

WINES

BASIC

GLASS/BOTTLE

WHITE

NORTON COLECCIÓN SAUVIGNON BLANC 6,9/40€
Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina

RED

NORTON COLECCIÓN MALBEC 6,9/40€
Malbec, Mendoza, Argentina

SOMETHING EXTRA

GLASS/BOTTLE

WHITE

GNARLY HEAD SAUVIGNON BLANC 8,3/52€
Sauvignon Blanc, California, USA

RED

GNARLY HEAD PETIT SIRAH 8,3/52€
Petit Sirah, California, USA

ROSÉ

SOLAR 6 BEE FRIENDLY ROSÉ 8,3/52€
Grenache, IGP Cevennes, France

LET'S GO CRAZY

GLASS/BOTTLE

WHITE

IRONY CHARDONNAY 11,4/69€
Chardonnay, Monterey California, USA

RED

3 FINGER JACK 11,4/69€
Cabernet Sauvignon, Lodi California, USA

BEER AND SODA

LAPIN KULTA ORGANIC LAGER 4,7% 7,8€

MALMGÅRD 9,5€

PRYKMESTAR ORGANIC PILS 5,2% 9,5€

SOL 4,7% 7,5€

PAULANER HEFE-WEISSBIER 5,3% 9,5€

KRUŠOVICE ČERNÉ 3,8% 9,5€

MURPHYS STOUT 4,0% 9,5€

HAPPY JOE CIDER 4,6% 7,0€

THATCHERS VINTAGE CIDER 7,4% 9,5€

HARTWALL ORIGINAL LONG DRINK 5,5% 7,5€

SOFT DRINK 33CL 4,6€

JUICE 33CL 4,6€

HEINEKEN 0,0% 7,0€

HAPPY JOE 0,0% 6,0€

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)

NOT SO CLASSIC COCKTAILS

13€

PEATY BASTARD (Y)

Laphroaig, IPA syrup, Bitters

GRINGO (Y)

Hanava Club, Lime, Mint Sugar, Kiwi, Mint

COOL CUP (Y)

Bacardi Cuatro, St. Germain, Chartreuse, Fernet Branca, Sugar

MADAME ELDERFLOWER (Y)

Martini Bianco, Lime, Elderflower syrup, Mint

JACKIE BROWN (Y)

Beefeater, Lemon, Basil Sugar, Berry Jam, Basil

CLASSIC COCKTAILS

13€

CLOVER CLUB

Gin, Lemon, Raspberry syrup, Egg

WHISKY SOUR (Y)

Bourbon, Lemon, Sugar, Egg, Bitters

HOT TODDY

Whisky, Lemon, Honey, Cinnamon

BRANDY ALEXANDER

Martell VS, Bayleys, Cream, Chocolate Bitters, Nutmeg



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON

SNACKS

WALDORF (L,G) 6€

Waldorfin salaattia ja savustetta sinihomejuustoa
Waldorf salad and smoked blue cheese

SCAMPI (L,G) 6€

Chili-valkosipuliöljyssä paistettuja scampeja
Chili-garlic oil fried scampis

UPTOWN SPICY NUTS (L,G) 4€

Paahdettuja pähkinöitä, kuivattuja hedelmiä ja marjoja
Roasted nuts, dried fruits and nuts

APPETIZERS

TAQUITOS (L) 8€

Nyhtöhärkää, chilimajoneesia ja ananas salsaa
Pulled beef, chilimayo and pineapple salsa

JERUSALEM ARTICHOKE SOUP (L,G) 9€

Kermaista maa-artisokkakeittoa, yuzu marinoitua omenaa ja pähkinää
Creamy jerusalem artichoke soup with yuzu marinated apple and nuts

REINDEER (L) 12€

Poro pastramia, pikkelöityjä sieniiä, vuolukermää ja rieskaa
Reindeer pastrami, pickled mushrooms, sour cream and flat bread

CARE TO SHARE?

Food tastes better when you share; try the chef's selection of different snacks & appetizers and share amongst your friends.

SIDES

CHEDDAR FRIES (G) 5€

tarjoillaan cheddar-kastikkeen kanssa
served with cheddar sauce

SWEET POTATO FRIES (L,G) 6€

tarjoillaan majoneesin kanssa
served with mayonaise

FRESH PASTA (L) 7€

Pecorinoa ja leipämurua
Pecorino and bread crumbs

GREEN SALAD (L) 5€

MAIN COURSES

CAESAR SALAD (L) 11€/19€

Romainesalaattia, K&T Caesar kastiketta, Parmesan juustoa, krutonkeja ja kananrintaa
Romaine salad, K&T Caesar dressing, Parmesan cheese, croutons and chicken

K&T CLASSIC BURGER (L) 22€

Bosgårdin luomu häränlihapihvi, cheddarjuustoa, pekonia, suolakurkkua, tomaattia, chipotle majoneesia ja ranskanperunat / Saatavilla myös kasvispihville
Bosgård's organic beef patty, cheddar cheese, bacon, gherkin, tomato, chipotle mayo and french fries / Also available with vegetarian patty

BUTCHER'S & GARDENER'S (L,G) 31€

Naudan sisäfileetä, parmesaanivoita, oliivikastiketta ja ranskanperunoita
Beef tenderloin, parmesan butter, olive sauce and french fries

ARTIC CHAR (L,G) 24€

Paistettua nieriiä, palsternakkapyreetä ja hummerikastiketta
Pan fried arctic char, parsnip pyre and lobster sauce

HERB-BAKED CHICKEN & BELUGA LENTILS (L,G) 22€

Maissikanaa, chorizolla maustettua belugalinssi paistosta
Corn fed Chicken, beluga lentil ragu with chorizo

BEETROOT & BARLEY (L) 19€

Panko leivitettyä punajuurta, tatti ohrattoa ja pärynää
Beetroot steak with barletto in boletus sauce and pear



URBAN GARDEN

COLD WEATHER PUMPKIN SALAD (L,G)

Kurpitsaa, paahdettuja cashew pähkinöitä, ja savustettua ranskanperunaa
Variation of pumpkin, roasted cashews and smoked creme fraiche

GRILLED HALLOUMI, SOY & LIME DRESSING 21€

SEARED CURED SALMON 25€

SZECHUAN PORK BELLY 23€



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE