

SNACKS

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

SALT ROASTED ALMONDS	65
<i>Salt rostade mandlar & esepettepeppar</i>	
BEER & CHEDDAR CHOUX PASTRIES	95
<i>Fyllda med öl & cheddar crème, toppade med honung & bacon</i>	
NOCELLARA OLIVES	65
<i>Serveras med apelsin & rosmarin infuserad oliv olja</i>	

APPETIZERS

SCALLOP & COD CEVICHE	139
<i>Ceviche på hackad pilgrimsmussla & torsk, passionsfrukts leche de tigre, chorizo crisp, picklad jalapeño & thai basilika</i>	
BBQ BRISKET CROQUETTES	115
<i>Kroketter fyllda med långbakt oxbringa, rökt bechamel, smörrostad majs. Serveras med lime & BBQ aioli</i>	
TRUFFLE & CAULIFLOWER 🌿	135
<i>Smörbakad blomkål, blomkålspuré, färsk riven svart tryffel, tryffel & parmesan chips</i>	
GRILLED WHITE ASPARAGUS	149
<i>Grillad vit sparris, hollandaise med smak av benmärg, nduja & honung</i>	
WATERMELON GAZPACHO 🌿	95
<i>Gazpacho på vattenmelon & San Marzano tomat, daterini tomat, riven feta ost, friterad salvia & mynta olja</i>	

CARE TO SHARE?

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

SIDES

FRENCH FRIES 🌿 ✓	45
GREEN SALAD 🌿 ✓	45
HASSELBACKSPOTATIS	65
<i>Med riven pecorino</i>	
AIOLI/ DIJONNAISE / BÉARNAISE 🌿	35

MAIN COURSES

LOCAL SPECIALS

PISTACHIO CRUSTED LAMB	315
<i>Lammytterflet i pistagecrust, rosmarinsky, ramslökssmör & hasselbackspotatis med riven pecorino</i>	
BEEF TARTARE	Halv 185/Hel 255
<i>Tartar på nöttimmanlår, ancho chili olja, sotad tomatillos, chorizo mayonaisse, friterad purjolök, picklad silver lök & koriander</i>	
PICANHA	295
<i>Grillad picanha, bakad schalotenlök, friterad pimentos de padrones, rosmarinsky & chimichurri</i>	
MISO GLAZED COD	349
<i>Miso glaserad skrei, grillad broccolini, broccolipurée, saltrostade mandlar, buerre blanc & chiliolja</i>	

K&T CLASSICS

SMASHED DOUBLE DECKER BURGER	195
<i>Smashed double decker på högrev & oxbringa, sojapicklad shiitake, karamelliserad lök, cheddar, krispsallad, biff tomat & parmesan dressing</i>	
CAESAR SALAD	215
<i>Romansallad, vitkål, klassisk dressing, southern fried chicken, bacon, riven parmesan, kronärtskocka & örtrutonger</i>	
STEAK MINUTE	199
<i>Rödvinssås, tomatsallad & béarnaise</i>	
DON'T FORGET TO ORDER YOUR SIDES!	
<i>Psst...Look at the bottom left!</i>	

TO SHARE

CHEESE PLATTER 🌿	139
<i>Dagens urval av lokala ostar från Wijnjas & hemgjord marmelad</i>	
BURATTA A LA PRIMAVERA 🌿	175
<i>Buratta, gulbetscrème, färsk jordgubbar, Corteus de Beouff tomat & salsa romesco</i>	

URBAN GARDEN

GREEN BURGER 🌿	195
<i>Vitlöksrostad ostronskiivling, sojapicklad shiitake, stekt lök, cheddar, krispsallad, biff tomat & parmesan dressing</i>	
CHICKPEAS SOCCA 🌿	235
<i>Kikärtssocca, rostade gulbetor & kikärtör, getostkräm, syltad lök, mynta, persilja & pistage</i>	
BURATTA A LA PRIMAVERA 🌿	175
<i>Buratta, gulbetscrème, färsk jordgubbar, Corteus de Beouff tomat & salsa romesco</i>	



KITCHEN & TABLE SHARING MENU

Sharing Menu

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

GRILLED WHITE ASPARAGUS

Grillad vit sparris, hollandaise med smak av benmärg, nduja & honung

BBQ BRISKET CROQUETTES

Kroketter fyllda med långbakt oxbringa, rökt bechamel, smörrostad majs. Serveras med lime & BBQ aioli

MEAT BOARD

Southern Fried Chicken, Wienerkorv 1916, Pistachio Crusted Lamb, Grilled Picanha
Serveras med pommes, sås & sallad

PIÑA COLADA

Ananas tartar, kokoscreme, kryddsirap, Malibu sorbet & kokosflakes

695/PP

SWEETS & DESSERTS

GOOSEBERRY CLAFOUTIS	135
<i>Fransk brynt smör sockerkaka, syltade krusbär, fläder sirap & glass med smak av brynt smör</i>	
PIÑA COLADA ✓	115
<i>Ananas tartar, kokoscreme, kryddsirap, Malibu sorbet & kokosflakes</i>	
CRÈME BRÛLÉE 🌿	95
<i>Klassisk Crème Brûlée</i>	
E.T.D	105
<i>Espresso, dagens tryffel & 2cl Diplomatico rum</i>	
SORBET/ICE CREAM	65/st
<i>Fråga personalen om dagens smak!</i>	
CHEESE OF THE DAY	75/st
<i>Fråga personalen om dagens ost bit!</i>	

Allergies? Ask your waiter.



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE



WINES

BASIC

GLASS/BOTTLE

WHITE

VILLA BIANCHI VERDICCHIO105/475

Marche, Italy

RED

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PODERE105/475

Abruzzo, Italy

ROSÉ

LA VIEILLE FERME ROSÉ105/490

Rhône, France

SOME EXTRA

GLASS/BOTTLE

WHITE

GRÜNER VELTLINER SOCIAL CLUB 1-LITER115/650

Sonnhof, Austria

PIEROPAN SOAVE CLASSICO ORGANIC140/675

Veneto, Italy

RED

PARAJES DEL VALLE MONASTRELL ECOLOGICO115/570

Jumilla, Spain

BUTCHER PINOT NOIR129/645

Burgenland, Austria

ROSÉ

STUDIO BY MIRAVAL120/599

Provence, France

LET'S GO CRAZY

GLASS/BOTTLE

WHITE

GUT HERMANNBERG RIESLING140/699

Nahe, Germany

SAUVIGNON BLANC "PRIMULA"150/750

Loire, France

RED

RABBLE ZINFANDEL165/820

Paso Robles, USA

A. CHRISTMANN AUS DEN LAGEN195/975

Pfalz, Germany

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

Letar du efter fler goda drycker? Fråga oss efter den större listan.

BEER

CARLSBERG EXPORT, FAT40cl/82

BROOKLYN DEFENDER IPA40cl/95

ERIKSBERG KARAKTÄR, FAT40cl/90

KRONENBOURG BLANC, FAT40cl/95

CARLSBERG HOF ORGANIC33cl/75

NCB HALO SOUR33cl/95

NCB 100W IPA33cl/95

NCB KELLERBIER33cl/95

ERDINGER WEISSBIER50cl/99

SAN MIGUEL GLUTEN FREE33cl/85

GALIPETTE CIDRE BRUT33cl/85

SOMERSBY PÅRON33cl/77

SOFT DRINKS

SAN PELLEGRINO25cl/40

SAN PELLEGRINO50cl/60

ACQUA PANNA25cl/40

ACQUA PANNA75cl/60

PEPSI, MAX, ZINGO, 7UP30cl/38

BARRELS & DRUMS
SPARKLING12cl/70

SOMERSBY APPLE 0%33cl/55

CARLSBERG 0%33cl/55

BROOKLYN SPECIAL EFFEKT33cl/60

GINGER BEER45

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)

NOT SO CLASSIC COCKTAILS

OUR SIGNATURE COCKTAILS

5CL 170

Created by Tap Room's own George Kahkejian

LIMONE APERITIVO

*Limoncello, aperitif white wine, bergamot liqueur, thyme,
fresh lemon juice & indian tonic water*

PASSION BERGAMOTT

*Gin, passion fruit liqueur, begamot liqueur, passion fruit,
fresh lemon juice, sugar syrup & aqua fabe*

MS. CASSIS

*Vodka, elderflower liqueur, cassis liqueur,
fresh lemon juice, sugar syrup & aqua fabe*

CARAMELO

*White rum, cola liqueur, vanilla liqueur,
fresh lemon juice, homemade caramel syrup & aqua fabe*

BOSS SOUR

*Whiskey, limoncello, hazelnut liqueur, fresh lemon juice,
MSC Old Fashioned Mix, homemade orange & almond foam*

LICORICE ESPRESSO

*Vodka, licorice liqueur, coffee liqueur, espresso &
MSC Irish Coffee Mix*

SPARKLING

NV RUIDA DOMO CAVA109/540

Catalonia, Spain

JEIO ORGANIC BRUT PROSECCO120/590

Valdobbiadene, Italy

BOUCHÉ CUVÉE RÉSERVÉE155/800

Champagne, France

BOUCHÉ BLANC DE BLANCS1100

Champagne, France

BILLECART-SALMON ROSÉ2100

Champagne, France



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON