

SNACKS

Våra snacks är små, snabba tilltugg till drinken eller för den som är i farten.

- CHEEZY CHIPS** 🌱 75
Lantchips med färsk riven lokal gårdsost. Allergener: (7)
- LETS GO NUTS** 🌱 ✓ 55
Chilirostade mandlar & cashewnötter. Allergener: (8)
- EAST HARLEM OLIVES** 🌱 ✓ 55
Marinerade oliver, vitlök, chili, rosmarin.

APPETIZERS

- PELLE JANZON** 230
Oxfile carpaccio, rostad brioche, krispig lök, äggula, löjrom, pepparrot, syrad lök, krasse. Allergener: (1,2,3,7)
- BLEAK ROE** 🌱 195
Frasig potatiskaka med Västerbottenost, karamelliserad lök, löjrom, crème fraiche, rödlök, citron, dill. Allergener: (2,7)
- VENISON TARTAR/ VEGAN OR NOT ✓** 165
Kantarellaioli, fräsigt schalottenlök, picklade lök lameller, örter & rökt renhjärta eller rödbeta vid val av veganskt. Allergener: (3)
- CHARK & CHEESE PLATTER** Hel 225/ Halv 135
Ett urval av charkuterier & ostar. Tomatpesto, marinerade oliver, grillat levainbröd, marmelad. Allergener: (1,7)
- TOAST SKAGEN** Hel 225/ Halv 145
Skagen på smörstekt toast, pepparrot, picklad rödlök, löjrom, dill, citron. Allergener: (1,4,7)

CARE TO SHARE?

Alla våra förrätter passar perfekt att dela med hela sällskapet. Vi serverar dem gärna mitt på bordet "family style".

SIDES

- FRIES** 🌱 45
Pommes frites med riven Grana Padano. Allergener: (7)
- GREEN AUTUMN SALAD** 🌱 ✓ 45
Liten säsongsbaserad sallad
- TOMATO & ONION SALAD** 45
Tomat & lök sallad
- SAUCES** 45
K&T ketchup, béarnaise, caesardressing, mangosalsa, kantarellaioli, Mayo

MAIN COURSES

LOCAL SPECIALS

- VEAL THE DEAL** 295
Kalventrecôte, potatisgratäng, vitlöksstekt haricoverts, rödvinsås. Allergener: (7)

K&T CLASSICS

- BUTCHERS CUT** 375
180g grillad biff, bakade tomater, brynt smörbéarnaise, salsa verde, grillad citron & ditt val av fries eller sallad. Allergener: (7)
- PAN ROASTED HALIBUT** 325
Hällefundra, tryfflerad kycklingbuljong, halstrade gröna bönor, glaserad spetskål, valnötsoolja, vintertryffel. Allergener: (4,8)
- TRUFFLE BURGER - VEGGIE OR NOT** 🌱 ✓ 225
Välj mellan vår nöt eller vegetariska burgare. Rostad potatöe bun, friterad vitlök, lagrad cheddar, tryffelpecorino, stekt silverlök, grillad talgemulsion med tryffel, portvin, persilja. Allergener: (1,3,7)
- K&T CAESAR** 210
Välj mellan jerkmarinerad kyckling eller räkor. Romansallad, bacon, friterad grönkål, krutonger, caesardressing, mangosalsa. Allergener: (1,3,4,7)

TO SHARE

- MIXED MEAT FOR TWO** 675
Ett urval av kvällens kött, bakade tomater, brynt smörbéarnaise, salsa verde, grillad citron, fries & sallad. Allergener: (7)

MARCUS GREEN CHOICE

Månadens gröna varmrätt skapad på säsongens råvaror.

- SALT BAKED CELERIAC & WILD MUSHROOMS** 189
Rotselleri, stekt höstsvamp, eldad lökolja, spetskål, tryfflerad kålbuljong

Välj ditt protein till:

- * Biff 125
- * Jerkkylckling 105
- * Friterad tofu (1,6) 98



KITCHEN & TABLE SHARING MENU

Sharing Menu

Det bästa sättet att uppleva Kitchen & Table på! En meny som serveras "family style" mitt på bordet att dela på för hela sällskapet.

APPETIZER

*Chark & Cheese Platter
Ett urval av charkuterier & ostar.
Tomatpesto, marinerade oliver, grillat levainbröd, marmelad.
Allergener: (1,7)*

MIXED MEAT

*Ett urval av kvällens kött, bakade tomater, brynt smörbéarnaise, salsa verde, grillad citron, fries & sallad.
Allergener: (7)*

DESSERT

*Crème brûlée
575/PP*

SWEETS & DESSERTS

- APPLE TARTE** 150
Karamelliserade äpplen, syltad ingefära, kardemummaglass & vaniljsås. Allergener: (1,3,7)
- CRÈME BRÛLÉE** 135
Bourbonvanilj & karamelliserade hasselnötter. Allergener: (3,7,8)
- SAY CHEESE** 135
Urval av ostar, säsongsbetonad marmelad & kex. Allergener: (1,7)
- DAGENS SORBET/GLASS** 55
Fråga din servitör om dagens smaker.
- KAFFEGODIS** 55
Liten chokladbit till kaffet. Allergener: (7)

1. Gluten 2. Shellfish 3. Egg 4. Fish 5. Peanuts 6. Soya 7. Milk 8. Nuts 9. Sellery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulfites 13. Lupine 14. Molluscs

Allergies? Ask your waiter.



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE

WINES

BASIC

GLASS/BOTTLE

WHITE

VERDICCHIO VILLA BIANCHI 105/495

Marche, Italien

RED

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PODERE 105/495

Abruzzo, Italien

SOME EXTRA

GLASS/BOTTLE

WHITE

THE BUTCHER 150/650

White Cuveé, Österrrike

SOCIAL CLUB 120/595

Grüner Veltliner, Sonnhof Österrrike

RED

THE BUTCHER 150/650

Pinot noir, Österrrike

BARON DE LEY 130/610

Rioja, Reserva Tempranillo, Garnacha Spanien

ROSÈ

MIRAVAL STUDIO 135/595

Provance, Frankrike

LET'S GO CRAZY

GLASS/BOTTLE

WHITE

GIMME GIMME GIMME 190/925

Riesling, Wine Mechanics, Göteborg, Sverige

DOMAINE WILLIAM FEVRE 175/755

Petit Chablis, Frankrike

RED

2017 AU BON CLIMAT PINOT NOIR 185/915

Pinot noir, Santa Barbara, Kalifornien, USA

RABBLE 170/795

Zinfandel, USA

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

BEER

CARLSBERG EXPORT, FAT 40cl/80

CARLBERG HOF, FAT 40cl/75

ERIKSBERG KARAKTÄR, FAT ... 40cl/85

100 W IPA, FAT 40cl/95

J.A.C.K IPA, FAT 40cl/87

KELLERBIER, FAT 40cl/95

GRIMBERGEN BLONDE, FAT 40cl/95

LOKAL ÖL, FRÅGA OM UTBUD . 33cl/98

ERDINGER 50cl/99

ERIKSBERG 50cl/85

KRONENBOURG BLANC 1664 ... 33cl/80

SOMERSBY, FRÅGA OM UTBUD 33cl/75

SOFT DRINKS

PEPSI & PEPSI MAX 33cl/37

ZINGO 33cl/37

7 UP 33cl/37

JUICE 35

LEMONADE 47

BUNDABERG 33cl/47

CARLSBERG NON ALCOHOLIC 33cl/55

BROOKLYN NON ALCOHOLIC .. 33cl/68

SOMERSBY NON ALCOHOLIC .. 33cl/65

SAN PELLEGRINO 25cl/35

SAN PELLEGRINO 50cl/45

KITCHEN & TABLE

COCKTAILS

ALMOST TOO GOOD TO BE TRUE!

Våra cocktails är skapade med en "non-waste"-filosofi.
smarta hållbara samarbeten, säsongsbetonad produktion och
så lite avfall som möjligt!

#CLEVERCOCKTAILS (Y)

CLASSIC COCKTAILS

BRAMBLE

5CL 145

Gin, Fresh lemon juice, Simple syrup, Crème de Mûre

C.C.C

Cognac, Angostura bitters, Sugar, Champagne

CLOVER CLUB

Gin, Fresh lemon juice, Raspberry syrup, Egg white

PENICILLIN

*Single malt whiskey, Islay malt whiskey, Fresh lemon juice, Fresh ginger juice,
Honey syrup*



NOT SO CLASSIC COCKTAILS

BLUEBERRY WHISKEY SOUR

5CL 145

Bourbon, Fresh lemon juice, Blueberry syrup, Egg white

JULIET & ROMEO

Gin, Fresh lemon juice, Cucumber, Mint, Rose water, Simple syrup

SMOKEY MARGARITA

Mescal, Cointreau, Fresh lime juice, Agave syrup

ROSEMARY'S NEGRONI

Gin, Rosemary infused Campari, Sweet Vermouth

SPARKLING

BOUCHÉ CUVÉE RÉSERVÉE BRUT 155/790

Champagne, Frankrike

NV JEIO ORGANIC BRUT PROSECCO/PROSECCO ROSÉ 115/570

Valdobbiadene, Italien

RUIDA DOMO CAVA 95/485

Katalonien, Spanien



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON