

SNACKS

Small quick bites for the hungry one.

FRIED CHICKEN BITES (L)	9.50€
<i>Friteerattuja kanapaloja ja talon aiolia</i> <i>Fried chicken bites with homemade aioli</i>	
68 DEGREE EGG (L) 🌿	10.00€
<i>68 asteinen kananmuna, brioche, romescokastiketta, sydänsalaattia ja chiliä</i> <i>(sis. pähkinää)</i> <i>68 degree egg, brioche, romesco sauce, babygem and chili (contain nuts)</i>	
MARINATED OLIVES (G) 🌿 ✓	4.00€
SPICY NUTS (G) 🌿 ✓	4.00€

APPETIZERS

NORDIC CARPACCIO (G,L)	13.00€
<i>Poro carpaccio, puolukkaa, puikulaperunasipsiä ja Grana Padano juustoa</i> <i>Reindeer carpaccio, lingonberry, Finnish puikula-potatoe chips and Grana Padano cheese</i>	
SILKY SOUP (G,L) 🌿	9.50€
<i>Maa-artisokkakeittoa, omenakompottia, vaniljaa ja fenkoliöljyä</i> <i>Jerusalem artichoke soup, apple compote, vanilla and fennel oil</i>	
SALMON PASTRAMI (G,M)	12.00€
<i>Pikkelöityä kurkkua ja retiisiä, siemen-näkkileipää ja tillimajoneesia</i> <i>Pickled cucumber and radish, seed cracker and dill mayonnaise</i>	

CARE TO SHARE?

All our appetizers are made for sharing.
We love to serve them family style!

MAIN COURSES

LOCAL SPECIALS

ROASTED WHITEFISH (G,L)	26.00€
<i>Paistettua kotimaista siikaa, vanilja-parmesankastiketta, brocolinia ja tilliperunoita</i> <i>Roasted Finnish whitefish, vanilla-parmesan sauce, broccolini and dill potatoes</i>	
MOULES MARINIÉRES (L)	23.00€
<i>Sinisimpukoita valkoviiniliemessä, jossa valkosipulia, sipulia, purjoo, kermaa ja persiljaa</i> <i>Tarjoillaan leivän kanssa</i> <i>Blue mussels in white wine broth with garlic, onion, leek, cream and parsley. Served with bread</i>	
MEDITERRANEAN STYLE MUSSELS (L)	23.00€
<i>Sinisimpukoita valkoviiniliemessä, jossa valkosipulia, sipulia, tomaattia ja timjamia.</i> <i>Tarjoillaan leivän kanssa</i> <i>Blue mussels in white wine broth with garlic, onion, tomato and thyme. Served with bread</i>	

K&T CLASSICS

REUBEN BURGER (L)	22.00€
<i>Kevyesti savustettua kotimaista häränrintaa, perunasämpylä, aiolia, cheddarjuustoa ja ranskalaisia</i> <i>Smoked Finnish beef brisket, potato bread, aioli, matured cheddar cheese and fries</i>	
VEGAN BURGER ✓	22.00€
<i>Rapea kasvispihvi, perunasämpylä, talon aioli, vegaanista cheddaria ja ranskalaisia</i> <i>Crispy vegetable burger, potato bread, home made aioli, vegan cheddar and fries</i>	
CAESAR SALAD WITH CHICKEN OR CRAYFISH (G,L)	19.00€
<i>Grillattua rakuunakanaa TAI jokirapuja, puolikuivattua kirsikkatomaattia ja Grana Padano juustoa</i> <i>Grilled tarragon chicken OR crayfish, semi-dried cherrytomatoes and Grana Padano cheese</i>	
BUTCHERS CUT (G,L)	32.00€
<i>Grillattua kotimaista härän entrecotea, paahdettua paprikaa, kirsikkatomaattia, kevätsipulia, punaviinikastiketta ja ranskalaisia</i> <i>Grilled Finnish entrecote, roasted peppers, cherrytomatoes, spring onion, red wine sauce and french fries</i>	

TO SHARE

WINTER GNOCCHI (L)	22.00€ / pp
<i>Paahdettua rakuunalla maustettua kanaa, myskikurpitsaa, saksanpähkinää, lehtikaalta ja salviaa</i> <i>Roasted tarragon chicken with butternut squash, walnut, kale and sage</i>	

MARCUS GREEN CHOICE

Our Green main course of the month created from seasonal ingredients.

ROASTED CELERIAC & TRUFFEL-CABBAGE SAUCE 🌿 (G,L)

21.00€

Paahdettua juuriselleriä, osterivinokasta, kukkakaalta, lehtikaalia ja 63 asteinen kananmuna sekä tryffelillä maustettua kaalilientä.
Roasted celeriac with cauliflower, oyster mushroom, kale, 63 degree egg and truffle flavoured cabbage sauce



SIDES

FRIES (G) ✓	5.50€
<i>Tarjoillaan talon aiolin kanssa</i> <i>Served with homemade aioli</i>	
WARM ROASTED VEGGIES (G) 🌿 ✓	5.00€
<i>Paahdettua paprikaa, kirsikkatomaattia, kevätsipulia ja rucolaa</i> <i>Roasted peppers, cherry tomatoes, spring onions and rucola</i>	
GARDEN SALAD (G) ✓	5.00€
<i>Salaattia, kurkkua, puolikuivattua kirsikkatomaattia ja pikkelöityä punasipulia</i> <i>Lettuce, cucumber, semi-dried cherry tomatoes and pickled red onion</i>	

SWEETS & DESSERTS

FOREST PANNACOTTA (G,L)	9.50€
<i>Kuusenkerkällä maustettu pannacotta, mansikka-minttu salaatti ja paahdettua valkosuklaata</i> <i>Spruce flavoured pannacotta, strawberry-mint salad and roasted white chocolate</i>	
MILLEFEUILLE (L)	10.00€
<i>Kirsikkaa ja vaniljakreemiä</i> <i>Cherries and creme patissier</i>	
CHEESE PLATE (G)	12.00€
<i>Valikoima paikallisia juustoja, karviashilloa ja siemennäkkileipää</i> <i>Selection of local cheese, gooseberry jam and seed cracker</i>	
TODAY'S SORBET/ICE CREAM	4.00€ / á
COFFEE CANDY	1.50€



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE

Allergies? Ask your waiter.



WINES

BASIC

GLASS/BOTTLE

WHITE

MONTERIO 7.50€ / 46€

Viura - Toledo / SPAIN

RED

MONTERIO 7.50€ / 46€

Tempranillo - Toledo / SPAIN

SOME EXTRA

GLASS/BOTTLE

WHITE

SOALHEIRO MAR 8€ / 50€

Alvarinho, Loureiro - Minho VR / PORTUGAL

ROCCAFIGLIORE FIORDALISO BIANCO 8.90€ / 56€

Grechetto - Umbria IGT / ITALY

RED

BRIEGO VENDIMIA SELECTIONADA 9.60€ / 60€

Tempranillo - DO Ribera del Duero / SPAIN

VIOLANTE 9€ / 56€

Nero di Troia - Rivera, DOC Castel del Monte Apulia / ITALY

LET'S GO CRAZY

GLASS/BOTTLE

WHITE

DR. LOOSEN 10.40€ / 65€

Riesling - Mosel / GERMANY

RED

THREE FINGER JACK CABARNET SAUVIGNON 11.20€ / 70€

Cabarnet Sauvignon - Lodi California / USA

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

SPARKLING

THE BOSS PROSECCO 9.60€ / 60€

Glera, Veneto - ITALY

CORVEZZO THINK ORGANIC SPARKLING 9.30€ / 58€

Lorem ipsum dolor sit

CORDON NEGRO BRUT 8€ / 50€

Parellada, Macabeo, Xarel-lo - DO Cava / SPAIN

CHARLES HEIDSIECK RESERVÉ BRUT 15€ / 96€

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier - AC Champagne / FRANCE

BEER

LAPIN KULTA PURE 0.4 8.50€

HEINEKEN 0.33 8€

LAGUNITAS IPA 0.33 9€

KRUSOVICE IMPERIAL 0.5 10.50€

LAHDEN ERIKOIS VEHNÄ 9.50€

SOL 0.33 8€

LONG DRINK 0.33 8.50€

HAPPY JOE CIDER 0.275 8.50€

SOFT DRINKS

JUICE 4.00€

PEPSI / PEPSI MAX 0.33 4.80€

JAFFA / 7UP 0.33 4.80€

THOREAU SPARKLING 0.75 6.50€

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 (Y)

CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI

13€

Campari, gin & vermouth rosso

APEROL SPRITZ

Aperol, sparkling wine & orange

BLOODY MARY

Tomato juice, vodka & spices

DRY MARTINI

Gin & dry vermouth

NOT SO CLASSIC COCKTAILS

WE WILL ROCK YOU (Y)

14€

Gin, orange syrup, lime & ginger

RASPBERRY RIPPLE (Y)

Vanilla vodka, raspberry syrup, lemon & egg white

SWEET CAROLINE

Rum, Amaretto, pineapple juice & lime

JAMES BLONDE

Whiskey, triple sec & lime

MIAMI SPICE

Tequila, blue curacao, tabasco, lime & grenadine



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON