBERGINE TARTAR PARISIENNE VEG.....135

Schalottenlök, friterad kapris, cornichons, dijonnaise

STEAK TARTAR PARISIENNE.....155

*Handskuret svenskt nöttinnanlår, schalottenlök, friterad kapris,
cornichons, konjak, dijonnaise*

LANGOS165

Löjrom, citronkräm, brynt smör, picklad lök, örtsallad

FARMERS PIZZA135

Serranoskinka, karamelliserad lök, syrad grädde, parmesan

ASSORTED COLD CUTS.....195

Charkuterier, pickles, två sorters ost, marmelad, fröknäcke

SNACKS

CHILI SMOKED ALMONDS.....65

Rökta mandlar med rosmarin och chili

CHIPS & DIP.....75

Lättsaltade mandelpotatischips med löjromsdipp

OLIVER.....55

Ört- och vitlöksmarinerade oliver

CARE TO SHARE?

*Alla våra förrätter passar perfekt att dela med hela sällskapet.
Vi serverar dem gärna mitt på bordet "family style"*



#KITCHENANDTABLE
@KITCHENANDTABLE

MAIN COURSES

K&T CLASSICS

CHICKEN CAESAR SALAD.....195

Timjan- & vitlöksstekt majs kyckling, friterad grönkål, romansallad, bacon, parmesan, krutonger

BUTCHERS CUT & FRENCH FRIES.....325

Grillad svensk hängmörad ryggbiff med bakade tomater, tryffelhollandaise

CHEESE & BACON BURGER.....225

Välj mellan högrevs- eller vegetarisk burgare.

Rökt cheddarost, dill- och vitlökspicklad gurka, syrad silverlök, krispig sallad, dressing, pommes frites

MARCUS GREEN CHOICE

GREEN CHOICE OF THE MONTH VEG & VEGAN.....175

Månadens gröna varmrätt skapad på säsongens råvaror

LOCAL SPECIALS

ARCTIC CHAR.....275

Lättbakad fjällröding, beurre blanc, marockanskt kryddade grönsaker

NEW FULTON COD.....315

Sotad torsk, variation på rotselleri, misogrädde, syrlig endivé

GNOCCHI & FERMENTED TOMATOES.....185

Brynt smör, salvia, pecorino

GARDEN PLATTER VEG.....(MIN 2 PERS) 185/PP

Honungsrostad spetskål, saltbakad morot, grillad paprika, picklad tomat, citronmarinerad fänkål, inkokt shiitake, mojo rojo, avokadokräm

GRILLED RIBEYE STEAK.....(MIN 2 PERS) 325/PP

Svensk hängmörad Entrecôte, vitlökssauterad paprika, chimichurri, grillad citron

SIDES

GARDEN SALAD 45

FRENCH-KIND-FRIES..... 65

Rostad vitlöksemulsion, parmesan

GRILLED CORN ON THE COB..... 65

DIP SAUCE 35

Rödvinsås, tryffelmajonnäs, rostad vitlöksemulsion, bearnaise

KITCHEN & TABLE SHARING MENU

Sharing Menu

Det bästa sättet att uppleva Kitchen & Table Sundsvall!
Helkvällen serveras för hela sällskapet.

APPETIZERS

Ett urval av våra förrätter

MAIN

*Köksmästarens val av grillat, serveras med grönsallad, pommes,
grilled corn on the cob*

DESSERT

*Cheese plate med två sorters ostar samt marmelad
Yuzu sorbet med syltad fänkål, pepparmaräng, olivolja*

695/PP

SWEETS & DESSERTS

STICKY TOFFEE PUDDING 115

Butterscotchsås, vaniljglass, brynt smör

YUZU SORBET 95

Syltad fänkål, pepparmaräng, olivolja

CHOKLADFONDANT 115

Vaniljglass, apelsinkrokant, apelsingelé

CHOKLADTRYFFEL 40

Husets tryfflar

Meddela oss gärna om du har några allergier. Tack!