

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 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 team strävat efter att skapa en unik cocktailmeny med unika och spännande smakkombinationer och som toppas med allt från kokosskum 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 gamle 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 14.00 – 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

Toast Skagen (liten/stor) 149 kr/239 kr
Serveras på smörstekt bröd med picklad rödlök (G,Ä)

Höstlig Svamptoast 149 kr
*Västerbottenostgratinerad svamptoast serveras på smörstekt bröd.
Toppas med isad rödlök (L,G)*

Tartar 169 kr
*Råbiff på oxfilé, serveras med tryffelkräm, scharlottenlök,
jordärtskockschips & riven västerbottenost (L,Ä)*

Tomat & Burrata 139 kr
Serveras med cocktailtomater, pesto, rostade solroskärnor & krutonger (G,L)

Bakade Betor med Chevre' 119 kr
Rödbetor som serveras med rostade valnötter, honung & ruccola (L)

Krämig Jordärtskockssoppa 159 kr
Serveras med varmrökt lax & smörstekt bröd (G,L)

Ost-och Charkbricka (1 pers./2 pers.) 159 kr/269 kr
*Kökets val av charkuterier, ostar, marmelad, oliver mm.
Serveras med kex & smörstekt bröd (G,L,Ä)*

Heta Räkor 169 kr
*5 st. chili och vitlöksfrästa Scampi.
Serveras med smörstekt bröd & aioli (G,Ä)*

Vitlöksbröd Serveras med aioli (G,Ä) 79 kr

SNACKS/EXTRA

Nachos Serveras med salsa & aioli (Ä) 79 kr

Loaded Fries Pommes med ostsås, rödlök, tomat & jalapeño (L) 129 kr

Oliver 59 kr

Nötter/Chips 35 kr

Extra Dipp/sås 25 kr
Aioli, Tryffeldressing, Bearnaisesås, Pepparsås, chilidressing

VARMRÄTTER

Pepparstek på Oxfilé 200 gr. <i>Serveras med klassisk pepparsås, ugnsbakad tomat, ris & pommes.</i>	435 kr
Smörstekt Torskrygg <i>Serveras med potatispuré, krämig vitvinssås, primörer, toppas riven västerbottenost och dill (L)</i>	385 kr
Ryggbiff Black & White <i>Serveras med pommes, primörer, rödvinssås & bearnaisesås (L,Ä)</i>	335 kr
Bookmakertoast <i>Serveras med Ryggbiff, dijonaise, tomat, sallad, rödlök, pommes frites & aioli. Toppas med äggula och pepparrot (G,Ä)</i>	325 kr
Krämig Risotto Välj mellan: <i>Vegetarisk/Vegansk</i> Serveras med primörer <i>Chili & vitlöksfrästa Scampi (6 st) & grillad citron</i> <i>Ryggbiff</i> Serveras med primörer	225 kr 315 kr 325 kr
Oxfilépasta <i>Serveras i en krämig Tryffelsås. Toppas med parmesan & rucola (L,G,Ä)</i>	269 kr
Fisk och Skaldjursgryta <i>En krämig och saffransdoftande gryta med rotfrukter. serveras med bröd, aioli & toppas med handskalade räkor (G,Ä)</i>	239 kr
Kitchen & Cocktails Viltburgare <i>Serveras med tryffeldressing, röd lök, karamelliserad lök, rostad lök, tomat, sallad, pepper jack ost, pommes frites & aioli (G,L,Ä)</i>	239 kr
Halloumiburgare <i>Serveras med chilidressing, picklad rödlök, tomat, sallad, Pommes frites (G,L,Ä)</i>	229 kr
Caesarsallad <i>Serveras med kyckling, sallad, tomat, dressing, krutonger (G,Ä)</i>	198 kr

BARNMENY

Gräddade tunna Pannkakor 3 st. 75 kr
Serveras med sylt & vispad grädde (G,L,Ä)

Köttbullar med Potatispuré 119 kr
Serveras med gräddsås, gurka & tomat (G,L,Ä)

Ostburgare 80 gr. 99 kr
Serveras med pommes frites (dressing, gurka & tomat vid sidan) (G,L,Ä)

Vaniljglass (2 kulor) 69 kr
Serveras med maräng & chokladsås (L,Ä)

Undrar du var köttet kommer ifrån? Fråga din servitris/servitör

DESSERT

Crème Brûlée (Ä) 109 kr

Salted Caramel Cheesecake (L,G) 98 kr

Chokladfondant 129 kr
Serveras med vaniljglass (L,G,Ä)

Sorbet (2 kulor) Fråga servisen efter veckans smak 79 kr

Chokladtryffel 69 kr

When nothing goes right, go left...

DRYCKER

KAFFE / TE

Zoega Brygg	33 kr
Latte	44 kr
Cappuccino	44 kr
Espresso enkel/dubbel	34/44 kr
Te	33 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
Torr Äppelcider 4,5%	79 kr

PÅ FAT

Staropramen 5% <i>Frisk och maltig ljus lager från Tjeckien.</i>	79 kr
Carlsberg Export 5% <i>En krispig dansk lager med en stram bitterhet.</i>	75 kr
Eriksberg Karaktär 5,4% <i>Mörkare lageröl med gedigna Svenska Bryggartraditioner.</i>	79 kr
Angelo Poretti 5% <i>Fruktig och humlig premium lager från Italien.</i>	79 kr
1664 Blanc 5% <i>Njut av essensen av en fransk veteöl med smak av sommar.</i>	79 kr
Neon IPA 6% <i>New England IPA från Nya Carnegiebryggeriet med kraftig doft av tropiska frukter där smaken följer doften.</i>	97 kr
Brooklyn EAST IPA 6,9% <i>Stor fruktig doft av apelsin och barrskog. Liten knäckighet avrundad med tropisk sötma.</i>	95 kr

ALKOHOLFRITT / LÄSK

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

FLASKÖL

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

VITT VIN

	Glas	Flaska
Pyrène Sauvignon Blanc, Frankrike 🍷 Sauvignon Blanc 100% <i>Torrt, friskt, fruktigt med inslag av krusbär, Svartvinbärsblad & färska örter. Lång läskande citrusdominerad eftersmak.</i>	114 kr	460 kr
Bunch Of Grapes Chardonnay, USA 🍷 Chardonnay 100% <i>Torrt, fylligt och smakrikt med stor fruktig doft av Ananas & honung. Frisk smak av gröna äpplen och citrus med ton av vanilj.</i>	99 kr	399 kr
Grande Reserve Pinot Gris, Frankrike 🍷 Pinot Gris 100% <i>Halvtorrt, friskt. Druvig smak med lite sötma & balanserad syra. Smakrik med karaktär av gula päron, honung med en aromatisk eftersmak.</i>	115 kr	460 kr
Ruida Domo Airen, Spanien 🍷 Airén 100% <i>Friskt, torrt vin med toner av citrus och gröna äpplen.</i>	95 kr	380 kr
Hans Baer, Tyskland 🍷 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
Chablis Blason De Bourgogne, Frankrike 🍷 Chardonnay 100% <i>Torrt, friskt, fruktig och mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, mineral, persika & citron.</i>	169 kr	675 kr

ROSÈ

Domaines Houchart Rosé, Frankrike 🍷 Grape Cabernet Sauvignon Cinsault Grenache Syrah <i>Bärig och frisk smak med inslag av hallon, smultron, vattenmelon, citrusskal & färska örter.</i>	106 kr	425 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	550 kr
Ripasso Valpolicella, Italien 🍷 Corvina, Rondinella, Molinara <i>Mustigt och kryddigt med arom av körsbär, plommon och mogna tanniner.</i>	129 kr	515 kr
Rioja Club Privado, Spanien 🍷 Tempranillo 100% <i>Medelfyllig mjuk mogen smak med inslag av mörka bär vanilj.</i>	99 kr	396 kr
Ruida Domo Tempranillo, Spanien 🍷 Tempranillo 100% <i>Fruktigt, medelfylligt vin med toner av mörka bär & torkade fikon.</i>	95 kr	380 kr
Alexandar, Makedonien 🍷 Vranec 33,4% Cabernet Sauvignon 33,3% Merlot 33,3% <i>Ett exklusivt torrt vin från BOVIN med djup purpurfärg, fylliga toner av röda bär och örter. Här bjuds det på en oförglömlig vinupplevelse.</i>	105 kr	420 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	485 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. Efter jäsning dras vinet om till använda franska ekfat om 300 liter där det får vila i 12 månader.</i>	159 kr	635 kr
Dissan Barrique, Makedonien 🍷 Vranec 100% <i>Ett fylligt kraftfullt vin från BOVIN lagrat 6 månader i makedonska ekfat. Mörkt röd-svart färg med typisk doft av körsbär och röda bär, med en elegant och lång eftersmak.</i>	135 kr	540 kr

	Glas	Flaska
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	880 kr
La Spinetta Barolo Garetti, Italien ❖ Nebbiolo 100% <i>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.</i>		1595 kr
Tyros Napa Carbernet Savignon, USA ❖ Cabernet Savignon 77% Merlot 23% <i>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.</i>		1150 kr
Paggio Landi Brunello di Montalcino. Italien, Toscana ❖ Sangiovese 100% <i>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.</i>		1195 kr
Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape. Frankrike, Rhône ❖ Grenache 40%, Syrah 30%, Mourvèdre 30% <i>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.</i>		1195 kr
Dievole Chianti Classico. Italien, Toscana ❖ Sangiovese 90%, Canaiolo 7%, Colorino 3% <i>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 ekfatlagringen lagras vinet ytterligare på flaskor innan det släpps.</i>		755 kr

MOUSSERANDE

Glas

Flaska

MVSA Cava Brut, Spanien

99 kr

540 kr

*Elegant med toner av vit frukt, citrus och blommor.
Den har en frisk och balanserad smak med fina bubblor
och en lång eftersmak.*

Bella Storia, Italien

99 kr

540 kr

*Fruktig doft av päron, melon och tropiska toner.
Frisk och fyllig smak.*

CHAMPAGNE

Flaska

Veuve Clicquot Brut, Gula Änkan

1150 kr

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

Champagne Taittinger, Brut réserve

1065 kr

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

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

– Coco Chanel

ROM

Plantation Reserva (Barbados) 31 kr /cl
Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär och liten sötma, inslag av sultanrussin, apelsin, mandelmassa, vanilj och arrak.

QRM XO -23y (Dominikanska Republiken) 42 kr /cl
Nyanserad, kryddig smak med sötma och tydlig fatkaraktär, inslag av hasselnötter, choklad, apelsin, kaffe, arrak och vanilj.

Zacapa -23y (Guatemala) 47 kr /cl
Smakrik, nyanserad rom med fatkaraktär och liten sötma, Inslag av torkad frukt, lönnsirap, nötter och örter.

Bumbu XO (Panama) 45 kr /cl
*Doft: Kola, rostad ek och vanilj.
Smaknoter: Sötma, apelsinskal, pepprig krydda och en hint av kaffe.*

Bumbu The Original (Barbados) 39 kr /cl
Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär och liten sötma, inslag av smörkola, torkade aprikoser, ljus choklad, apelsin och vanilj.

COGNAC

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

Grönstedt Monopole VSOP (Frankrike, Cognac) 34 kr /cl
Druvig smak med fatkaraktär, inslag av aprikos, apelsinskal och vanilj.

GRAPPA

Grappa Sarpa di Poli, Italien 37 kr /cl

Grappa Sarpa Oro di Poli, Italien 37 kr /cl

CALVADOS

Le Calvados de Christian Drouin, Frankrike 36 kr /cl

WHISKEY

Jameson 27 kr /cl
Fruktig smak med inslag av fat, apelsinmarmelad, vanilj, gula päron, aprikos och honung. Irland.

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