

## History about Kitchen & Cocktails

The beautiful Strömparken, where Kitchen & Cocktails is located, was created in the 1920s. The lush park sits on the fill from the expansion of Holmens Bruk's power station at Bergsbron and was completed in 1923.

In Strömparken, also known as Refvens grund, a Cold Bathhouse was built in the water in 1868, followed by a Hot Bathhouse in 1892. The restaurant now stands where the Gåsen apartment building was erected in 2007. Kitchen & Cocktails underwent a complete renovation and reopened on February 24, 2023. The eclectic decor combines different styles and motifs, old and new, to create a unique and cozy environment. The goal is for the restaurant to be an extended, slightly different living room where people can relax with friends, family, and colleagues over good food and drinks.

In the kitchen, each dish is crafted with carefully selected ingredients and presented with an artistic touch, showcasing the chefs' creative abilities.

On the drinks side, the bar team aimed to create a unique cocktail menu with exciting flavor combinations, including coconut foam, dried fruits, and fresh edible flowers.

PS. According to hearsay, there was a caretaker who looked after the Hot Bathhouse in the 1800s, and it is said that his ghost lingers in the building. Residents above us have occasionally detected the scent of chlorine/bathhouse in their apartments, and our staff sometimes sees a figure in the basement. Music volume in the restaurant occasionally rises on its own, and plates fall to the floor. Could it be our old caretaker haunting the place....

Welcome to Kitchen & Cocktails for a  
flavorful experience in both food and drinks!

## STARTERS

<b>Classic Toast Skagen</b> <i>Served on butter-fried bread with roe (G,E)</i>	129 kr
<b>Green mussels au gratin 5 pcs.</b> <i>Garlic, Chili and parmesan (L)</i>	99 kr
<b>Smoked venison carpaccio</b> <i>Served with arugula, parmesan, fresh cheese cream, lingonberries, fried onions, artichoke, grated parmesan and freshly grated horseradish (L)</i>	109 kr
<b>Cheese- &amp; Charcuterie Platter (2 pers)</b> <i>Kitchen's selection of cheeses and charcuterie, hummus, olives etc. served with butter-fried bread (G,L)</i>	235 kr
<b>Butter- fried Scampi with chili and garlic 5 pc.</b> <i>Chili and garlic-fried Scampi served with butter-fried bread and aioli (G,E)</i>	129 kr
<b>Lobster Soup</b> <i>Served with whipped crème fraiche and butter-fried bread (G,L)</i>	99 kr
<b>A plate of Nachos</b> <i>Served with Salsa, aioli and Hummus (E)</i>	79 kr
<b>Papi Jon's Garlic bread</b> <i>Parmesan gratin garlic bread. Served with aioli (G,L)</i>	79 kr
<b>Side salad</b>	59 kr
<b>French fries</b> <i>Served with aioli</i>	69 kr
<b>Olives</b>	49 kr

G = Contains gluten L = Contains lactose E = Contains eggs

*In case of allergies, contact the service!*

## MAIN-COURSES

<b>Cognac flambéed Pepper steak 200 gr.</b>	395 kr
<i>Beef fillet, rice and fries, green pepper sauce, ginger and primrose (served medium unless otherwise desired) (L)</i>	
<b>Sirloin Steak</b>	295 kr
<i>Served with fried potato Wedges, red wine sauce and Béarnaise sauce and butter-fried asparagus broccoli</i>	
<b>Butter-fried Cod Loin</b>	355 kr
<i>Served with mashed potatoes, beurre blanc, primroses and artichoke chips (L)</i>	
<b>Risotto Primavera</b>	225 kr
<i>A creamy risotto with primroses (L)</i>	
<b>Risotto á lá Scampi 6 pcs.</b>	269 kr
<i>A creamy risotto with chili and garlic-fried Scampi (L)</i>	
<b>Beef fillet pasta</b>	229 kr
<i>Served in a creamy mushroom sauce, sun-dried tomatoes, leeks, peppers topped with parmesan and arugula with peppers and mushrooms (L,E,G)</i>	
<b>Fish &amp; shellfish stew</b>	198 kr
<i>A creamy and saffron-scented stew served with bread, aioli and topped with hand-peeled prawns (G,E)</i>	
<b>Kitchen &amp; Cocktails Burger</b>	198 kr
<i>Served with cream cheese pesto, red onion, paprika chutney, tomato, Salad, fries and aioli (G,L,E)</i>	
<b>Halloumi Burger</b>	189 kr
<i>Served with cream cheese pesto, red onion, paprika chutney, tomato, Salad, fries and aioli (G,L,E)</i>	
<b>Couscous salad</b>	
<i>Served with a pesto dressing, feta cheese, sun-dried tomatoes Leeks, romaine lettuce, black beans (G,L,E,N)</i>	
<i>Choose between:</i>	
<b>Kitchens fried chicken</b>	198 kr
<b>Fried Halloumi</b>	189 kr

G = Contains gluten L = Contains lactose E = Contains eggs N= Contains Nuts

*In case of allergies, contact the service!*

## KIDS MENU

<b>Thin Pancakes</b> 3 pcs. <i>Served with jam and vanilla whipped cream (G,L,E)</i>	75 kr
<b>Kitchen &amp; Cocktails fried Chicken</b> <i>Handmade fried chicken, served with fries (G,E)</i>	95 kr
<b>Kitchens cheeseburger</b> 80 gr. <i>Served with fries and ketchup (G,E)</i>	83 kr
<b>Vanilla ice cream</b> 2 scoops <i>Served with meringue and chocolate sauce (L,E)</i>	69 kr

## DESSERTS

<b>Crème brûlée</b> <i>Served with fresh berries (E)</i>	119 kr
<b>Dumle pannacotta</b> <i>Served with fried doughnut, fresh raspberries, salted caramel and raspberry buttercream (L,G,E)</i>	129 kr
<b>Vanilla ice cream with warm raspberries</b> <i>Topped with eggnog and cream (L)</i>	99 kr
<b>Chocolate fondant</b> <i>Served with vanilla ice cream (L,G,E)</i>	119 kr
<b>Chocolate truffle</b> <i>Dark chocolate truffle rolled in cocoa</i>	59 kr

G = Contains gluten L = Contains lactose E = Contains eggs

*In case of allergies, contact the service!*

## **AFTER WORK MENU**

(Served Monday - Friday between 16.00 and 18.00)

- Fish & Shellfish Stew
  - Kitchen & Cocktails Burger
  - Halloumi Burger
  - Chef's surprise (Ask your waitress/waiter)
- Or enter QR-code to our instagram



Price 189 kr

includes a glass of wine/0.4 l Carlsberg on tap alt. non-alcoholic.

*G = Contains gluten L = Contains lactose E = Contains eggs*

*In case of allergies, contact the service!*

# DRINKS

## COFFEE / TEA

<b>Zoega Brygg</b>	29 kr
<b>Latte</b>	43 kr
<b>Cappuccino</b>	41 kr
<b>Espresso</b> Enkel/dubbel	34/44 kr
<b>Te</b>	29 kr

## NON ALCOHOLIC / SODA

<b>Pepsi / Pepsi Max / Zingo / 7-up</b>	32 kr
<b>Bubbelvatten</b>	29 kr
<b>Alkoholfri Öl / Cider</b>	55 kr
<b>Alkoholfri Cocktail</b>	67 kr

## NON ALCOHOLIC

### **Alkoholfritt mousserande**

**Glas**  
72 kr

*Barrels and Drums Sparkling Chardonnay är en frisk och fruktig smak med lätt sötma, inslag av gröna äpplen, päron, honung och citrus.*

### **Alkoholfritt vitt vin**

65 kr

*Barrels and Drums Chardonnay är ett friskt torrt alkoholfritt alternativ till vitt vin med ett välbalanserat inslag av tropiska frukter och citrus.*

### **Alkoholfritt rött vin**

65 kr

*Barrels and Drums Merlot är medelfylligt med inslag av röda bär och örter. En liten strävhet ger vinet en fin längd och bra vinsmak.*

## CIDER

<b>Somersby Päron</b>	69 kr
<b>Xide Kaktus/Lime, Hallon</b>	69 kr
<b>Smirnoff Ice</b>	69 kr

## **DRAFT BEER 40 cl**

<b>Staropramen</b> 5% <i>Frisk och maltig ljus lager från Tjeckien.</i>	74 kr
<b>Carlsberg Export</b> 5% <i>En krispig dansk lager med en stram bitterhet.</i>	69 kr
<b>Eriksberg Original</b> 5,3% <i>Ljus lageröl med gedigna Svenska Bryggartiditioner.</i>	76 kr
<b>1664 Blanc</b> 5% <i>Njut av essensen av en fransk veteöl med smak av sommar.</i>	76 kr
<b>Angelo Poretti</b> 5% <i>Fruktig och humlig premium lager från Italien.</i>	72 kr
<b>Brooklyn East IPA</b> 6,9% <i>En len och välbalanserad IPA med full av smak av apelsin och örter.</i>	89 kr
<b>Neon IPA</b> 6% <i>New England IPA från Nya Carnegiebryggeriet med kraftig doft av tropiska frukter där smaken följer doften.</i>	92 kr

## **BEER ON BOTTLE**

<b>Mythos</b> 50 cl 5% <i>En grekisk favorit med maltig smak av ljust bröd och honung.</i>	79 kr
<b>Corona Extra</b> 33 cl 4,5% <i>En välkänd lager som har lätt smak med en liten beska.</i>	75 kr
<b>Carlsberg Hof</b> 33 cl 4,2% <i>En klassisk mellanöl med en fräsch humlerik doft.</i>	58 kr

## **COFFEE DRINKS** - *Alla drinkar toppas med grädde.* 155 kr

- Irish coffee** – Whiskey
- Spanish Coffee** – Likör 43
- Kaffe Karlsson** – Baileys, Cointreau
- Jamaican Coffee** – Rom
- Italian Coffee** – Galliano

*For other requests, ask the bartender.*

## WHITE WINE

	<b>Glas</b>	<b>Flaska</b>
<b>Chablis Blason De Bourgogne, Frankrike (Husets)</b> 🍷 Chardonnay 100% <i>Torrt, friskt, fruktig och mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, mineral, persika och citron.</i>	139 kr	550 kr
<b>Pyréne Sauvignon Blanc, Frankrike</b> 🍷 Sauvignon Blanc 100% <i>Torrt, friskt, fruktigt med inslag av krusbär, svartvinbärsblad och färska örter. Lång läskande citrusdominerad eftersmak.</i>	104 kr	415 kr
<b>FINE Riesling, Tyskland</b> 🍷 Riesling 100% <i>Halvtorrt i en frisk och lätt stil, intensivt fruktig med tropisk frukt och koncentrerad skifferkaraktär.</i>	129 kr	515 kr
<b>Bunch Of Grapes Chardonnay, USA</b> 🍷 Chardonnay 100% <i>Torrt, fylligt och smakrikt med stor fruktig doft av ananas och honung. Frisk smak av gröna äpplen och citrus med ton av vanilj.</i>	99 kr	395 kr
<b>Ethereo Albariño, Spanien</b> 🍷 Albarino 100% <i>Torrt, friskt, aromatisk och fruktdrivet med inslag av citrus, tropisk stenfrukt, mineral och gröna örter.</i>	115 kr	459 kr
<b>Grande Reserve Pinot Gris, Frankrike</b> 🍷 Pinot Gris 100% <i>Halvtorrt, friskt. Druvig smak med lite sötma och balanserad syra, Smakrik med karaktär av gula päron, honung med en aromatisk eftersmak.</i>	104 kr	415 kr
<b>Hans Baer, Tyskland Rheinhessen</b> 🍷 Riesling Trocken 100% <i>Torr, fruktig smak med läskande, frisk syra. Inslag av vit persika, gula äpplen, mineraler, kiwi och färsk lime.</i>	107 kr	425 kr

## ROSÉ

<b>Domaines Houchart Rosé</b> 🍷 Grape Cabernet Sauvignon Cinsault Grenache Syrah <i>Bärig och frisk smak med inslag av hallon, smultron, vattenmelon, citrusskal &amp; färska örter.</i>	106 kr	420 kr
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------



## **RED WINE**

	<b>Glas</b>	<b>Flaska</b>
<b>Three Finger Jack Zinfandel, Kalifornien (Husets)</b> 🍷 <i>Zinfandel 100%</i> <i>Mjukt, fylligt och fruktigt med inslag av björnbär, vanilj, kaffe och mjölkchoklad.</i>	139 kr	555 kr
<b>Ripasso Valpolicella, Italien</b> 🍷 <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i> <i>Mustigt och kryddigt med arom av körsbär, plommon och mogna tanniner.</i>	125 kr	495 kr
<b>Rioja Club Privado, Spanien</b> 🍷 <i>Tempranillo 100%</i> <i>Medelfyllig mjuk mogen smak med inslag av mörka bär och vanilj.</i>	99 kr	395 kr
<b>Clay Creek Cabernet Sauvignon, Kalifornien</b> 🍷 <i>Cabernet Sauvignon 100%</i> <i>Smakrik och fyllig smak med bra balans och fin mörk frukt tillsammans med kryddor, kaffe och fat.</i>	119 kr	475 kr
<b>Fontanafredda Barolo, Italien</b> 🍷 <i>Nebbiolo 100%</i> <i>Kryddig doft med inslag av körsbär, hallon, kanel, nougat och Kryddor. Toner av torkade körsbär, nypon, kryddor och fat.</i>	219 kr	895 kr
<b>Becker Family Pinot Noir, Pfalz Tyskland</b> 🍷 <i>Pinot Noir 100%</i> <i>Vinet har inslag av vildhallon, körsbär och kryddor. Eftersmaken är lång och frisk med inslag av vildhallon, te, mineral och moreller.</i>	129 kr	515 kr
<b>Crasto Altitude 430, Portugal</b> 🍷 <i>Tinta Francisca 50% Touriga Nacional 50%</i> <i>Definierade aromer med röda fruktener i perfekt harmoni med inslag av fina kryddor och aromatiska skogsmarker.</i>	159 kr	636 kr
<b>La Spinetta Barolo Garetti, Italien</b> 🍷 <i>Nebbiolo 100%</i> <i>Strävt och elegant. I doften är vinet fullt av körsbär, plommon, rosenblad, nypon, torkade jordgubbar och fat.</i>		1195 kr

## CHAMPAGNE

### **Veuve Clicquot Brut, Gula Änkan**

*Fruktig, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, ljust bröd, fransk nougat och grapefrukt.*

**Flaska**  
995 kr

### **Champagne Taittinger, Demi-Sec**

*Fruktig smak med sötma, inslag av gula äpplen, rostat bröd, persika, honungsmelon, citrus och fransk nougat.*

995 kr

## SPARKLING WINE

### **No1 Cava, Spanien**

*Torrt och fruktigt med mycket frisk smak. Inslag av gröna äpplen, örter, kex, krusbär, päron, mineral och lime.*

**Glas**  
99 kr

**Flaska**  
525 kr

### **Bella Storia, Italien**

*Torrt med fruktig doft av päron, melon och tropiska toner. Frisk och fyllig smak.*

89 kr

445 kr

## RUM

### **Plantation Reserva**

*Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär och liten sötma, inslag av sultanrussin, apelsin, mandelmassa, vanilj och arrak. Barbados.*

29 kr / cl

### **QRM XO**

*Nyanserad, kryddig smak med sötma och tydlig fatkaraktär, inslag av hasselnötter, choklad, apelsin, kaffe, arrak och vanilj. Dominikanska Republiken.*

42 kr / cl

### **Zacapa**

*Smakrik, nyanserad rom med fatkaraktär och liten sötma, Inslag av torkad frukt, lönn sirap, nötter och örter. Guatemala.*

52 kr / cl

## **COGNAC**

**Martell VS** 34 kr / cl  
*Druvig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av torkad frukt, aprikos, nötter, Pomerans och vanilj. Frankrike, Cognac.*

**Grönstedt Monopole VSOP** 32 kr / cl  
*Druvig smak med fatkaraktär, inslag av aprikos, apelsinskal och vanilj. Frankrike, Cognac.*

**GRAPPA** *Fråga bartendern efter tillgången för dagen.* 37 kr / cl

**CALVADOS** *Fråga bartendern efter tillgången för dagen.* 37 kr / cl

## **WHISKEY**

**Jameson** 25 kr / cl  
*Fruktig smak med inslag av fat, apelsinmarmelad, vanilj, gula päron, aprikos och honung. Irland.*

**Laphroaig -10y** 32 kr / cl  
*Nyanserad, påtagligt rökig, aningen blommig smak med fatkaraktär, inslag av ljunghonung, päron, tjära, ostronskal, citrus och vanilj. Islay, Skottland.*

**Makers Mark** 30 kr / cl  
*Smakrik, fruktig whiskey med tydlig karaktär av kolade ekfat, inslag av vanilj, torkad frukt, knäck och pomerans. USA, Kentucky.*

**Jack Daniels** 28 kr / cl  
*Smakrik, kryddig whiskey med tydlig karaktär av kolade ekfat, inslag av aprikosmarmelad, hasselnötter, smörkola, apelsin och vaniljfudge. Tennessee, USA.*

**Bulleit Bourbon** 28 kr / cl  
*Nyanserad smak med tydlig karaktär av kolade ekfat, inslag av smörkola, pomerans, nötter och vaniljfudge. Kentucky, USA.*

**Bulleit Rye** 28 kr / cl  
*Nyanserad doft med tydlig karaktär av kolade ekfat, inslag av torkade aprikoser, vaniljfudge, rågbröd, apelsin och nötter. USA.*

<b>Jura -12y</b> <i>Smakrik, rökig whisky med fatkaraktär, inslag av torkad frukt, nötter, tjärpastill, apelsin, jod och vanilj. Isle of Jura, Skottland.</i>	32 kr / cl
<b>Auchentoshan Three Wood</b> <i>Len och elegant, lagrad på bourbonfat och två olika cherryfat. Lowlands, Skottland.</i>	36 kr / cl
<b>Bunnahabhain -12y</b> <i>Torkad frukt, nötter och maltsötma samt en touch av vanilj och karamelliserat socker. Islay, Skottland.</i>	37 kr / cl
<b>Tomatin -12y</b> <i>Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av gula päron, honung, vaniljfudge, apelsin, aprikos och nötter. Skottland, Highlands.</i>	57 kr / cl
<b>Nikka from the Barrel</b> <i>Komplex, maltig smak med fatkaraktär och viss rökighet, inslag av torkad frukt, apelsinblommor, honung, kryddor och nötter. Japan.</i>	32 kr / cl
<b>Gentlemen Jack</b> <i>Len och ekad bourbon med tydliga vaniljtoner. Tennessee, USA</i>	32 kr / cl

*When nothing goes right,  
go left...*