

SNACKS

| | |
|--|-----|
| FRIED CHICKEN BITES (L) | 9€ |
| <i>Fermentoitua valkosipulimajoneesia / With fermented garlic aioli</i> | |
| EAST HAMPTON OLIVES (G,L) V | 5€ |
| <i>Romariinilla ja chilillä marinoituja oliiveja Rosemary and chili marinated olives</i> | |
| CRISP & HOT (G,L) V | 5€ |
| <i>Maissilastuja, valkosipulimajoneesia ja tomaattisalsaa Corn chips, garlic aioli and tomato salsa</i> | |
| MUNCHIES 101 (L) | 12€ |
| <i>Ilmakuivattua kinkkua, salamia, juustoa, oliiveja ja siemennäkkileipää Dry cured ham, salami, cheese, olives and seed crisp bread</i> | |

APPETIZERS

| | |
|--|-----------|
| HAPPY BEETS (VL) V | 9€ |
| <i>Paahdettua punajuurta, vuohenjuustoa, rieskaa ja pinjansiemeniä Roasted beetroot, goat cheese creme, flatbread and pine cernals</i> | |
| WILD PUMPKIN (G,M) V | 9€ |
| <i>Pikkelöityä kurpitsaa, yrtti- quinoa ja kookos-kurpitsajäätelöä Pickled pumpkin, herb- quinoa and coconut-pumpkin ice cream</i> | |
| TATAKI (L,G) | 10€ |
| <i>Tataki-lohta, kurkkua, soijaa ja rapeaa varsiselleriä Tataki salmon, cucumber, soya and crispy cellery</i> | |
| GRATINATED SNAILS (L) | 10€ |
| <i>Valkosipulilla, sitruunalla ja parmesaanilla gratinoituja etanoita Garlic, lemon and parmesan cheese gratinated snails</i> | |
| SCANDINAVIAN SHRIMP TOAST (L) | 12€ / 24€ |
| <i>Käsinkuorittuja katkarapuja, sitruunaa, tilliä ja majoneesia Hand peeled shrimps, lemon, dill and mayonnaise</i> | |

CARE TO SHARE?

All our appetizers are made for sharing!

URBAN GARDEN

GREEN MAIN COURSES CREATED FROM SEASONAL VEGETABLES

SEASONAL GARDEN GEMS (L,G) V 22€

*Perunakakkua, paitettuja metsäsieniä, grillattua sydänsalaattia, viinitarhurin juustoa ja tryffelimajoneesia
Potato cake, fried forest mushrooms, grilled gem salad, Finnish cheese and truffle mayonnaise*

FARMERS CELERIAC STEAK (M,G) V 22€

*Grillattua selleriä, kurpitsapyrettä, paahdettua naurista ja ruusukaalta
Grilled celeriac, pumpkin puré, roasted turnips and brussel sprouts*

SOMETHING EXTRA? ADD ONE OF THESE:

TOFU +4€

Marinoitua tofua & seesami-soijavinaigretteä / Marinated tofu & sesame soy vinaigrette

SALMON +6€

Kevyesti savustettua lohta / Slightly smoked salmon

DUCK +6€

Mausteista ankanrintaa & inkivääriä / Spicy duck breast & ginger glaze

MAIN COURSES

LOCAL SPECIALS

LAPLANDS BEST CHOICE (L,G) 24,50€

*Poronkärjistä Kitchen & Table tyylillä, perunapyrettä, puolukkaa ja suolakurkkua
Reindeer stew with Kitchen & Table twist, potato puré, lingonberry and pickled cucumber*

CATCH FROM THE SUNNIEST CITY OF FINLAND (L,G) 27€

*Paistettua siikaa, perunapyrettä, metsäsieniä, fenkolisalaattia ja rapukastiketta
Pan fried Finnish white fish, potatoe puré, forest mushrooms, fennel salad and crayfish sauce*

K&T CLASSICS

K&T BURGER (L) 23,50€

*Båsgordin härän luomujauhelihapihvi, cheddarjuustoa, salaattia, punasipulihilloketta, tryffelimajoneesia ja talon ranskalaiset
Organic beef burger from Båsgord farm, cheddar cheese, lettuce, red onion jam, truffle mayonnaise and house fries
ASK FOR VEGETARIAN OPTION*

CAESAR SALAD (L) 13€/19€

*Kanaa, romaine-salaattia, krutonkeja, parmesaania ja caesar-kastiketta
Chicken, romaine lettuce, parmesan, croûtons and caesar sauce*

BUTCHER'S & GARDNER'S (L,G) 29,50€

*Grillattua Finn agnus härän entrecoté, selleriä, ruusukaalta ja tomaattia
Grilled Finn agnus entrecoté, celery, brussel sprouts and tomatoes*

TO SHARE

NO NAME DISH Daily Price

Itselle ja ystävälle / For me or me and a friend



SIDES

| | |
|--|----|
| FRIES (M,G) V | 5€ |
| SWEET POTATOE FRIES (M,G) V | 7€ |
| GREEN & FRESH (M,G) V | 6€ |
| DIP IT! | 3€ |

SWEETS & DESSERTS

PECAN PIE (L) 9€

*Pecanpähkinäpiirasta, kurpitsajäätelöä ja vaahterasiirappia
Pecan pie, pumpkin ice cream and maple syrup*

LINGONBERRY(L,G) 9€

*Puolukkajäädye, kardemummavaahtoa, kauramurua ja marenkia
Lingonberry parfait, cardamom foam, oat crumble and meringue*

SAY CHEESE 10€

*Päivän valikoima juustoa ja hilloa
Days selection of cheeses and jam*

HOME MADE ICE CREAM (L,G) 7€



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE

Allergies? Ask your waiter.

WINES

BASIC 16CL/BOTTLE

WHITE

PARLEZ VOUS 9,60/45
Sauvignong Blanc, Loire FRANCE

RED

PARLEZ VOUS 9,60/45
Malbec, Loire FRANCE

SOME EXTRA 16CL/BOTTLE

WHITE

ANSELMANN 11,80/55
Riesling, Phaltz GERMANY

GNARLY HEAD 11,80/55
Sauvignon Blanc, California USA

RED

GNARLY HEAD 11,80/55
Petit Syrah, California USA

CORONAS 10,60/50
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Catalunya SPAIN

ROSÉ

SOLAR 6 12,80/60
Grenache, Languedoc-Roussillon FRANCE

LET'S GO CRAZY 16CL/BOTTLE

WHITE

IRONY 15,80/74
Chardonnay, California USA

RED

THREE FINGER JACK 15,80/74
Cabernet Sauvignon, California USA

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.

SPARKLING

LANSON NAKED BLACK LABEL BRUT 13/85
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Champagne FRANCE

THE BOSS 9,50/59
Glera, Veneto ITALY

BEER

DRAFT BEER 8,50
SOL 8,00
AMBER LAGER 5% 8,00
CHAIRMAN IPA 6% 8,60
IMPERIAL PORTER 7% 10,5
SOUR ALE 6% 10
WHEAT BEER % 8,50

SOFT DRINKS

THOREAU SPARKLING WATER 6,50
SOFT DRINKS 4,80
JUICE 4,00

KITCHEN & TABLE

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 (Y)

CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI 12€

Campari, Gin & Vermouth rosso

K&T MULE 14€ (Y)

Citrus cordial, vodka, lime juice & fresh ginger

OLD MANHATTAN FLAME 14€

Home made cinnamon syrup, Bourbon, Fernet Branca & Sambuca

NAPUE GIN & TONIC 14€

Napue gin, tonic water, rosemary & cranberries



NOT SO CLASSIC COCKTAILS

KNICKERBOCKER 14€ (Y)

Dark rum, homemade raspberry syrup, Cointreau & lime juice

LIFE'S A BEACH 14€

Tequila, Malibu, Passoa, mango pure & pineapple juice

JÄTKÄSAARI AFFAIR 14€ (Y)

Gin, Vodka, Tequila, Rum, Blue curacao, citrus cordial & lemon juice

DOLCE VITA 14€ (Y)

Amaretto, cranberry juice, lime juice & splash of red wine



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON