

SNACKS

NORDIC NACHOS (V) 🌿 6.50€

Ruisnachoja ja aiolia
Rye nachos and aioli

CHICKEN BITES (L) 13€

Paneroituja kanafileitä ja aiolia
Breaded chicken fillet with aioli

APPETIZERS

BEEF CARPACCIO (G,L) 15€

Carpaccio kotimaisesta rotukarjanlihasta, kanttarelliaiolia, rapeaa salottisipulia ja suolattuja manteleita
Finnish beef carpaccio, chanterelle aioli, crispy shallot onion and salted almonds

GREEN CARPACCIO (G,L) 🌿 13€

Carpaccio juuriselleristä, parmesania ja hiillostettua sipulia
Celeriac carpaccio, parmesan cheese and burned onion

SMOKY PIKE (G,L) 15€

Kevyesti savustettua hauenmätää, perunakakkua, smetanaa ja tilliä
Slightly smoked pike roe, potato cake, sour cream and dill

ORIENTAL PARSNIP (G,V) 🌿 12€

Mausteinen palsternakkakeitto, sitruunaista omenakompottia ja murskattua saksanpähkinää
Oriental parsnip soup with lemony apple and walnut compot

HAPPY BEETS (G,L) 13€

Paahdettua punajuurta, vuohenjuustovaahtoa, rucolaa ja pinjansiemeniä
Roasted beetroots, whipped goat cheese, arugula and pine nuts

SKAGEN DOG (L) 14€

Käsinkuorittuja katkarapuja, briossisämpylä ja siruunamajoneesia
Hand-peeled shrimps, brioche bun and lemon mayonnaise

CARE TO SHARE?

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

MAIN COURSES

LOCAL SPECIALS

ROASTED TROUT (G,L) 27€

Paahdettua taimenta Porista, kuullotettua kaalia, vihreitä papuja, tryffelillä maustettua kananlientä ja saksanpähkinäöljyä
Roasted trout from Pori, glazed cabbage, green beans, truffel flavoured chicken broth and walnut oil

LAMB ME TENDER (G,L) 35€

Yön yli haudutettua karitsanniskaa, perunagratiinia, appelsiini-porkkanapyreetä ja ryytisinappikastiketta
Long braised lamb neck, potato gratin, orange flavoured carrot purée and mustard sauce

DISH OF THE DAY daily price

Keittiömestarin päivän annos / Chef's dish of the day

K&T CLASSICS

BUTCHER'S CUT 200GR (G,L) 33€

Kotimaista grillattua härän ulkofleeta, paahdettuja kirsikkatomaatteja, klassinen bearnaisekastike ja grillattua sitruunaa
Finnish grilled beef sirloin steak, roasted cherry tomatoes, classic bearnaise sauce and grilled lemon

TRUFFLE BURGER (L) 25€

Kotimainen jauhelihapihvi, paistettu perunasämpylä, cheddar-juustoa, tryffelimajoneesia, marinoitua punasipulia ja talon ranskalaiset
Finnish beef burger, grilled potato bun, cheddar cheese, truffle mayonnaise, pickled red onion and house fries

VEGAN BURGER 🌿 24€

Rapea kaura-kasvispihvi, paistettua perunasämpylää, vegaanista cheddar-juustoa, vegaanista aiolia, marinoitua punasipulia ja talon ranskalaiset
Crispy oat-vegetable burger, grilled potato bun, vegan cheddar cheese, vegan aioli, pickled red onion and house fries

CAESAR SALAD NATUREL (L) 17€

Grillatulla rakuunalla maustetulla kanalla / with grilled tarragon chicken +5€
Käsinkuorituilla katkaravulla / hand-peeled shrimps +8€

PSST.. REMEMBER TO CHECK THE SIDES

TO SHARE

LAPLAND'S BEST CHOICE (G,L) 26€ / 50€

Haudutettua poronkäritystä Sodankylästä, puikulaperunapyreetä, maustekurkkua ja puolukoita
Reindeer stew from Sodankylä, Lapland potato purée, pickled cucumber and lingonberries

GREEN CHOICE

WILD CELERIAC (G,V) 🌿 25€

Suolassa paistettua selleriä, sieniä, valkokaalia sekä hiillostettua sipuliöljyä ja tryffeli-kaalientä
Salt baked celeriac, mushrooms, white cabbage, burned onion oil and truffled cabbage stock



KITCHEN & TABLE SHARING MENU

Sharing Menu

SMOKY PIKE

Kevyesti savustettua hauenmätää, perunakakkua, smetanaa ja tilliä
Slightly smoked pike roe, potato cake, sour cream and dill

LAPLAND'S BEST CHOICE

Haudutettua poronkäritystä Sodankylästä, puikulaperunapyreetä, maustekurkkua ja puolukoita
Reindeer stew from Sodankylä, Lapland potato purée, pickled cucumber and lingonberries

FINNISH CHEESE

Pala suomalaista juustoa, hilloa ja siemennäkkileipää
Finnish cheese, jam and crispy seed cracker

CREME BRULÉE

Creme brulée ja karamellisoituja hasselpähkinöitä
Creme brulée with caramelized hazelnuts

55€/PP
WINE PACKAGE 36€ / PP

SIDES

GARDEN SALAD (G,M) 🌿 6€

TOMATO ONION SALAD (G,M) 6€

SWEET POTATO FRIES (L,G) 8€

Tarjoillaan aiolin ja parmesaanin kanssa
Served with aioli and parmesan cheese

FANCY FRIES (L,G) 8€

Tarjoillaan aiolin, rapean pekonia ja jalapenojen kanssa
Served with aioli, crispy bacon and jalapeños

EXTRA DIP 3€

Tryffelimajoneesi / Truffle mayonnaise
Classic bearnaisekastike / Classic bearnaise sauce
Aioli



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE

Allergies? Ask your waiter.

WINES

BASIC 12 CL/BOTTLE

WHITE

MONTERIO 8.20 € / 49 €
Viura - La Mancha / SPAIN

RED

MONTERIO 8.20 € / 49 €
Tempranillo - La Mancha / SPAIN

SOME EXTRA 12 CL/BOTTLE

WHITE

B.I.O ORGANIC 9.20 € / 55 €
Pinot grigio - IGT Terre Siciliane / ITALY

MURVIEDRO GALEAM MUSCAT 9.40 € / 56 €
Muscat - DOP Alicante / SPAIN

VICARAGE LANE 10 € / 60 €
Sauvignon Blanc - Marlborough / NEW ZEALAND

RED

B.I.O ORGANIC 9.20 € / 55 €
Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon - DOC Sicilia / ITALY

MURVIEDRO GALEAM CRIANZA 9.40 € / 56 €
Monastrell - DOP Alicante / SPAIN

IL FALCONE RISERVA 12 € / 70 €
Nero di troia, Montepulciano - Rivera DOCG Castel Monte Apulia / ITALY

LET'S GO CRAZY 12 CL/BOTTLE

WHITE

DR. LOOSEN RIESLING TROCKEN 11 € / 65 €
Riesling - Mosel / GERMANY

THREE FINGER JACK 12.50 € / 74 €
Chardonnay - Lodi California / USA

RED

BLACK STALLION 13 € / 75 €
Pinot Noir, Syrah, Zinfandel - Los Carneros / USA

CHATEUNEUF-DU PAPE
LE CHASSE DES PRINCES 16 € / 98 €
"GSM" - AOP Chateauf du pape / FRANCE

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

SPARKLING

DIVICI ORGANIC PROSECCO 7.80€ / 49 €
Glera DOc Prosecco / ITALY

CHARLES HEIDSIECK RESRVÉ BRUT 15 € / 96 €
Lorem ipsum dolor sit

BEER

LAPIN KULTA PURE 0.4L 9.00 €
LAGUNITAS IPA 0.33L 9.20 €
KRUSOVICE PALE LAGER 0.5L 11.00 €
LAHDEN ERIKOIS US VEHNÄ 9.50 €
BIRRA MORETTI 0.33L 8.50 €
SOL 0.33L 8.50 €
PORTER 0.33L 10.00 €

SOFT DRINKS

JUICE 4.50€
PEPSI, PEPSI MAX, 7UP, JAFFA 5.50€
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

CLOUDY DREAM 15.00 €
prosecco & cloudberry liqueur

AMERICANO DRINK
campari, vermouth rosso, sodawater, orange

BLOODY MARY
tomato juice, lemon juice, vodka, spices

DRY MARTINI
gin, dry vermouth, olive

NOT SO CLASSIC COCKTAILS

MARMALADE SPLASH 15.00 €
gin, orange marmalade, grapefruit, tonic

CRANBERRY MULE
vodka, cranberry juice, ginger beer, lime

LEMON DRIZZLE
lemon curd, vodka, limoncello, cream float

SMOKEY BANDIT
scotch whiskey, ginger, lemon

LADY ROSE
calvados, lemon, greandine, egg

CALL ME OLD FASHIONED
bourbon, campari, maple syrup



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON