

Information om Kitchen & Cocktails

Den vackra Strömparken där Kitchen & Cocktails ligger skapades på 1920-talet. Den grönskande parken ligger på schaktmassor från utbyggnaden av Holmens Bruks kraftstation vid Bergsbron och stod klar 1923.

I Strömparken, även kallat Refvens grund, byggdes ett Kallbadhus ute i vattnet 1868 och följdes upp av ett varmbadhus 1892. Varmbadhuset med simhall låg i kvarteret Gåsen. Hyreshuset Gåsen byggdes 2007 och där idag restaurang Kitchen & Cocktails ligger.

Restaurangen totalrenoverades och öppnades på nytt den 24 februari 2023. Kitchen & Cocktails är eklektiskt inredd där vi blandat olika stilar och motiv, gammalt och nytt, för att skapa en unik och mysig miljö. Vi vill att vår restaurang ska vara det förlängda (något annorlunda) vardagsrummet. Hit ska ni kunna komma med vänner, bekanta, familjer, kollegor och kunna slappna av till god mat & dryck.

I köket på Kitchen & Cocktails är varje rätt skapad med noggrant utvalda ingredienser och presenteras med en konstnärlig touch där kockarna använder sin kreativa förmåga.

På dryckessidan har vårt bar team strävat efter att skapa en unik cocktailmeny med unika och spännande smakkombinationer och som toppas med allt från kokoskum, Fläderskum till torkade frukter. Vi går också tillbaka i tiden och blandar retrodrinkar från 80/90-talet.

PS. Enligt hörsägen fanns det en vaktmästare som tog hand om varmbadhuset på 1800-talet och som det sägs idag spökar här i huset. Hyresgäster som bor ovanför oss har emellanåt känt en klordoft/badhusdoft i sin lägenhet och vår personal ser ibland en gestalt som går i källaren. Ibland höjs musikvolymen av sig själv i restaurangen och tallrikar ramlar i golvet. Kan det vara vår gamla vaktmästare som spökar...

Välkomna till oss på Kitchen & Cocktails för en
smaklig upplevelse i både mat & dryck!

AFTER WORK MENY

(Serveras helgfri måndag – fredag mellan 16.00 – 18.00)

- *Fisk- & Skaldjursgryta*
- *Kitchen & Cocktails Viltburgare*
- *Halloumiburgare*
- *Kockens överraskning*

(Fråga din servitris/servitör alt. gå in via qr-kod till vår instagram)



Pris 195 kr

*ink. ett glas vin/0,4 l Carlsberg på fat
alt. alkoholfritt.*

FÖRRÄTTER

Klassisk Toast Skagen (liten/stor) <i>Serveras på smörstekt bröd med picklad rödlök & löjrom (G,Ä)</i>	139 kr/229 kr
Höstlig svamptoast <i>Parmesangratinerad svamptoast serveras på smörstekt bröd. Toppas med isad rödlök (L,G)</i>	139 kr
Kitchens Socca <i>Fransk kikärtsplätt som toppas med betor, chevré, honung & pinjenötter(L,N)</i>	129 kr
Halstrad Tonfisk <i>Serveras med citronette, gurka & krispig potatis</i>	159 kr
Oxfilé Carpaccio <i>Serveras med citronette, kronärtskocka, parmesan, rostade pinjenötter samt ruccola (L,N)</i>	159 kr
Ost-och charkbricka (2 pers.) <i>Kökets val av charkuterier, ostar, aioli, marmelad, oliver mm. Serveras med kex & smörstekt bröd (G,L,Ä)</i>	269 kr
Heta Räkor <i>5 st. chili och vitlöksfrästa Scampi. Serveras med smörstekt bröd & aioli (G,Ä)</i>	149 kr
Vitlöksbröd <i>Serveras med aioli (G,Ä)</i>	79 kr
Nachos <i>Serveras med salsa & aioli (Ä)</i>	79 kr
Pommes frites <i>m. aioli (Ä)</i>	74 kr
Oliver	49 kr

G = Innehåller gluten L = Innehåller laktos N= Innehåller nötter Ä = Innehåller ägg

VARMRÄTTER

Cognacflamberad Pepparstek på Oxfilé 200 gr.	435 kr
<i>Pepparsås, syltad ingefära, primörer, ris & pommes (L)</i>	
Smörstekt Lax	295 kr
<i>Serveras med potatispurè, primörer, jordärtskockschips & brynt smörsås</i>	
Ryggbiff	315 kr
<i>Serveras med primörer, pommes frites & vitlökssmör</i>	
Beef Bontaña	245 kr
<i>Nachostallrik som serveras med Ryggbiff, cheddarsås, vitlöksfrästa svarta bönor, rödlök, gräslök & Jalapeños (L)</i>	
Ryggbiff med Rödvinrisotto	335 kr
<i>Serveras med vitlöksstekta champinjoner & parmesan (L)</i>	
Parmesankyckling	255 kr
<i>Serveras med ris, fetaostgratinerad aubergine samt tomatsås & primörer (G,Ä,L)</i>	
Oxfilépasta	249 kr
<i>Serveras i en krämig kantarellsås, med paprika & lök. Toppas med parmesan & ruccola(L,G,Ä)</i>	
Fisk och skaldjursgryta	219 kr
<i>En krämig och saffransdoftande gryta serveras med bröd, aioli & toppas med handskalade räkor (G,Ä)</i>	
Kitchen & Cocktails Viltburgare	209 kr
<i>Serveras med tryffeldressing, röd lök, karamelliserad lök, rostad lök, tomat, sallad, pepper jack ost, pommes frites & aioli (G,L,Ä)</i>	
Halloumiburgare	209 kr
<i>Serveras med chilidressing, picklad rödlök, tomat, sallad, Pommes frites & aioli (G,L,Ä)</i>	
Varmrökt Laxsallad	259 kr
<i>Romansallad, ruccola, betor, chevré & valnötter(L,N)</i>	

G = Innehåller gluten L = Innehåller laktos N= Innehåller nötter Ä = Innehåller ägg

BARNMENY

Gräddade tunna Pannkakor 3 st. <i>Serveras med sylt & vispad grädde (G,L,Ä)</i>	75 kr
Kitchen & Cocktails friterade kyckling <i>Serveras med pommes frites (G,L,Ä)</i>	95 kr
Ostburgare 80 gr. <i>Serveras med pommes frites & ketchup (G,L)</i>	87 kr
Vaniljglass (2 kulor) <i>Serveras med maräng & chokladsås (L,Ä)</i>	69 kr

DESSERT

Crème brûlée <i>Serveras med färska bär (Ä)</i>	119 kr
Vaniljglass med varma hallon <i>Toppas med grädde & ägglikör (L,Ä)</i>	109 kr
Friterad camembert <i>Serveras med varm hjortronkompott, vaniljglass samt friterad persilja (G,L,Ä)</i>	139 kr
Kitchen's Tiramisu <i>Brownie med amarettocrème, kaffesirap & saltrostad mandel (L,Ä,N)</i>	129 kr
Cheesecake <i>Cheesecakebotten med vispad brie, fikonmarmelad & honungsrostade valnötter (G,L,N)</i>	119 kr
<i>För mätt för att äta dessert? Drick vår Äppelpaj Cocktail</i>	155 kr

G = Innehåller gluten L = Innehåller laktos N= Innehåller nötter Ä = Innehåller ägg

DRYCKER

KAFFE / TE

Zoega Brygg	32 kr
Latte	43 kr
Cappuccino	41 kr
Espresso enkel/dubbel	34/44 kr
Te	29 kr

ALKOHOLFRITT / LÄSK

Pepsi/Pepsi Max/Zingo/	
7-up/Ramlösa	35 kr
Alkoholfri Öl / Cider	55 kr
Alkoholfri Cocktail	72 kr
Alkoholfritt mousserande	72 kr
Alkoholfritt Vitt/Rött vin	72 kr

CIDER

Somersby Päron 4,5%	69 kr
Xide Kaktus/Lime 4,5%	69 kr
Xide Hallon 4,5%	69 kr
Smirnoff Ice 4%	72 kr

FLASKÖL

Mythos 50 cl 5%	79 kr
Corona 33 cl 4,5%	72 kr
Carlsberg Hof 33 cl 4,2%	62 kr

PÅ FAT

Staropramen 5% <i>Frisk och maltig ljus lager från Tjeckien.</i>	77 kr
Carlsberg Export 5% <i>En krispig dansk lager med en stram bitterhet.</i>	72 kr
Eriksberg Original 5,3% <i>Ljus lageröl med gedigna Svenska Bryggartiditioner.</i>	79 kr
1664 Blanc 5% <i>Njut av essensen av en fransk veteöl med smak av sommar.</i>	79 kr
Angelo Poretti 5% <i>Fruktig och humlig premium lager från Italien.</i>	75 kr
Neon IPA 6% <i>New England IPA från Nya Carnegiebryggeriet med kraftig doft av tropiska frukter där smaken följer doften.</i>	95 kr
Mojiito 10% <i>Välj egen smak: Original, Mango, Persika, Jordgubb m.fl.</i>	129 kr

VITT VIN

	Glas	Flaska
Chablis Blason De Bourgogne, Frankrike 🍷 Chardonnay 100% <i>Torr, friskt, fruktig och mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, mineral, persika & citron.</i>	139 kr	550 kr
Pyréne Sauvignon Blanc, Frankrike 🍷 Sauvignon Blanc 100% <i>Torr, friskt, fruktigt med inslag av krusbär, Svartvinbärsblad & färska örter. Lång läskande citrusdominerad eftersmak.</i>	104 kr	415 kr
FINE Riesling, Tyskland 🍷 Riesling 100% <i>Halvtorr i en frisk och lätt stil, intensivt fruktig med tropisk frukt & koncentrerad skifferkaraktär.</i>	129 kr	515 kr
Bunch Of Grapes Chardonnay, USA 🍷 Chardonnay 100% <i>Torr, fylligt och smakrikt med stor fruktig doft av Ananas & honung. Frisk smak av gröna äpplen och citrus med ton av vanilj.</i>	99 kr	395 kr
Ethereo Albariño, Spanien 🍷 Albarino 100% <i>Torr, friskt, aromatisk och fruktdrivet med inslag av citrus, tropisk stenfrukt, mineral & gröna örter.</i>	115 kr	459 kr
Grande Reserve Pinot Gris, Frankrike 🍷 Pinot Gris 100% <i>Halvtorr, friskt. Druvig smak med lite sötma & balanserad syra. Smakrik med karaktär av gula päron, honung med en aromatisk eftersmak.</i>	104 kr	415 kr
Hans Baer, Tyskland Rheinhessen 🍷 Riesling Trocken100% <i>Torr, fruktig smak med läskande, frisk syra. Inslag av vit persika, gula äpplen, mineraler, kiwi och färsk lime.</i>	107 kr	425 kr

ROSÈ

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

RÖTT VIN

	Glas	Flaska
Three Finger Jack Zinfandel, Kalifornien 🍷 Zinfandel 100% <i>Mjukt, fylligt och fruktigt med inslag av björnbär, vanilj, kaffe och mjölkchoklad.</i>	139 kr	555 kr
Ripasso Valpolicella, Italien 🍷 Corvina, Rondinella, Molinara <i>Mustigt och kryddigt med arom av körsbär, plommon och mogna tanniner.</i>	125 kr	495 kr
Rioja Club Privado, Spanien 🍷 Tempranillo 100% <i>Medelfyllig mjuk mogen smak med inslag av mörka bär vanilj.</i>	99 kr	395 kr
Clay Creek Cabernet Sauvignon, Kalifornien 🍷 Cabernet Sauvignon 100% <i>Smakrik och fyllig smak med bra balans och fin mörk frukt tillsammans med kryddor, kaffe och fat.</i>	119 kr	475 kr
Fontanafredda Barolo, Italien 🍷 Nebbiolo 100% <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
Becker Family Pinot Noir, Pfalz Tyskland 🍷 Pinot Noir 100% <i>Vinet har inslag av vildhallon, körsbär och kryddor. Vinet skördas för hand från 10 - 40 år gamla rankor. Druvorna avstjälkas till 100% för att sedan pressas lätt. Efter jäsning dras vinet om till använda franska ekfat om 300 liter där det får vila i 12 månader.</i>		515 kr
Crasto Altitude 430, Portugal 🍷 Tinta Francisca 50% Touriga Nacional 50% <i>Definierade aromer med röda fruktoner i perfekt harmoni med inslag av fina kryddor och aromatiska skogsmarker. Druvorna sorterades noggrant och avstjälkades för att sedan krossas lätt. Vinet jäses slutligen på ekfat och lagrades därefter på gamla franska ekfat under 12 månader.</i>		636 kr

Flaska**La Spinetta Barolo Garetti, Italien**

1595 kr

🍷 Nebbiolo 100%

Strävt och elegant. I doften är vinet fullt av körsbär, plommon, rosenblad, nypon, torkade jordgubbar och fat. Druvorna kommer från stockar med en medelålder av 35 år som växer i kalkrik jordmån. Vinet släpps till försäljning tidigast 4 år efter skörden.

Tyros Napa Carbernet Savignon, USA

1150 kr

🍷 Cabernet Savignon 77% Merlot 23%

Fylligt vin med tydliga toner av Svarta körsbär, plommon, cederträ och tahitisk vaniljböna. Manuell skörd av druvor från fyra olika AVA's i Napa. Pope Valley, Oak Knoll district, Santa Helena och Carneros. 50% av vinet får ligga på nya franska fat, 10% på nya amerikanska fat och resterande 40% på äldre fat av varierande ålder och härkomst. Här får vinet mogna till sig i 22 månader.

Paggio Landi Brunello di Montalcino. Italien, Toscana

1195 kr

🍷 Sangiovese 100%

Fylligt, mogen röd frukt såsom svarta vinbär och mullbär. Druvorna skördas för hand när den perfekta mognaden uppnås. Jäsning sker spontant i två veckor, varefter vätskan överförs till franska ekfat där den åldras i 38 månader och sedan i flaskan där den åldras i minst 6 månader.

Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape. Frankrike, Rhône

1195 kr

🍷 Grenache 40%, Syrah 30%, Mourvèdre 30%

Inbjudande doft av mörka bär och kryddor. Rik mustig smak av färska körsbär och björnbär samt kryddor som peppar och örter. Efter skörd och noggrann selektering vinifieras druvorna på stora ekfat respektive cementtankar beroende på druvsorternas olika egenskaper. Vinet och lagras sedan i ytterligare 12 månader på stora franska ekfat.

Dievole Chianti Classico. Italien, Toscana

755 kr

🍷 Sangiovese 90%, Canaiolo 7%, Colorino 3%

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, plommon, choklad, bergamott, skogshallon och salvia. Vinet lagras i ca 13 månader på stora ekfat. Efter ekfatslagringen lagras vinet ytterligare på flaskor innan det släpps. Denna försiktiga process säkerställer att Dievoles Chianti Classico blir välbalanserad, med en harmonisk, balanserad blandning av frukt, syra och tanniner.

MOUSSERANDE

Glas

Flaska

No1 Cava, Spanien

Torrt och fruktigt med mycket frisk smak.

Inslag av gröna äpplen, örter, kex, krusbär, päron, mineral och lime.

103 kr

540 kr

Bella Storia, Italien

Torrt med fruktig doft av päron,

melon och tropiska toner. Frisk och fyllig smak.

92 kr

460 kr

CHAMPAGNE

Flaska

Veuve Clicquot Brut, Gula Änkan

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

1125 kr

Champagne Taittinger

Fruktig smak med frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, apelsin, mineral och nougat.

1045 kr

*“I only drink Champagne on two occasions,
when I am in love and when I am not”*

– Coco Chanel

ROM

Plantation Reserva (Barbados) <i>Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär och liten sötma, inslag av sultanrussin, apelsin, mandelmassa, vanilj och arrak.</i>	31 kr /cl
QRM XO -23y (Dominikanska Republiken) <i>Nyanserad, kryddig smak med sötma och tydlig fatkaraktär, inslag av hasselnötter, choklad, apelsin, kaffe, arrak och vanilj.</i>	42 kr /cl
Zacapa -23y (Guatemala) <i>Smakrik, nyanserad rom med fatkaraktär och liten sötma, Inslag av torkad frukt, lönnsirap, nötter och örter.</i>	49 kr /cl

COGNAC

Martell VS (Frankrike, Cognac) <i>Druvig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av torkad frukt, aprikos, nötter, Pomerans och vanilj.</i>	34 kr /cl
Grönstedt Monopole VSOP (Frankrike, Cognac) <i>Druvig smak med fatkaraktär, inslag av aprikos, apelsinskal och vanilj.</i>	34 kr /cl
GRAPPA Fråga bartendern efter tillgången för dagen.	37 kr /cl
CALVADOS Fråga bartendern efter tillgången för dagen.	36 kr /cl

WHISKEY

Jameson <i>Fruktig smak med inslag av fat, apelsinmarmelad, vanilj, gula päron, aprikos och honung. Irland.</i>	27 kr /cl
Laphroaig -10y <i>Nyanserad, påtagligt rökig, aningen blommig smak med fatkaraktär, inslag av ljunghonung, päron, tjära, ostronskal, citrus och vanilj. Islay, Skottland.</i>	34 kr /cl
Makers Mark <i>Smakrik, fruktig whiskey med tydlig karaktär av kolade ekfat, inslag av vanilj, torkad frukt, knäck och pomerans. USA, Kentucky.</i>	30 kr /cl

Jack Daniels	28 kr /cl
<i>Smakrik, kryddig whiskey med tydlig karaktär av kolade ekfat, inslag av aprikosmarmelad, hasselnötter, smörkola, apelsin och vaniljfudge. Tennessee, USA.</i>	
Bulleit Bourbon	30 kr /cl
<i>Nyanserad smak med tydlig karaktär av kolade ekfat, inslag av smörkola, pomerans, nötter och vaniljfudge. Kentucky, USA.</i>	
Bulleit Rye	30 kr /cl
<i>Nyanserad doft med tydlig karaktär av kolade ekfat, inslag av torkade aprikoser, vaniljfudge, rågbröd, apelsin och nötter. USA.</i>	
Jura -12y	34 kr /cl
<i>Smakrik, rökig whisky med fatkaraktär, inslag av torkad frukt, nötter, tjärpastill, apelsin, jod och vanilj. Isle of Jura, Skottland.</i>	
Auchentoshan Three Wood	38 kr /cl
<i>Len och elegant, lagrad på bourbonfat och två olika cherryyfat. Lowlands, Skottland.</i>	
Bunnahabhain -12y	41 kr /cl
<i>Torkad frukt, nötter och maltsötma samt en touch av vanilj och karamelliserat socker. Islay, Skottland.</i>	
Tomatin -12y	57 kr /cl
<i>Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av gula päron, honung, vaniljfudge, apelsin, aprikos och nötter. Skottland, Highlands.</i>	
Nikka from the Barrel	36 kr /cl
<i>Komplex, maltig smak med fatkaraktär och viss rökighet, inslag av torkad frukt, apelsinblommor, honung, kryddor och nötter. Japan.</i>	
Gentlemen Jack	39 kr /cl
<i>Len och ekad bourbon med tydliga vaniljtoner. Tennessee, USA</i>	

When nothing goes right, go left...