

# SNACKS

Våre snacks er små og raske biter til drinken eller for den som er i farten.

## TEMPURA 155

Sesongens Tempura-friterte grønnsaker med wasabipulver & trøffelmajones. Kan serveres vegansk. 1,9,10,12

## CRISPY TORSKETUNGER 165

Fritert Torsketunger med vårsalat & jalapenomajones. 1,3,4,10,12

## MEATPACKING PLANKE 175

Lokale oster og spekemat, servert med aioli, grønneoliven & cornichons. 1,3,7,9,10,12

# APPETIZERS

## BLOMKÅLSUPPE 165

Blomkålsuppe med kokosmelk, chorizo, parmesan crisp & urter. Kan serveres vegansk. 7

## BRIMSE BEET TARTARE 165

Rødbete tartar med gressløksmajones, eplesalat & soya cashew nøtter. Kan serveres vegansk. 3,10,12

## CHEEKY TACO 175

Hvete taco med braisert oksekjake, mango salsa, rørs rømme & urter. 1,7,9,12

## PANNESTEKTE KAMSKJELL 185

Kamskjell med avokadokrem, chorizo, valnøtt salat med chevre & urter. 7,8,10,12,14

## CARE TO SHARE?

Spør din servitør om hvilke dealealternativer vi har.

# SIDES

## FANCY FRIES 95

Parmesan Fries med aioli og ketchup. 3,7,10,12

## GARDEN SALAD 95

Liten sesongbasert salat

## SAUCES 45

Velg mellom trøffelmajones, piri piri bearnaise & rødvinssaus

# MAIN COURSES

## LOCAL SPECIALS

## BOUILLABAISSÉ 365

Skalldyrssuppe med tomat, kamskjell, fisk, blåskjell, sjøkreps, grønnsaker & urter. 2,4,9,12,14

## STERLING KVEITE 395

Sterling Kveite med grønnsaker, bakte poteter, urte crudite & røyket hollandaise. 3,4,7,12

## SVINECARRÉ 395

Svinecarré med bein, grønnsaker, gresskar-gulrotpuré, brunet smørsaus & crispy svor. 7,8,9,10,12

## KALV INDREFILET 425

Indrefilet av Kalv med anna potet, whisky glasert gulrøtter & rødvinssaus. 7,9,12

## GNOCCHI 295

Gnocchi med kremet paprikasaus, soltørket cherry tomat, basilikum & parmesan. Kan serveres vegansk. 1,7,12

## MISOBAKT AUBERGIN 295

Misobakt Aubergin med safranris og urtesalat. 1,6,12

## K&T CLASSICS

## CHICKEN CAESAR SALAD 285

Grillet kylling, romano salat, Caesar dressing, parmesan, krutonger. 1,3,7,10,12

## CLASSIC CHEESE BURGER - VEGGIE OR NOT 305

Burger kan lages av biff eller norske favabønner. Burgerbrød, cheddarost, bbq dressing, karamellisert løk og parmesan frites. 1,7,10,12

## BUTCHERS CUT 395

180g grillet biff med grillet grønnsaker, piri piri bearnaise & pommes frites. 3,7,9,10,12

## TO SHARE

Spør din servitør om hvilke dealealternativer vi har.

## MARCUS GREEN CHOICE

## HONNINGBAKT KÅL 295

Honningglasert kål med jordskokk og sitronvelouté saus. 7,9,10,12.



# SWEETS & DESSERTS

## SITRON & FENNIKEL 145

Sitron sorbet med glasert fennikel, crumble, bær & peppermarengs. 3,7,12

## SJOKOLADE FONDANT 155

Sjokoladefondant med marinerte skogsbær, crumble, hvitsjokolade & vaniljeis. 1,3,7,12

## HONNINGKAKE 165

Honning kake med bær, honningkjeks & honninggel. 1,3,7

## DAGENS SORBET/ISKREM 145

Serveres med crumble & bær. 1,3,7

1. Gluten 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtter 6. Soya 7. Melk 8. Nøtter 9. Selleri 10. Sennep 11. Sessamfrø 12. Sulfiter 13. Lupin 14. Bløtdyr



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE

Allergies? Ask your waiter.

# WINES

## SPARKLING

CASTELLBLANC ORGANIC BRUT ..... 119/545

*Aromaer av hvite bær og sitrus. Elegant hint av bakst.*

BOTTEGA PROSECCO DOC ..... 124/575

*Fruktig nese med florale toner. Frisk og elegant.*

J. LAURENS LES GRAIMENOUS CREMANT DE LIMOUX BRUT ..... 129/635

*Duft av modne epler og lime med innslag av brioche.*

## SOME EXTRA

GLASS/BOTTLE

### WHITE

CASTILLO LAS ALMENAS SAUVIGNON BLANC ..... 109/525

*Frisk, elegant smak av tropisk frukt.*

ANTICHE TERRE SOAVE ..... 119/575

*Bløt med en fin syrlighet. Duften av pære, eple og sitrus.*

GEORG BREUER CHARM REISLING ..... 134/675

*Krisp med syrlige toner, Duft av gule blomster eple og aprikos.*

NOBLE VINES 446 CHARDONNAY ..... 139/695

*Middels fyldig, med litt fatkrydder og tropisk frukt.*

### RED

RICOSSA BARBERA D'ASTI ..... 119/565

*Fruktig aroma og smak av røde bær krydder. Hint av blomster, urter og vanilje.*

CÔTES DU RHÔNE SAINT VINCENT ..... 119/565

*Aroma og smak av røde bær og provençalske urter. Fyldig, fruktig og rik.*

MARQUES DE CÁCERAS CRIANZA RIOJA 2018 ..... 129/595

*Aroma av mørke bær vanilje og eik. Floralt og elegant preg.*

LE VERSANT MERLOT ..... 139/615

*Aroma og smak av mørke bær. Velbalansert med integrerte tanniner.*

### ROSÈ

GEORG BREUER ROSÉ ..... 139/615

*Ren og frisk aroma av unge, røde bær, bringebær og neper. Frisk og fruktig smak.*

## BEER

CARLSBERG PILSNER 0.25/0.5 ... 84/114

BROOKLYN STONEWALL IPA  
0.25/0.5 ..... 99/134

BROOKLYN LAGER 0.33/0.5 ..... 94/129

KRONENBOURG BLANC  
0.25/0.5 ..... 89/119

.....

RINGNES LITE ..... 99

GRIMBERGEN BLONDE ..... 129

STONES GINGER JOE ..... 119

LERVIG PERLER FOR SVIN ..... 129

LERVIG LUCKY JACK ..... 119

LERVIG KONRAD STOUT ..... 149

## SOFT DRINKS

CARLSBERG NON-ALC ..... 70

BROOKLYN SPECIAL EFFECT ..... 80

LERVIG NO WORRIES ..... 80

LERVIG NO WORRIES  
GRAPEFRUIT ..... 80

SAFTERIET  
(HYLLEBLOMST, EPLEMOST,  
RIPS OG BRINGEBÆR) ..... 59

SAFTERIET SODA -  
HYLLEBLOMST OG  
RABARBRA ..... 69

COCA COLA / ZERO / SPRITE /  
FANTA ..... 55

## KITCHEN & TABLE

# COCKTAILS

ALMOST TOO GOOD TO BE TRUE!

*Bak cocktailene ligger en no-waste filosofi, med gjenbruk og resirkulering av ingredienser til de høykvalitetsingrediensene vi bruker.*

#CLEVERCOCKTAILS (Y)

## CLASSIC COCKTAILS

### MIMOSA

145kr

*Orange, Prosecco*

### LIMONCELLO SPRITZ

*Limoncello, Cava, Lemon, Bitters*

### CLASSIC GIMLET

*Gin, Lime Cordial*

### HEMINGWAY DAIQUIRI

*Havana Club 3 Rum, Maraschino Cherry, Grapefruit, Lime*

### NEGRONI

*Gin, Campari, Sweet Vermouth*

### ESPRESSO MARTINI

*Vodka, Kahlua, Fresh Espresso, Muscovado*



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON