

SNACKS

Våre snacks er små, kjappe biter til drinken eller for deg som er i furten.

TEMPURA AV SOPP 🌿 V 155

Med teriyakiglasur & wasabi. 1, 2, 7

LØYROM 🌿 185

Bakt potetkake, Bufarost og Røros rømme. 5, 8

STAVANGER CHARCUTERIE 175

Lokale oster fra Stavanger Ysteri med spekemat, fikenkompott & grisini. 1, 2, 8

APPETIZERS

TARTAR AV HJORT 175

Syltet kanterell fra Topp Sopp, sjalottløk, mandel & kanterellaioli. 4, 9, 13

ISHAVSRØYE 175

Eplesalat, ristede rugbrød & ørretrogn. Dressing av dill og sitron-sennep. 1, 5, 11, 13, 16

KREMET BLÅSKJELLSUPPE 165

Røkt blåskjell med safran & grønnsaker. 8, 15

CARE TO SHARE?

Spør din servitør om hvilke dealealternativer vi har.

SIDES

FANCY FRIES 🌿 105

Parmesan Fries med trøffelmaiones & ketchup. 4, 8, 11, 13

GARDEN SALAD 🌿 V 95

Liten sesongbasert salat.

DIPS 45

Velg mellom trøffelmaiones, kanterellaioli, rødvinssaus og bearnaise.

MAIN COURSES

LOCAL SPECIALS

PANNESTEKT ANDEBRYST 395

Karamellisert pastinakkpuré & grillet lokale grønnsaker. Toppet med rødvinssaus. 8, 13

PANERT LAMMECARRÉ 425

Blandet Brimse rotgrønnsaker, potetpuré av sorthvitløk. Toppet med redusert whiskeysaus. 1, 2, 8, 13

STERLING KVEITE 395

Pannesteikt filet, med kålbuljong, aspargesbønner, valnøttolje & vintertrøffel. 5, 9

BAKT TORSK 375

Med skalldyr bisque, bakt romanesco, asparges & potet grenaille. 3, 5, 8

SALT-BAKT SELLERIROT 🌿 V 295

Med utvalgte sopp fra Topp Sopp, ristede pinjekjerner & syltet løk. Løkolje & kålbuljong. 9, 10, 13

K&T CLASSICS

HØST CAESAR 295

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

THE TRUFFLE BURGER - VEGGIE OR NOT 🌿 V 315

Brioche, cheddar, trøffel pecorinoost. Bacon, tomat, og trøffelmaiones. Velg mellom Nyggyt norsk biff eller Naturlig Favabønner. Servert med fries og ketchup. 1, 2, 4, 8, 13

BUTCHERS CUT 395

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

KIDS MENU

Spør din servitør om barnemeny.

TO SHARE

Spør din servitør om hvilke dealealternativer vi har.

SWEETS & DESSERTS

EPLEKAKE 🌿 165

Karamellisert epler & syltet ingefær. Med krokaniskrem & vaniljesaus. 1, 2, 8, 9, 13

SKOGSBÆR MOUSSE 🌿 175

Melkesjokolademousse med portvinredusert skogsbær, kaffesmuldre & Financier kake. 1, 2, 4, 8, 9, 13

GRESSKAR PANNA COTTA 🌿 185

Krystallisert hvit sjokolade, tindved, marengsflak & mørke sjokoladeflak. 4, 8

DAGENS ISKREM / SORBET 🌿 V 145

Servert med smuldre & ferske 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. Sulfit 14. Lupin 15. Bløtdyr 16. Rug



#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

MARQUÉS DE CÁCERES VERDEJO 2020 109/525
Frisk, elegant smak av sitrus og urter. Rueda, 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 fyldig, med litt fatkrydder og tropisk frukt. Monterey, USA

DOMAINE LOUIS MOREAU CHABLIS 2020 695
Fersk og med mineralsmak, fyldig 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. Fyldig, 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. Fyldig, 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 STONEWALL IPA 99/134

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
7FJELL GINGER NINJA 109
GALIPETTE ORGANIC CIDER 109

SOFT DRINKS

ALKOHOLFRI ØL
LERVIG NO WORRIES 80
LERVIG NO WORRIES GRAPEFRUIT 80
BROOKLYN SPECIAL EFFECT 75

SAFTERIET (HYLLEBLOMST, EPLEMOST, RIPS OG BRINGEBÆR) 59
SAFTERIET BRUS - HYLLEBLOMST & 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 (Y)

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 Likør, 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