

# GROUP MENU

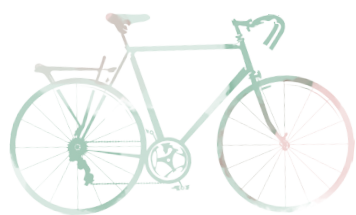
## APPETIZERS

### K&T CEVICHE ..... 115

*Leche de tigre, lax, sejfilé, ASC räka, svartrot*

### K&T MEATPACKING PLATTER FOR TWO ..... 165

*Coppa, tegelrökt skinka, salami, syrade grönsaker, grillat levainbröd, oliver*



## MAINS



### URBAN GARDEN

GREEN MAIN COURSES WITH YOUR CHOICE OF SIDE FROM THE GRILL

#### K&T SOUTHERN LIGHTS

*Barigoule, knaperstekt shiitake, rostad fänkål, vegansk beurre blanc, bakade tomater, zucchini*

+ K&T BLACK GARLIC COD	270
+ K&T HERB BAKED CHICKEN	260
+ STIR FRIED GINGER TOFU	250
+ K&T HOME SMOKED CHEESE	215

## LOCAL SPECIALS

### K&T BUTCHER'S & GARDENERS ..... 295

*Grillad fankstek, rödvinssås, salsa verde, friterad lök, SoHo Fries*

### SEARED PIKE PERCH ..... 265

*Halstrad gös från Hjälmaren, inlagda kantareller, sötpotatispuré, grönkålschips, reducerad oxsvansskj*

## SWEETS & DESSERTS

### K&T EBONY & IVORY

*Maräng, salt karamellsås, chokladglass, kaffesmulor, körsbär*

95

### CRACKELED CRÈME CARAMEL

*Mjölksorbet med karamell, kondenserad mjölk, vaniljsås*

85

Allergies? Ask your waiter.



*Vid sällskap större än 8 personer rekommenderar vi rätter från denna gruppmeny för att säkra högsta service och kvalitet.*