

SPECIALS

GROUP MENY

TONIGHT'S COCKTAIL
LEMONADE DI CAPRI
Limoncello, tonic, lemon, mint
145:-

APPETIZERS

FRIED DUMPLINGS

Friterade fläskdumplings, serveras med soya, ingefära och sesamfrön.

K&T MEATPACKING PLATTER

Charketurier och ostar som serveras med grillat levainbröd, oliver och relish

MAINS

CABBAGE AND FRIENDS

Rostselleripure serveras med en smör & vitlöksbakad vitkål samt pankofriterade misomorötter, grönkål och tryffelmajonnäs.

Protein till detta: Röding med stekt smör & picklad fänkål eller friterad halloumi

BUTCHER'S & GARDNER'S

Dagens gotländska styckdetalj serveras med soho fries, tryffel bearnaise, glacerad lök & bakad tomat.

DESSERT

CHOCOLATE TRYFFEL

Hemgjord tryffel serveras med färska bär.

MENU 465 /pp

WINES 295 /pp



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON