

# WINES

## BASIC

GLASS/BOTTLE

### WHITE

VERDICCHIO VILLA BIANCHI ..... 105/495  
100% Verdicchio - Italien

### RED

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PODERE ..... 105/495  
100% Montepulciano - Italien

### ROSÉ

VIELLE FERMÉ ROSÉ ..... 110/525  
40% Cinsuat, 30% Grenache, 30% Syrah - Frankrike

## SOMETHING EXTRA

GLASS/BOTTLE

### WHITE

CHAPOUTIER GRANGES DE MIRABEL ..... 130/605  
100% Viogner - Rhône, Frankrike

LOIMER LENZ RIESLING ..... 135/640  
100% Riesling - Kamptal, Österrrike

PIEROPAN SOAVE CLASSICO ORGANIC ..... 135/640  
100% Pieropan - Italien

### RED

CÔTES DU RHÔNE GRANDE BELLANE ..... 135/640  
50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan - Frankrike

BUTCHER PINOT NOIR ..... 145/690  
100% Pinot Noir - Österrrike

PARAJES DEL VALLE MONASTRELL ..... 135/640  
Spanien

## LET'S GO CRAZY

GLAS/BOTTLE

### WHITE

DOMAINE HENRI PETIT CHABLIS ..... 150/735  
100% Chardonnay - Chablis, Bourgogne, Frankrike

SAUVIGNON BLANC "PRIMULA" ..... 165/795  
100% Sauvignon Blanc - Loire, Frankrike

### RED

RABBLE ZINFANDEL ..... 165/795  
100% Zinfandel - USA

## BEER AND SODA

CARLSBERG HOF ORGANIC - FAT ..... 78

CARLSBERG EXPORT - FAT ..... 85

ERIKSBERG KARAKTÄR - FAT ..... 89

BROOKLYN DEFENDER IPA - FAT ..... 102

K&T IPA / LAGER - RÅÅ BRYGGERI - 33CL ..... 89

CELIA ORGANIC GLUTEN FREE ..... 89

CIDER SECCO/SPARKLIG ROSÉ ..... 72

SOMMERSBY PEAR NON ALC ..... 59

GINGER BEER ..... 45

PEPSI/ PEPSI MAX/ ZINGO/ 7UP ..... 42

SAN PELLEGRINO - BUBBEL VATTEN ..... 38

# 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 (V)

## CLASSIC COCKTAILS

4cl 145

### APPLEBELLINI

Äpple, cava, socker och kanel

### MANHATTAN

Makers mark, martini rosso, angostura bitter

### AMARETTO SOUR

Amaretto, citronjuice, sockerlag, äggvita

### FRENCHY

Xante, vodka, ananasjuice, tranbärsjuice, äggvita

## NOT SO CLASSIC COCKTAILS

### BLUE VELVET - 5CL - 165

Blåbär, Ekobryggeriets blåbärstonic

### HA'PENNY RHUBARB - 5CL - 185

Rabarber, Fever tree flädertonc

### SKÅNSKA SPRITFABRIKEN ÄPPLÉ - 5CL - 195

Äpple, Fever tree flädertonc

## SPARKLING

GLASS/BOTTLE

RUIDA DOMO CAVA BRUT ..... 105/495  
Katalonien, Spanien

JEIO ORGANIC BRUT PROSECCO ..... 115/565  
Italien, Veneto, ECO

BOUCHÉ CUVÉE RÉSERVÉ BRUT ..... 155/785  
Champagne, Frankrike

KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON

# SNACKS

<b>OLIVES</b> ✓ .....	55
<i>Marinerade oliver med vitlök och örter</i>	
<b>PADRONES</b> ✂ .....	55
<i>Kimchirostade sesam, riven parmesan</i>	
<b>CHICHARON</b> .....	65
<i>Puffade fläsksvålar, aji amarillokräm</i>	
<b>JERUSALEM ARTICHOKE</b> .....	125
<i>Friterad jordärtskocka med fermenterad vitlöksmajonäs</i>	
<b>CAVIAR AND CRISP</b> .....	145
<i>Bjärechips, forellrom, picklad rödlök, syrad grädde</i>	

# APPETIZERS

<b>JERUSALEM ARTICHOKE SOUP</b> ✂ .....	135
<i>Jordärtskocksoppa, rökt sidfläsk, krasse</i>	
<b>CHANTERELLE TOAST</b> .....	155
<i>Gräddkokta kantareller på levainbröd, gryyere, lingon, rostade nötter</i>	
<b>CARPACCIO</b> .....	155
<i>Carpaccio på oxen, silverlök, gryyere, tryffelkräm</i>	
<b>MEATPACKING PLATTER</b> .....	195
<i>Charkuterier, ostar, örtpesto, marinerade oliver, grillat levainbröd</i>	

## CARE TO SHARE?

*Allergier? Berätta för oss så hjälper vi dig*

# MAIN COURSES

<b>GRILLED FLANK STEAK</b> .....	295
<i>Kolgrillad flankstek, dragon och tryfflemulsion, jordärtskocka, krispig svartkål och picklad lök</i>	
<b>BAKED COD LOIN</b> .....	315
<i>Lågtempad torksrygg, betor, rökt sidfläsk, sherrypicklad fänkål, skummad musselbuljong och pepparrot</i>	
<b>CAULIFLOWER AND MUSHROOM</b> .....	275 ✂
<i>Rostad blomkål, svamp, gryyere, rostade nötter</i>	
<b>CLASSIC CHEESE BURGER - VEGGIE OR NOT</b> .....	195 ✂
<i>Välj mellan vår nöt eller vegetariska burgare. Brioche, jalapenoost, roman, picklad silverlök, tomat, bacon, tryffelkräm, picklad chili och fries</i>	
<b>CAESAR SALAD - VEG/CHICKEN</b> .....	185/195 ✂
<i>Grillad halloumi eller kyckling med bacon, romansallad, caesardressing, grana padano och krutonger</i>	
<b>SPECIAL OF THE WEEK</b> .....	185
<i>Måndag - Torsdag</i>	
<i>Fråga personalen om veckans rätt</i>	
.....	
<b>SMALLER DISHES - VI REKOMENDERAR ATT TA 2 ELLER 3 SMÅRÄTTER.</b>	
<i>3 st - 335 kr</i>	
<b>SMALLER DISHES - BEETROOT</b> .....	125 ✂
<i>Rödbeta, färskost, brynt smör, svartkål och rostade nötter</i>	
<b>SMALLER DISHES - GRILLED CHICKEN</b> .....	125
<i>Grillad kycklingspett, chilipicklad gurka och cashewnötter</i>	
<b>SMALLER DISHES - VANNAMEI SHRIMP</b> .....	125
<i>Grillade Vannameiräkor, aji amarillokräm, rättika och friterade rischips</i>	
<b>SMALLER DISHES - FLANK STEAK</b> .....	125
<i>Grillad flankstek, brynt sojasmör, salladslök och rostad sesam</i>	
<b>SMALLER DISHES - GRILLED PORK SIDE</b> .....	125
<i>Grillad grissida, harissa och spicy pickles</i>	

# SIDES

<b>DIRTY FRIES</b> .....	40
<i>Pommes frites, parmesan och tryffelkräm</i>	
<b>GARDEN SALLAD</b> .....	45
<i>Säsongsbaserad grönsallad</i>	
<b>GRILLED BREAD WITH DIPP</b> .....	55
<i>Grillat surdegsbröd med dipp</i>	



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE