

SNACKS

Små, hurtige hapsere til den lille sult

FLÆSKESVÆR	55
<i>Æble- & ingefærdip</i>	
LITTLE ITALY 🌿	65
<i>Bruschetta med tomat, oliventapanade og basilikum</i>	
CRAB CAKE CAJUN STYLE	145
<i>Crab cakes med Cajun-krydderi, hummer-aioli, chili-ristet pære, sprød salat</i>	
MEATPACKER'S SNACK	170
<i>Vores valg af charcuterie og ost</i>	

APPETIZERS

CEVICHE NIKKEI TOFU 🌿 ✓	135
<i>Tofu, sød kartofel, leche de tigre, soja-marinerede ærter, ristede majs & sesam</i>	
JERUSALEM ARTICHOKE SOUP	120
<i>Æble, brøndkarse, røget kammusling-jerky</i>	
SILD FRA FYN	145
<i>Fionia gin- & Kongebrygmarinerede sild & tilbehør</i>	
SMØRREBRØD DUO	135
<i>Æg & rejer / kartofel & rygeost</i>	

CARE TO SHARE?

Alle vores forretter er tænkt til at blive delt.
Vi elsker at servere dem family style!

SIDES

SOHO FRIES 🌿	45
<i>Sprøde fritter med parmesan & trøffelmayo</i>	
GARDEN SALAD 🌿 ✓	45
<i>Dagens udvalg af grøn salat</i>	
LEMON MUSHROOMS	55
<i>Dagens udvalg af ristede svampe, hvidløg, citron og persille</i>	
PAN FRIED CABBAGE	50
<i>Chimichurri & ristede mandler</i>	

MAIN COURSES

LOCAL SPECIALS

WINTER SALMON	240
<i>Vinter citrus salsa, jalapenos, koriander, pak choy</i>	
THE STEAK IS HIGH	280
<i>Ribeye, parmesan fritter, ristet kål, berbere bearnaise</i>	
COPENHAGEN PREMIUM HAMBURGER	220
<i>Økologisk oksekød, trøffel-mayo, sprød kål, rimmet salat, jalapeños, cheddar, SOHO fries</i>	

K&T CLASSICS

CLASSIC BURGER - VEGGIE OR NOT 🌿	195
<i>Oksekød- eller portobello, BLT, syltede agurker, cheddar, ketchup, SOHO fries</i>	
CHICKEN CAESAR SALAD	185
<i>Cajun-kylling, romainesalat, cæsardressing, parmesan, croutoner</i>	
BUTCHER'S CUT	250
<i>Grillet okseavette, rødvinssauce, salsa verde, ristede løg, SOHO fries</i>	

TO SHARE

SHRIMP RISOTTO	165 pp
<i>Cremit risotto, grillede rejer, bagte tomater, lime (minimum 2 personer)</i>	
MIXED GRILL	240 pp
<i>Grillet okseavette, krydret andesteg, lammepølse, grønt, pebersauce & dit valg af SOHO fries eller garden salad (minimum 2 personer)</i>	

URBAN GARDEN

Grønne hovedretter skabt med sæsonbestemte grøntsager med dit valg af tilbehør fra grillen

CAULIFLOWER STEAK 🌿 ✓	165
<i>Miso & tahinristede blomkål, ristede hasselnødder, blomkålspuré, syltede rødløg</i>	
CARROT BISQUE & GRILLED VEGGIES 🌿 ✓	165
<i>Stegt grønt, guleroedsbisque, purløgsmayo, friterede kikærter</i>	
+ MARINATED TOFU 🌿 ✓	70
<i>Sojamarineret tofu</i>	
+ HOISIN DUCK	80
<i>Andebryst marineret i hoisin sauce</i>	
+ HAZELNUT COD	90
<i>Torskefilet med hasselnøddesmør</i>	



KITCHEN & TABLE SHARING MENU

Sharing Menu

Nyd den fulde Kitchen & Table-oplevelse!
Menuen bliver serveret, så hele bordet kan dele
(minimum 2 personer).

TO START

Del et udvalg af snacks og forretter der vækker appetitten

MIXED GRILL

Grillet okseavette, krydret andesteg, lammepølse, grønt, pebersauce & dit valg af SOHO fries eller garden salad

DESSERT

Søde sager og desserter serveret delevnligt fra vores søde kokke

395/PP

SWEETS & DESSERTS

BIG APPLE 🌿	90
<i>Jordskokkecreme, granny smith-æblesorbet, pistacienødder & hvid chokolade</i>	
EBONY DREAM 🌿	85
<i>Chokoladecake, kaffe-crumble, saltet karamel & kirsebær</i>	
CHEESECAKE 🌿	95
<i>Cremit cheesecake, kakao crumble, havtorn</i>	
COFFEE CANDY	45
<i>Dagens petit four</i>	

I tilfælde af særlig diæt eller allergi, er du velkommen til at kontakte vores personale, hvis du ønsker at vide mere om de ingredienser der anvendes.
Alle priser er i danske kroner og inkl. moms og service



#KITCHENANDTABLE @KITCHENANDTABLE

Allergies? Ask your waiter.



WINES

BASIC

GLASS/BOTTLE

WHITE

LAGRANJA BLANCO VERDEJO VIURA, VINOS DE LA TIERRA DE 90/325
Castilla y León, SPANIEN

RED

GRENACHE/SYRAH, PERRIN, LA VIEILLE FERME 90/325
Côtes du Ventoux, FRANKRIG

SOME EXTRA

GLASS/BOTTLE

WHITE

CHARDONNAY, DIAMOND LAKE 95/345
California, USA

CHARDONNAY, BUTTERFIELD STATION 110/435
California, USA

RED

CABERNET SAUVIGNON, BUTTERFIELD STATION 110/435
California, USA

PINOT NOIR, BUTTERFIELD STATION 115/445
Lorem ipsum dolor sit

ROSÉ

PICO DE ANETO ROSATA 95/325
Somontano, SPANIEN

LET'S GO CRAZY

GLASS/BOTTLE

WHITE

PINOT GRIGIO, LA TUNELLA 135/525
Colli Orientali del Friuli, ITALIEN

RED

CORVINA, RIPASSO CLASSICO SUPERIORE, CA VENDRI 135/525
Valpolicella, Veneto, ITALIEN

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

Leder du efter flere smagfulde drikkevarer? Bed os om den fulde liste

SPARKLING

CAVA, BRUT, ESPECIAL 85/395
Bodegas Naveran, Penedes, SPANIEN

CALIXTÉ, BRUT 95/485
Cremant d' Alsace, FRANKRIG

ANDRÉ CLOUET, GRANDE RESERVE, BRUT 135/695
Champagne, FRANKRIG

2009 ANDRÉ CLOUET GRANDE RESERVE, BRUT 895
Champagne, FRANKRIG

BEER

CARLSBERG 45/60

TUBORG CLASSIC 50/65

NAKED CHRISTMAS 52/68

BROOKLYN EAST IPA 55/75

BROOKLYN LAGER 55/75

JACOBSEN BROWN ALE 60/79

JACOBSEN IPA 60/79

JACOBSEN WEISSBIER 60/79

SOFT DRINKS

COLA, COLA ZERO 40

SPRITE, FANTA 40

FEVER TREE MIXERS E 55

SØBOGAARD ELDERFLOWER 45

ICE TEA - LEMON, PEACH 48

RED BULL 55

SAN PELLEGRINO 56

ACQUA PANNA 56

KITCHEN & TABLE

COCKTAILS

ALMOST TOO GOOD TO BE TRUE!

*Vores cocktails bygger på en NO-WASTE-filosofi.
Smart teamwork, frugt og grønt i sæson
og ingen spild - bare lækre drinks.*

#CLEVERCOCKTAILS 🍹

CLASSIC COCKTAILS

MANHATTAN

5CL 125

Whiskey, sweet vermouth, angostura bitters, maraschino cherry

MOJITO 🍹

White rum, sugar, lime juice, soda water, mint

DARK 'N' STORMY 🍹

Dark rum, ginger beer, simple syrup, dry lime

OLD FASHIONED

Bourbon, angostura bitters, orange

TOMMY'S MARGARITA

Tequila Blanco, lime, agave syrup

NOT SO CLASSIC COCKTAILS

THE STEWARDESS 🍹

5CL 125

Ketel one vodka, home-made apple juice, Champagne syrup

PASSION JUSTINI

Vanilla, gin, passion fruit, sugar cane syrup, roasted cashews

MOVES LIKE JAGGER 🍹

Jaggermeister, home-made apple juice, elderflower, pomegranate, rosemary

BERMUDA ROYAL 🍹

White rum, dark rum, home-made pineapple juice, lime juice, anis

KENTUCKY DERBY

Maker's Mark, mint, ginger, ginger beer



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON