

SNACKS

Våre snacks er små, kjape biter til drinken eller for deg som er i farten.

CALAMARI 175

Blekksprut med sitron og yoghurt dressing. 1, 2, 8, 15, 16

CARPACCIO AV STORFE 🌱 ✓ 175

Artisjokk, Asparagus, Chili og Syltet løk. Med parmesan og sitron- og hvitløksmajones. Kan lages vegansk med aubergine. 4, 8, 9, 13,

PARMESAN-CROQUETTE 🌱 165

Med sitron og ramsløkaioli. 1, 2, 4, 8, 13, 16

STAVANGER CHARCUTERIE 175

Lokale oster fra Stavanger Ysteri med skinke, fikenmarmelade, cornichons og grisini. 1, 2, 8, 13

APPETIZERS

TARTAR AV KVEITE 175

Med grønn chilivinaigrette og blomster. 5, 13, 16

RØDBETE & SELLERIROT SALAT 🌱 ✓ 165

Sennepsvinaigrette og crispy grønnkål. 4, 10, 11, 13, 16.

VILLREKER 185

Marinert i chili og hvitløk, serveres med ananassalsa og koriander. 3, 16

CARE TO SHARE?

Spør din servitør om hvilke dealealternativer vi har.

SIDES

FANCY FRIES 🌱 95

Parmesan Fries med aioli & ketchup
4, 8, 11, 13

GARDEN SALAD 🌱 ✓ 95

Liten sesongbasert salat. 16

SAUCES 45

Velg mellom truffelmajones, ramsløkaioli, bearnaise & rødvinnsaus.

MAIN COURSES

LOCAL SPECIALS

BLÅSKJELL '2-WAYS' 355

- Klassisk Moules Frites med fries og aioli. 4, 8, 13, 15
- Øldampet med urtesmør og grillet surdeigsbrød. 1, 2, 8, 13, 15

JÆRSK SVINEKAM 395

Marinert med fersk urter. Med hvitløksris, grønnsaker og kremet soppsaus. 8

NORSK MAKRELL 375

Makrellfilet med sellerirot og pepperrotpuré, urtesmør og sommerkål.
5, 8, 10, 13

RAMSLØK YTREFILET 425

Ytrefilet av storfe marinert med ramsløk-chimichurri, hasselbackpotet og grønnsaker.
13

STEKT BLOMKÅL 🌱 ✓ 315

Med whiskeysaus, rotgrønnsaker og urter. 13

K&T CLASSICS

SUMMER CAESAR 295

Grillet kylling på romanosalat, med caesardressing, bacon, parmesan & krutonger.
1, 2, 4, 5, 8, 11, 16

THE SUMMER BURGER - VEGGIE OR NOT 🌱 ✓ 315

Brioche, cheddar, chilimajones, syltet tomat, løk og avokadokrem. Velg mellom norsk biff eller Naturlø Favabønner. Servert med parmesanfries. 1, 2, 8

BUTCHERS CUT 395

200g Entrecôte med grillet grønnsaker & pommes frites. Servert med Bearnaise eller Rødvinsaus. 4, 8, 13

KIDS MENU 135

Spør din servitør om barnemeny.

TO SHARE

Spør din servitør om hvilke dealealternativer vi har.

SWEETS & DESSERTS

LITEN TERT 🌱 175

Vanilje panna cotta, jordbær sorbet, sitronmarengs og rabarbra på en fersk tartelett.
1, 2, 4, 8, 12, 16

KROKAN BRÛLÉE 🌱 165

Crème brûlée med krokkan iskrem og svartbringe bær sirup. 4, 8.

MARTINIQUE 🌱 185

Gateau Marcel med hjørnebærgel, marengsflak, bær og pasjonsfruktsorbet. Toppet med Rhum Agricole-karamell. 4, 8, 16

DAGENS ISKREM / SORBET 🌱 ✓ 135

Servert med crumble & fersk bær. 1, 2, 8

1. Gluten 2. Hvete 3. Skalldyr 4. Egg 5. Fisk 6. Peanøtter 7. Soya 8. Melk 9. Nøtter
10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Sulfitter 14. Lupin 15. Bløtdyr 16. Sitrus



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE

Allergies? Ask your waiter.

WINES

SPARKLING

CASTELLBLANC ORGANIC BRUT CAVA 119/545
Aromaer av hvite bær og sitrus. Elegant hint av bakst. Requena, Spain

BOTTEGA PROSECCO DOC 124/575
Fruktig nese med florale toner. Frisk og elegant. Treviso, Italy.

SOME EXTRA GLASS/BOTTLE

WHITE

CASTILLO LAS ALMENAS SAUVIGNON BLANC 2020 109/525
Frisk, elegant smak av tropisk frukt. Valencia, Spain

ANTICHE TERRE SOAVE 2021 119/575
Bløt med en fin syrlighet. Duften av pære, eple og sitrus. Veneto, Italy.

GEORG BREUER CHARM REISLING 2021 134/655
Krisp med syrlige toner, Duft av gule blomster eple og aprikos. Rheingau, Germany

NOBLE VINES 446 CHARDONNAY 2020 139/675
Middels fylldig, med litt fatkrydder og tropisk frukt. Monterey, USA

DOMAINE LOUIS MOREAU CHABLIS 2020 695
Fersk og med mineralsmak, fylldig og elegant. Burgundy, France

RED

RICOSSA BARBERA D'ASTI 2019 114/545
Fruktig aroma og smak av røde bær krydder. Hint av blomster, urter og vanilje. Piemonte, Italy

CÔTES DU RHÔNE SAINT VINCENT 2020 119/565
Aroma og smak av røde bær og provençalske urter. Fylldig, fruktig og rik. Rhone Valley, France

MARQUES DE CÁCERAS CRIANZA RIOJA 2018 129/595
Aroma av mørke bær vanilje og eik. Floralt og elegant preg. La Rioja, Spain

BORGOGNO BARBERA D'ALBA 695
Fersk aroma, fremtredende preg av blomster og mørkebær. Piemonte, Italy

ROSÉ

GEORG BREUER ROSÉ 139/635
Ren og frisk aroma av unge, røde bær, bringebær og neper. Frisk og fruktig smak. Rheingau, Germany.

DESSERT WINE

ROYAL TOKAJI LATE HARVEST (0.5L) 685
Aroma av honning og tropisk frukt. Fylldig, med elegant balanse mellom frukt og sødme. Tokaj, Hungary

BEER

FRYDENLUND PILS 0.25/0.5 84/114
KRONENBOURG BLANC 89/119
BROOKLYN LAGER 0.33/0.5 94/129
BROOKLYN STONEMALL IPA 89/109

SCHOUS PILS 0,33L 99
RINGNES LITE 0.30L 99
GRIMBERGEN BLONDE 129
LERVIG PERLER FOR SVIN IPA 129
LERVIG LUCKY JACK PALE ALE 119
LERVIG KONRAD'S STOUT 149
STONES GINGER JOE 119
GALIPETTE ORGANIC CIDER

SOFT DRINKS

LERVIG NO WORRIES 80
LERVIG NO WORRIES GRAPEFRUIT 80
CARLSBERG NON-ALC 70

SAFTERIET (HYLLEBLOMST, EPLEMOST, RIPS OG BRINGEBÆR) 59
SAFTERIET BRUS - HYLLBLOMST & RABRABRA 65
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 

CLASSIC COCKTAILS

125 - 145kr

APERITIF

MIMOSA

Appelsin, Prosecco

ELDERFLOWER SPRITZ

St Germain, Cava, Sitron

NEGRONI

Gin, Campari, Italiensk Vermut

PALATE CLEANSERS

KLASSISK GIMLET

Gin, Lime Cordial

HEMINGWAY DAIQUIRI

Havana Club 3 Rom, Maraschino Cherry, Grapefrukt, Lime

DESSERTIF

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, Fersk Espresso, Muskovado

PINK PANTHER BY ESPIER

Irsk Whiskey, Kakao, Kaffe, Rødbete, sitron, klarmelk



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON