

WINES

BASIC

GLASS/BOTTLE

WHITE

2020 VILLA BIANCHI VERDICCHIO 100/495
Marche, Italien

RED

2019 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PODERE 100/495
Abruzzerna, Italien

SOMETHING EXTRA

GLASS/BOTTLE

WHITE

2020 HANS BAER RIESLING 125/495
Trocken, Tyskland

2019 CASTRO VALDES ALBARIÑO 134/605
Rias Baixas, Spanien

RED

2018 LONG BARN PINOT NOIR 146/656
Kalifornien, USA

2018 CLAY CREEK CABERNET SAUVIGNON 149/545
Lodi, Kalifornien

ROSÈ

2017 JURTSCHITSCH ROSÈ 127/575
Österrike, Kamptal

LET'S GO CRAZY

GLASS/BOTTLE

WHITE

2018 JURTSCHITSCH GRÜNER VELTLINER 140/565
Österrike, Kamptal

2016 PASCAL SAUVIGNON BLANC 168/675
Loire, Frankrike

RED

2018 POGGIO TEO CHIANTI CLASSICO 160/695
Toscana, Italien

2017 A. CHRISTMANN SPÄTBURGUNDER 180/765
Pfalz, Tyskland

BEER AND SODA

BROOKLYN DEFENDER IPA, FAT	102
BROOKLYN LAGER, FAT	93
ERIKSBERG KARAKTÄR, FAT	83
CARLSBERG EXPORT, FAT	79
BROOKLYN EAST INDIA PALE ALE, 33CL	102
GRIMBERGEN BLONDE, 33CL	83
CELIA ORGANIC "GLUTENFRI", 33CL	83
CARLSBERG HOF ORGANIC, 33CL	79
LOCAL BEER, 33CL	
SOMERSBY CIDER	78
BROOKLYN SPECIAL EFFECTS, 33CL	68
CARLSBERG NON ALCOHOLIC	52

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 🍸

CLASSIC COCKTAILS

5CL 145

MANHATTAN

Rye whiskey, söt vermouthe, angostura bitters, maraschinokörsbär

COSMOPOLITAN

Citronvodka, cointreau, tranbär, lime

HENDRICK'S GIN & TONIC

Gin, tonic, gurka, svartpeppar

NOT SO CLASSIC COCKTAILS

5CL 145

APHRODISIAC

Limoncello, fläder, citron, bitters, cava

ELDERFLOWER MARTINI

Gin, fläder, lime, socker

ROYAL DAQUIRI

Ljus rom, viol, lime, socker

SPARKLING

GLASS/BOTTLE

NV JEIO ORGANIC BRUT PROSECCO 121/575
Venetien, Italien

NV MERCIER BRUT 155/845
Champagne, Frankrike

NV MÖET CHANDON BRUT RESERVE 955
Champagne, Frankrike



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON

SNACKS

EBI GYOZA 135

Dumplings med röd spetskål & sesam.
Välj mellan räkor- eller vegetariska dumplings.

CHARRED ASPARAGUS 125

Med ramlöks- chimichurri

PARMESAN CROQUETTES 115

Parmesankrokett med ramlöksaioli & citron

APPETIZERS

CAJUN TUNA 205

Cajungrillad tonfisk & calabra-salami

CARPACCIO 185

Kalvcarpaccio med kronärtskocka, vitlök- & citronmajonnäs,
pinjekärnor, parmesan

MEATPACKING PLATTER 170

Kockens val av charkuterier & ost, hjortronrelish, marinerade
oliver, grillat levainbröd

CEVICHE 145

Vegetarisk ceviche med alspånsmörkt tofu

CARE TO SHARE?

SIDES

TRUFFLE FRIES 55

Pommes frites & tryffelmajonnäs

GARDEN SALAD 55

Liten sallad med säsongens grönsaker

K&T BREAD 35

Bröd med vispat smör

SAUCES 30

Hamburgerdressing, ketchup, béarnaise,
tryffelmajonnäs

MAIN COURSES

HALIBUT 345

Hälleftundra med jordärtskockspuré, beurre blanc & spenat

BUTCHERS CUT 325

180g grillat nötkött, minisilverlök, rödvinsdemi-glace,
béarnaisesås & ditt val av SOHO-fries eller liten sallad

WITCH FLOUNDER 310

Rödtinga med primörer, sandefjordssås med lätt miso-touch,
yuzu och fermenterad chili & regnbågsrom

HONEY GLAZED PORK BELLY 285

Honungsglaserad fläskside med sötpotatispuré, seco-sås &
rostade morötter

SPANISH HARLEM BURGER - VEGGIE OR NOT 225

Välj mellan kött- eller vegetarisk burgare, manchego, chorizo,
hamburgerdressing & ditt val av SOHO-fries eller liten sallad

CHICKEN CAESAR 215

Grillat kycklingbröst, romansallad, caesardressing & krutonger



MARCUS GREEN CHOICE

Månadens gröna huvudrätt tillagas av
säsongens råvaror

MARCUS GREEN CHOICE 235

Fråga din servitör om månadens rätt

SWEETS & DESSERTS

STRAWBERRY COMPOTE 145

Jordgubbar med limegrädda, vit choklad & jordgubbssorbet

CHOCOLATE CAKE WITH MISO 135

Miso-chokladkaka med mascarponekräm smaksatt med yuzu

GINO 130

Vit choklad, jordgubbar, kiwi & banan

SORBET 115

Mango- & currysorbet, röda krusbär & honung från Mallas
Stenstugu, Endre socken

CHOCOLATE TRUFFLE 55

Hemmagjord mörk chokladtryffel med bär



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE