

SNACKS

Små, hurtige hapseres til den lille sult

EAST HAMPTON OLIVES 🌿	55
<i>Hvidløgsmarinerede oliven</i>	
UPTOWN SPICY NUTS 🌿	65
<i>Nødder med smag af cayennepeber</i>	
CRAB CAKE CAJUN STYLE	145
<i>Crab cakes med Cajun-krydderi, hummer-aioli, chili-ristet pære, sprød salat</i>	
UPPER EAST SIDE CHARCUTERIE & CHEESE	215
<i>Charcuterie, sprødt rugbrød, oliven tapanade</i>	

APPETIZERS

HOT SCHRIMP RIVIERA	145
<i>Rejer med estragon & tomat</i>	
SMOKED TOMATO SOUP	110
<i>Cremit tomat suppe, bacon, bønner</i>	
SMOKED SALMON, APPLE COLESLAW	145
<i>Røget laks, rustik, økologisk æble-slaw, citron mayonnaise</i>	
LATE SUMMER BEETS 🌿	135
<i>Lokale rødbeder, økologisk gedeost fra Tebstrup, blodappelsin, appelsinkaviar</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>Pommes frites, friskrevet parmesan, krydderurter</i>	
GARDEN SALAD 🌿 ✓	45
<i>Grøn salat, syltede skalotteløg, cherrytomater, citrondressing</i>	
SAUTEED SPINACH 🌿	55
<i>Sauteret spinat, quinoa, jalapeño, pinjekerner</i>	
PADRON PEPPERS 🌿	50
<i>Pandestegte små peberfrugter, eddike, røget salt</i>	

MAIN COURSES

LOCAL SPECIALS

CATCH ME IF YOU CAN	240
<i>Bagt kulmule, små saltede kartofler, baby fennikel, sort hvidløgsaioli, gremolata</i>	
THE STEAK IS HIGH	280
<i>Ribeye steak, pommes frites, sæsonens grillede grøntsager, bourbon sauce</i>	

K&T CLASSICS

CLASSIC BURGER - VEGGIE OR NOT 🌿	200
<i>Oksekødsburger eller portobello-svamp, bacon, salat, tomat, syltede agurker, cheddar, ketchup, SOHO pommes frites</i>	
CHICKEN CAESAR SALAD	190
<i>Romainesalat, cajun-kylling, cæsardressing, croutoner, parmesan</i>	
BUTCHERS & GARDENERS	250
<i>Grillet flanksteak, rødvinssauce, salsa verde, stegte løg, SOHO pommes frites</i>	

TO SHARE

SHRIMP RISOTTO	165 pp
<i>Cremit risotto, grillede rejer, bagt tomat, lime (mindst to personer)</i>	
MIXED GRILL	240 pp
<i>Grillet flanksteak, krydret kylling, pork belly, sæsonens grillede grøntsager, rødvinssauce og dit valg af SOHO pommes frites eller grøn salat (mindst to personer)</i>	

URBAN GARDEN

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

LITTLE GEM 🌿 ✓	180
<i>Grillet salat, butternut squash, ristede hasselnødder, pecorino-ost, karse</i>	
INDIAN LATE SUMMER SALAD 🌿 ✓	180
<i>Marineret squash, fennikel-crudité, lime, yoghurt med lime og mandel, madras-karry</i>	
+HOME SMOKED CHEESE	230
<i>Stegt halloumi, salsa af ananas</i>	
+ ROASTED PORK BELLY	245
<i>Sprød gris, fennikel-crudité, sesamkimchi</i>	
+ PROVENÇALE RUBBED CURED COD	260
<i>Ovnbagt filet af lokal torsk med et middelhavs-touch</i>	



KITCHEN & TABLE SHARING MENU

Sharing Menu

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

TO START

Del et udvalg af snacks og forretter der vækker appetitten

MIXED GRILL

Grillet flanksteak, krydret kylling, sprød gris, sæsonens grillede grøntsager, rødvinssauce og dit valg af SOHO fries eller grøn salat

DESSERT

Søde sager og desserter serveret delevnligt fra vores søde kokke

395/PP

SWEETS & DESSERTS

PIECE OF CAKE 🌿	85
<i>Æble & cheddar pie</i>	
SOUR PLEASURE 🌿	75
<i>Citroncreme, sprød tærte, chili- & ingefærmarengs</i>	
PANNA COTTA 🌿	65
<i>Hvid chokolade & yoghurt, tonkabønne- & rødbedesirup</i>	
COFFEE CANDY 🌿	35
<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, SPAIN

RED

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

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
California, USA

ROSÉ

PICO DE ANETO ROSATA 95/325
Somontano, SPAIN

LET'S GO CRAZY

GLASS/BOTTLE

WHITE

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

RED

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

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, SPAIN

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

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

2009 ANDRÉ CLOUET GRANDE RESERVE, BRUT 895
Champagne, FRANCE

BEER

CARLSBERG 45/60

TUBORG CLASSIC 50/65

TUBORG RÅ (ORGANIC) 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

COKE, LIGHT, ZERO 40

SPRITE, FANTA 40

FEVER TREE MIXERS 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 (Y)

CLASSIC COCKTAILS

MANHATTEN

5CL 125

*Whiskey, sweet vermouth,
angostura bitters, maraschino cherry*

NEW YORK SOUR (Y)

Bourbon, lemon, angostura bitters, sugar, red wine

MINT JULEP (Y)

Mint leaves, sugar, Bourbon

OLD FASHIONED (Y)

Bourbon, angostura bitters, orange

TOMMY'S MARGARITA

Tequila Blanco, lime, agave sirup

NOT SO CLASSIC COCKTAILS

THE STEWARDESS (Y)

5CL 125

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

SOUR DANE (Y)

Aalborg Jubilæum Aquavit, dill, fennel, fresh lemon juice, simple syrup

EAST MEETS WEST (Y)

Gin, apple juice with ginger, sea buckthorn syrup

BERMUDA ROYAL

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

KENTUCKY DERBY

Markers Mark, mint, ginger, ginger beer



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON