

# SNACKS

Small quick bites for the hungry one.

<b>FRIED CHICKEN BITES (L)</b> .....	<b>12.00€</b>
<i>Friteerattuja kanapaloja ja talon aiolia</i> <i>Fried chicken bites with homemade aioli</i>	
<b>ARANCINI</b> 🌱 .....	<b>11.00€</b>
<i>Risotosta valmistettu friteerattu riisipallo mozzarella täytteenä</i> <i>Fried rice ball made from risotto and filled with mozzarella</i>	
<b>MARINATED OLIVES (G)</b> 🌱 ✓ .....	<b>4.00€</b>
<b>SPICY NUTS (G)</b> 🌱 ✓ .....	<b>4.00€</b>

# APPETIZERS

<b>CARPACCIO (G,L)</b> .....	<b>14.00€</b>
<i>Kotimainen härkä carpaccio, puolukkaa, puikulaperunasipsiä ja Grana Padano juustoa</i> <i>Carpaccio made from Finnish beef, lingonberry, Finnish puikula-potatoe chips and Grana Padano cheese</i>	
<b>GREEN SOUP (G,L)</b> .....	<b>12.00€</b>
<i>Kuohkeaa parsakeittoa vihreästä parsasta, rapeaa parmaninkinkkua ja Grana Padano juustoa</i> <i>Green asparagus soup, crispy parma ham and Grana Padano cheese</i>	
<b>CEVICHE (G,L)</b> .....	<b>13.00€</b>
<i>Lohi-ceviche veneitä rapealla salaattilla ja avokadolla</i> <i>Salmon ceviche boats with crispy lettuce and avocado</i> <i>(Saatavana myös vegaaninen vaihtoehto / Also available as vegan)</i>	

## CARE TO SHARE?

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

# MAIN COURSES

## LOCAL SPECIALS

<b>MACKEREL (G,L)</b> .....	<b>26.00€</b>
<i>Paistettua makrillia, hernepeyyttä, vihreää parsaa, paahdettua paprikaa, edamamepapuja ja sitruunalla maustettuja perunoita</i> <i>Grilled mackerel, pea purée, green asparagus, roasted peppers, edamame beans and lemon flavoured potatoes</i>	
<b>MOULES MARINIÉRES (G,L)</b> .....	<b>23.00€</b>
<i>Sinisimpukoita valkoviiniliemessä, jossa valkosipulia, sipulia, purjoo, kermaa ja persiljaa</i> <i>Blue mussels in white wine broth with garlic, onion, leek, cream and parsley</i>	
<b>PASTA LOVE (L)</b> .....	<b>23.00€</b>
<i>Rigattonipastaa ja lihapullia savu-kirsikkatomaattikastikkeessa sekä Grana Padano juustoa</i> <i>Rigattoni pasta and meatballs in smokey cherrytomatoe sauce and Grana Padano cheese</i> <i>(Saatavana vegaaninen sekä gluteeniton vaihtoehto / Also available vegan and gluten free)</i>	

## K&T CLASSICS

<b>K&amp;T BURGER (L)</b> .....	<b>22.00€</b>
<i>Kotimainen nautanjauhelihapihvi, coleslaw, suolakurkkua, marinoitua sipulia, cheddar-juustoa ja talon ranskalaiset</i> <i>Finnish beef burger, coleslaw, pickled cucumber, marinated red onion, matured cheddar cheese and house fries</i>	
<b>VEGAN BURGER</b> ✓ .....	<b>22.00€</b>
<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>	
<b>CAESAR SALAD WITH CHICKEN OR CRAYFISH (G,L)</b> .....	<b>19.00€</b>
<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>	
<b>BUTCHERS CUT (G,L)</b> .....	<b>32.00€</b>
<i>Grillattu Black Angus flanksteak, raikas coleslaw ja punaviinikastike</i> <i>Grilled Black Angus flanksteak, fresh coleslaw and red wine sauce</i>	

## TO SHARE

<b>CHARCUTERIE (L)</b> .....	<b>19.00€ / pp</b>
<i>Parmankinkkua, chorizoa, manchego-juustoa, marinoitua mozzarellaa, grillattua artisokkaa ja herkkusieniä, puolikuivattuja kirsikkatomaatteja, talon focaccia leipää, hummusta ja aiolia</i> <i>Parma ham, chorizo, manchego cheese, marinated mozzarella, grilled artichoke and mushrooms, semi-dried cherrytomatoes, house focaccia bread, hummus and aioli</i>	

## MARCUS GREEN CHOICE

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

<b>POLENTA &amp; ASPARAGUS (G,L)</b> 🌱 .....	<b>21.00€</b>
<i>Grillattua polentaa, vihreää parsaa, paprikaa ja edamamepapuja savu-kirsikkatomaattikastikkeella</i> <i>Grilled polenta, green asparagus, peppers and edamame beans with smokey cherrytomato sauce</i>	

# SIDES

<b>FRIES (G)</b> ✓ .....	<b>5.50€</b>
<i>Tarjoillaan talon aiolin kanssa</i> <i>Served with homemade aioli</i>	
<b>SWEET POTATOE FRIES (G)</b> 🌱 ✓ .....	<b>6.50€</b>
<i>Tarjoillaan talon aiolin kanssa</i> <i>Served with homemade aioli</i>	
<b>GARDEN SALAD (G)</b> ✓ .....	<b>5.50€</b>
<i>Salaattia, kurkkua, puolikuivattua kirsikkatomaattia ja pikkelöityä punasipulia</i> <i>Lettuce, cucumber, semi-dried cherry tomatoes and pickled red onion</i>	

# SWEETS & DESSERTS

<b>FINNISH TIRAMISU (G,L)</b> .....	<b>11.00€</b>
<i>Raparperitiramisu</i> <i>Rhubarb tiramisu</i>	
<b>CHOCOLATE CAKE (G,L)</b> .....	<b>12.50€</b>
<i>Vadelma-suklaakakku ja vaniljajäätelöä</i> <i>Raspberry and chocolate cake with vanilla ice-cream</i>	
<b>CHEESE PLATE (G)</b> .....	<b>12.00€</b>
<i>Valikoima paikallisia juustoja, karviaishilloa ja siemennäkkileipää</i> <i>Selection of local cheese, gooseberry jam and seed cracker</i>	
<b>TODAY'S SORBET/ICE CREAM</b> .....	<b>5.50€ / á</b>
<b>COFFEE CANDY</b> .....	<b>1.50€ / á</b>
<i>Pieni makea kahvin / teen seuraksi</i> <i>Something sweet with your coffee / tea</i>	



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE



Allergies? Ask your waiter.



# WINES

## BASIC

GLASS/BOTTLE

### WHITE

MONTERIO ..... 7.80€ / 49€

*Viura - Toledo / SPAIN*

### RED

MONTERIO ..... 7.80€ / 49€

*Tempranillo - Toledo / SPAIN*

## SOME EXTRA

GLASS/BOTTLE

### WHITE

SOALHEIRO MAR ..... 8.50€ / 53€

*Alvarinho, Loureiro - Minho Vinho Regional / PORTUGAL*

VICARAGE LANE MARLBOROUGH ..... 9.60€ / 60€

*Sauvignon Blanc - Marlborough / NEW ZEALAND*

### RED

CONVENTO DE GLORIA RESERVA ..... 8.50€ / 53€

*Touriga Nacional - Vinho Regional Lisboa / PORTUGAL*

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*

ANSELMANN GEWÜRZTRAMINER TROCKEN ..... 9.10€ / 57€

*Gewürztraminer - Pfalz / GERMANY*

### RED

MURVIEDRO GALEAM CRIANZA ..... 9€ / 56€

*Monastrell - DOP Alicante / SPAIN*

LE CHASSE DES PRINCES CHATEAUNEUF-DU-PAPE ..... 15.70€ / 98€

*Grenache, Mourverde, Syrah - AOP Chateauneuf-du-Pape / FRANCE*

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

## SPARKLING

DIVICI ORGANIC PROSECCO ..... 7.80€ / 49€

*Glera - Veneto / ITALY*

DIVICI ORGANIC ROSE PROSECCO EXTRA DRY ..... 9.30€ / 58€

*Glera, Pinot Nero - Veneto / ITALY*

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€

BIRRA MORETTI 0.33 ..... 8€

LAGUNITAS IPA 0.33 ..... 9€

MATTSSON SOUR ALE 0.33 ..... 9€

KRUSOVICE IMPERIAL 0.5 ..... 10.50€

LAHDEN ERIKOIS US VEHNÄ ..... 9.50€

SOL 0.33 ..... 8€

HAPPY JOE CIDER 0.275 ..... 8.50€

LONG DRINK 0.33 ..... 8.50€

## SOFT DRINKS

JUICE ..... 4.00€

PEPSI / PEPSI MAX 0.33 ..... 4.80€

JAFFA / 7UP 0.33 ..... 4.80€

EASY WATER 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

### SUMMER SPRITZ (Y)

14€

*Pink Gin, fresh strawberries, homemade rhubarb syrup & rhubarb sparkling*

### MELON CRUSH (Y)

*Watermelon vodka, watermelon syrup & lemon*

### LEMON DRIZZLE

*Lemon curd, cream, vodka & limoncello*

### SMOKEY BANDIT

*Scotch whiskey, ginger & lemon*

### DROP THE BASIL

*Fresh basil, limoncello, vermouth bianco & lemon*

### COOL CUCUMBER (Y)

*Tequila, cucumber, lime, cointreau & ginger beer*



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON