

SNACKS

HERB MARINATED OLIVES (G,V) 🌿 5€

*Yrttimarinoituja oliiveja
Olives marinated in herbs*

CHILI ROASTED ALMONDS (G,V) 🌿 5€

*Paahdettuja manteleita chilillä maustettuna
Roasted almonds flavored with chilli*

CHICKEN BITES (M) 13.50€

*Maissipaneroituja kananpaloja, pikkelöityä punakaalia ja chipotlemajoneesia
Chicken fillets breaded with corn flakes and chipotle mayo*

APPETIZERS

CHARCUTERIE 19€

*Kolmea erilaista leikkelettä, kahta eri juustoa, hummusta, oliiveja ja leipää
Three different cold cuts, 2 different cheeses, hummus, olives, and bread*

CURED WHITEFISH (L) 15€

*Kotimaista graavattua jääkellarisiikaa, kukkakaalia kahdella tapaa ja mallassipsejä
Finnish cured ice cellar whitefish, cauliflower in two ways, and malt chips*

BRIOCHE & PATÉ (L) 14€

*Ruotsalaista kananmaksapateeta, kurpitsapyreetä ja sherryhilloketta briossileivällä
Swedish chicken liver pate, pumpkin purée, and sherry jam on a brioche bread*

GREEN CARPACCIO (G,L) 13€

*Carpaccio juuriselleristä, parmesanjuustoa ja hiillostettua sipulia
Celeriac carpaccio, parmesan cheese and burned onion
also available vegan*

CREAMY BEAN (L) 12€

*Kermanen voipapukeitto tattirouheella
Creamy butter bean soup with cep crumble*

CARE TO SHARE?

MAIN COURSES

LOCAL SPECIALS

ORGANIC RAINBOW (G,L) 27€

*Kotimaista luomukirjolohta, rakuuna-siikkiperunaa ja fenkolia
Finnish organic rainbow trout, tarragon potatoes and fennel*

LAMB ME TENDER (L,G) 35€

*Mureaa kotimaista lampaan niskaa, maa-artisokka-perunapyreetä, pikkelöityä punakaalia ja kermaista rosmariinikastiketta
Finnish tender lamb's neck, Jerusalem artichoke and potatoe purée, pickled red cabbage, and creamy rosemary sauce*

DISH OF THE DAY daily price

Keittiömestarin päivän annos / Chef's dish of the day

K&T CLASSICS

BUTCHER'S CUT (M,G) 37€

*Kotimaista naudan sisäfileettä, kirsikkatomaatteja ja tummaa pippurikastiketta
Finnish beef tenderloin, cherry tomatoes, and dark pepper sauce*

SMASHED UMAMI BURGER (L) 25€

*Kotimaista jauhettua naudanhilaa, parmesankastiketta, pikkelöityä sienä ja talon ranskalaisia
Finnish ground beef, parmesan dressing, pickled mushrooms, and house fries
Also available glutenfree*

VEGAN BURGER (V) 🌿 24€

*Kaura-kasvispähvi, vegaanijuustoa, vegaanista aiolia, pikkelöityä punasipulia ja talon ranskalaisia
Oat-vegetable patty, vegan cheese, vegan aioli, pickled red onion and house fries*

CAESAR SALAD NATUREL (L) 14€/19€

*Romainesalaattia, parmesanjuustoa, krutonkeja ja Caesarkastiketta
Romaine salad, parmesan cheese, bread croutons and caesar dressing*

CHICKEN CAESAR SALAD WITH BACON (L) 17€/24€

*Romainesalaattia, parmesanjuustoa, krutonkeja, Caesarkastiketta, pekonia ja paahdettua kanaa
Romaine salad, parmesan cheese, bread croutons, caesar dressing, bacon, and roasted chicken*

TO SHARE

FINNISH SALMON "SOPPA" (L) 23€/pp 38€/2pp

*Perinteinen suomalainen lohikeitto, tillivoita ja Rosalan leipää
Traditional Finnish salmon soup, dill butter, and Rosala bread*

GREEN CHOICE

CAULIFLOWER TEA 25€

*Paahdettua kukkakaalia, porkkanahummusta ja vihreällä teellä maustettuja linssejä
Roasted cauliflower, carrot hummus, and green tea flavored lentils*



SIDES

EXTRA BREAD BASKET AND BROWNED BUTTER (L) 2€/pp

JERUSALEM ARTICHOKE MASHED POTATOES (G,L) 6€

TARRAGON POTATOES (L,G) 6€

GREEN SALAD (G,V) 5€

FRIES (L,G) 6€

FANCY FRIES (L,G) 8€

EXTRA DIP 3€

*cheddar sauce
chipotle majo
carrot hummus
vegan aioli*

SWEETS & DESSERTS

LET'S BE MICE 1PC/2PC/3PC (G) 6€/9€/13€

*Paikallisia juustoja ja tomaatti-vanilja hilloketta
Local cheeses and tomato-vanilla jam*

FONDANT AU CHOCOLATE (L) 13.50€

*Suklaafondant ja vadelmasorbetti
Chocolate fondant and raspberry sorbet*

NORDIC BRULEE (L,G) 12€

*Tyrni creme brulee
Sea buckthorn creme brulee*

LET'S BERRY (L) 10€

*Mustikkakompottia, mallasrouhetta ja vaniljajäätelöä
Blueberry compote, malt cumble and vanilla ice cream*

ICE CREAM OR SORBET 6€

*Kysy päivän maku tarjoilijaltasi
Ask the flavor of the day from your waiter*



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE

Allergies? Ask your waiter.

WINES

LET'S GO CRAZY

12CL/BOTTLE

WHITE

DR. LOOSEN RIESLING TROCKEN 13€/75€

Riesling / Germany

NINO NEGRI ALPI RETICHE 12€/70€

Nebbiolo / Italy

RED

CHATEUNEUF-DU-PAPE
LE CHASSE DES PRINCES 16€/100€

"gsm" / France

IL FALCONE RISERVA 12€/70€

Nero di troia, Montepulciano / Italy

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

SOME EXTRA

12CL/BOTTLE

WHITE

ANSELMANN GRAUBURGUNDER TROCKEN 11€/65€

Pinot Gris / Germany

ANSELMO MENDES MUROS ANTIGOS 9€/55€

Alvarinho / Portugal

ARTHUR METZ 9€/55€

Gewürztraminer / France

RED

WEINGUT ANSELMANN SPÄTBURGUNDER TROCKEN 11€/65 €

Pinot Noir / Germany

CONVENTO DA GLORIA RESERVA 9€/55€

Touriga Nacional / Portugal

BASIC

12 CL/BOTTLE

WHITE

MONTERIO 8€/50€

Viura / Spain

RED

MONTERIO 8€/50€

Temranillo / Spain



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON

KITCHEN & TABLE

COCKTAILS

ALMOST TOO GOOD TO BE TRUE!

#CLEVERCOCKTAILS (Y)

LET'S GO CRAZY

62€/PP

STARTER

CURED WHITEFISH (L)

*Kotimaista graavattua jääkellarisiikaa, kukkakaalia kahdella tapaa ja mallassipsejä
Finnish cured ice cellar whitefish, cauliflower in two ways, and malt chips
Anselmann Sekt Brut Sparkling 10€/12cl*

+ SECOND STARTER

GREEN CARPACCIO (L,G) +8€

*Carpaccio juuriselleristä, parmesanjuustoa ja hiillostettua sipulia
Celeriac carpaccio, parmesan cheese, and burned onion
Anselmann Grauburgunder 10€/12cl*

MAINCOURSE

LAMB ME TENDER (L,G)

*Mureaa kotimaista lampaan niskaa, maa-artisokka-perunapyreetä, pikkelöityä punakaalia ja
kermaista rosmariinikastiketta
Finnish tender lamb's neck, Jerusalem artichoke and potato purée, pickled red cabbage, and
creamy rosemary sauce
Anselmann Pinot Noir 11€/12cl*

+ CHEESE

JAM THE BLUES +5€

*Kotimaista sinihomejuustoa ja karviaishilloa
Finnish blue cheese and gooseberry jam
Anselmann Eiswein 10€/6cl*

DESSERT

FONDANT AU CHOCOLATE

*Suklaafondant ja vadelmasorbetti
Chocolate fondant and raspberry sorbet
Anselmann Ortega 6€/6cl*

WINEPACKAGE FOR THREE COURSES 27€ / PP

WINEPACKAGE FOR FIVE COURSES 45€ / PP

LET'S GO CRAZY WINES RECOMMENDATIONS

BOTTLE

SONS DE PRADES 80€

Chardonnay / Spain

PURGATORI 80€

Cariñena, Garnacha, Syrah / Spain

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