



**KITCHEN &
COCKTAILS**

MENY



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.

Restaurangen är inredd i en eklektisk stil där olika uttryck, material och epoker möts. Kombinationen av gammalt och nytt skapar en personlig och ombonad atmosfär – Ett stort och mysigt vardagsrum, fast med en twist. Vi vill att ni ska känna er hemma hos oss, oavsett om ni kommer med vänner, familj, kollegor och bara njuta av en stunds avkoppling med god mat och dryck.

I köket på Kitchen & Cocktails är varje rätt skapad med noggrant utvalda råvaror och som tillagas med kärlek.

På dryckessidan har vårt team strävat efter att skapa en unik cocktailmeny med unika och spännande smakkombinationer och som toppas med allt från kokoskum till färska & torkade frukter
Samtidigt blickar vi tillbaka och hyllar klassikerna genom att blanda retrodrinkar från 80- och 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!

FÖRRÄTTER

Toast Skagen (liten/stor) <i>Serveras på smörstekt bröd med löjrom & picklad rödlök (G,Ä)</i>	149 kr/239 kr
Rökta Räkor från Bråvikens Rökeri <i>Serveras med smörstekt bröd och aioli (Ä,G)</i>	179 kr
Tartar <i>Råbiff på oxfilé, serveras med krispig potatis, dijonnaise, kapris, syrad lök & riven västerbottenost (L,Ä)</i>	179 kr
Burrata toast <i>Serveras med ndujacreme, ruccola, burrata & chimichurri (G,L)</i>	149 kr
Thai Ceviche Tuna <i>Serveras med räkchips, chilirostade sesamfrön, sjögrässallad och lime</i>	159 kr
Ost- och Charkbricka (1 pers./2 pers.) <i>Kökets val av charkuterier, ostar, marmelad, oliver mm. Serveras med kex & smörstekt bröd (G,L,Ä)</i>	169 kr/279 kr
Heta Räkor <i>5 st. chili och vitlöksfrästa Scampi. Serveras med smörstekt bröd & aioli (G,Ä)</i>	169 kr
Vitlöksbröd <i>Serveras med aioli (G,Ä)</i>	79 kr
Loaded Fries <i>Pommes frites med cheddarost, rödlök, tomat & jalapeño (L)</i>	129 kr
Nachos <i>Serveras med salsa & guacamole</i>	89 kr
Oliver	59 kr
Nötter/Chips	35 kr
Extra Dipp/sås <i>Aioli, Bearnaisesås, Pepparsås, guacamole, salsa, cheddarsås</i>	25 Kr

VARMRÄTTER

Pepparstek på Oxfilé	435 kr
<i>Serveras med klassisk pepparsås, bakad tomat, ris & pommes frites.</i>	
Smörstekt Torskrygg	385 kr
<i>Serveras med potatispuré, färskriven pepparrot, brynt citronsmör, Primörer. Toppas med forellrom</i>	
Ryggbiff Black & White	345 kr
<i>Serveras med pommes frites, primörer, rödvinssky & bearnaisesås (Ä)</i>	
Krämig Citronrisotto	
Välj mellan:	
Chili & vitlöksfrästa Scampi (6 st)	325 kr
Ryggbiff Serveras med primörer	335 kr
Beef Bontaña	298 kr
<i>Nachotallrik som serveras med skivad Ryggbiff, cheddarsås, vitlöksfrästa svarta bönor, rödlök, gräslök & Jalapeños (L)</i>	
Club (BLT) sandwich	279 kr
<i>Serveras med kyckling, bacon dijonnaise, sallad, tomat, rödlök, avokadocrème & pommes (G,Ä)</i>	
Oxfilepasta	269 kr
<i>Serveras i en krämig pepparsås. Toppas med parmesan & ruccola (G,Ä)</i>	
Fisk och Skaldjursgryta	239 kr
<i>En krämig och saffransdoftande gryta med rotfrukter och fisk. serveras med bröd, aioli & toppas med handskalade räkor (G,Ä)</i>	
Coconut Thai	239 kr
<i>En krämig kokosmjölkbaserad gryta med citrongräs, chili, lime, röd curry som serveras med en bädd av ris och smörstekt bröd (G).</i>	
Välj mellan:	
- Kyckling	
- Halloumi	
- Vegansk	

Kitchens Caesarsallad

Välj mellan:

- **Kyckling & bacon** (G,Ä) 199 kr
- **Handskalade räkor** (G,Ä) 249 kr

Kitchen & Cocktails Högrevsburgare

239 kr

Serveras med dijonnaise, crispsallad, rödlök, tomat, rökt cheddar, saltgurka (G,L,Ä)

Spicy Burger

239 kr

Högrevsburgare med jalapeñodressing, crisp sallad, rödlök, tomat & rökt cheddar (G,L,Ä)

Halloumiburgare

229 kr

Serveras med avokadocrème, tomat, sallad, rödlök, pommes frites & aioli (G,L,Ä)

BARNMENY

Gräddade tunna Pannkakor 3 st.

75 kr

Serveras med sylt & vispad grädde (G,L,Ä)

Pasta Bolognese

119 kr

(G,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)

DESSERT

Crème Brûlée (Ä)	119 kr
Salted Caramel Cheesecake (L,G)	98 kr
Salt Lakrits Cheesecake (L,G)	98 kr
Sommarklassiker <i>Serveras med vaniljglass, marängar, färska jordgubbar, chokladsås och grädde (L,Ä)</i>	119 kr
Hallonsorbet (2 kulor)	79 kr
Chokladtryffel	69 kr

*“Dessert is not the end — it’s the encore.
A sweet reminder that life should
always finish with a little joy.”*

– Kitchen & Cocktails

DRYCKER

KAFFE / TE

Zoega Brygg	33 kr
Latte	44 kr
Te	33 kr
Cappuccino	44 kr
Espresso enkel/dubbel	34/44 kr

CIDER

Somersby Päron 4,5%	73 kr
Xide Kaktus/Lime 4,5%	73 kr
Xide Hallon 4,5%	73 kr
Smirnoff Ice 4%	79 kr
Torr cider 4,5%	79 kr

ÖL 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 bryggartiditioner.</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. Serveras med en citronskiva.</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
Mocktail	75 kr
Alkoholfritt mousserande	72 kr
Alkoholfritt Vitt/Rött vin	72 kr

FLASKÖL

Mythos 50 cl 5%	79 kr
Corona 33 cl 4,5%	75 kr
Carlsberg Hof 33 cl 4,2%	69 kr
Glutenfri öl 5%	75 kr
Lokal öl, fråga servisen	

VITT VIN

Glas

Flaska

Pyréne Sauvignon Blanc, Frankrike

🍷 Sauvignon Blanc 100%

Torrt, friskt, fruktigt med inslag av krusbär, Svartvinbärsblad & färska örter. Lång läskande citrusdominerad eftersmak.

114 kr

460 kr

Bunch Of Grapes Chardonnay, USA

🍷 Chardonnay 100%

Torrt, fylligt och smakrikt med stor fruktig doft av Ananas & honung. Frisk smak av gröna äpplen och citrus med ton av vanilj.

99 kr

399 kr

Grande Reserve Pinot Gris, Frankrike

🍷 Pinot Gris 100%

Halvtorrt, friskt. Druvig smak med lite sötma & balanserad syra. Smakrik med karaktär av gula päron, honung med en aromatisk eftersmak.

115 kr

460 kr

Hans Baer, Tyskland

🍷 Riesling Trocken 100%

Torr, fruktig smak med läskande, frisk syra. Inslag av vit persika, gula äpplen, mineraler, kiwi och färsk lime.

107 kr

425 kr

Chablis Blason De Bourgogne, Frankrike

🍷 Chardonnay 100%

Torrt, friskt, fruktig och mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, mineral, persika & citron.

169 kr

675 kr

RÖTT VIN

Three Finger Jack Zinfandel, Kalifornien

🍷 Zinfandel 100%

Mjukt, fylligt och fruktigt med inslag av björnbär, vanilj, kaffe och mjölkchoklad.

139 kr

555 kr

Ripasso Valpolicella, Italien

🍷 Corvina, Rondinella, Molinara

Mustigt och kryddigt med arom av körsbär, plommon och mogna tanniner.

129 kr

515 kr

Rioja Club Privado, Spanien

🍷 Tempranillo 100%

Medelfyllig mjuk mogen smak med inslag av mörka bär och vanilj.

99 kr

399 kr

	Glas	Flaska
<p>Dissan Barrique, Makedonien</p> <p>🍷 Vranec 100%</p> <p><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></p>	135 kr	540 kr
<p>Alexandar, Makedonien</p> <p>🍷 Vranec 33,4% Cabernet Sauvignon 33,3% Merlot 33,3%</p> <p><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></p>	105 kr	420 kr
<p>Clay Creek Cabernet Sauvignon, Kalifornien</p> <p>🍷 Cabernet Sauvignon 100%</p> <p><i>Smakrik och fyllig smak med bra balans och fin mörk frukt tillsammans med kryddor, kaffe och fat.</i></p>	119 kr	485 kr
<p>Becker Family Pinot Noir, Pfalz Tyskland</p> <p>🍷 Pinot Noir 100%</p> <p><i>Vinet har inslag av vildhallon, körsbär och kryddor.</i></p>	159 kr	635 kr
<p>Fontanafredda Barolo, Italien</p> <p>🍷 Nebbiolo 100%</p> <p><i>Kryddig doft med inslag av körsbär, hallon, kanel, Nougat och Kryddor. Toner av torkade körsbär, nypon, kryddor och fat.</i></p>	219 kr	880 kr
<p>La Spinetta Barolo Garetti, Italien</p> <p>🍷 Nebbiolo 100%</p> <p><i>Strävt och elegant. I doften är vinet fullt av körsbär, plommon, rosenblad, nypon, torkade jordgubbar och fat.</i></p>		1595 kr
<p>Tyros Napa Carbernet Savignon, USA</p> <p>🍷 Cabernet Savignon 77% Merlot 23%</p> <p><i>Fylligt vin med tydliga toner av Svarta körsbär, plommon, cederträ och tahitisk vaniljböna.</i></p>		1150 kr
<p>Paggio Landi Brunello di Montalcino. Italien, Toscana</p> <p>🍷 Sangiovese 100%</p> <p><i>Fylligt, mogen röd frukt såsom svarta vinbär och mullbär.</i></p>		1195 kr
<p>Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape. Frankrike, Rhône</p> <p>🍷 Grenache 40%, Syrah 30%, Mourvèdre 30%</p> <p><i>Inbjudande doft av mörka bär och kryddor. Rik mustig smak av färska körsbär och björnbär samt kryddor som peppar och örter.</i></p>		1195 kr

Glas**Flaska****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.

ROSÉ**Terrebonne Côtes de Provence, Frankrike**

106 kr

425 kr

✿ Cinsault, Grenache, Syrah

Elegant rosé från hjärtat av Provence, producerad på ljus, klar färg med aromer av persika och färska röda frukter. Torr, frisk och välbalanserad.

MOUSSERANDE**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**Veuve Clicquot Brut, Gula Änkan**

1150 kr

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, ljust 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 (Irland) <i>Fruktig smak med inslag av fat, apelsinmarmelad, vanilj, gula päron, aprikos och honung.</i>	27 kr /cl
Makers Mark (USA, Kentucky) <i>Smakrik, fruktig whiskey med tydlig karaktär av kolade ekfat, inslag av vanilj, torkad frukt, knäck och pomerans.</i>	30 kr /cl
Jack Daniels (Tennessee, USA) <i>Smakrik, kryddig whiskey med tydlig karaktär av kolade ekfat, inslag av aprikosmarmelad, hasselnötter, smörkola, apelsin och vaniljfudge.</i>	28 kr /cl
Bulleit Bourbon (Kentucky, USA) <i>Nyanserad smak med tydlig karaktär av kolade ekfat, inslag av smörkola, pomerans, nötter och vaniljfudge.</i>	30 kr /cl
Bulleit Rye (USA) <i>Nyanserad doft med tydlig karaktär av kolade ekfat, inslag av torkade aprikoser, vaniljfudge, rågbröd, apelsin och nötter.</i>	30 kr /cl
Jura -12y , Isle of Jura (Skottland) <i>Smakrik, rökig whisky med fatkaraktär, inslag av torkad frukt, nötter, tjärpastill, apelsin, jod och vanilj.</i>	34 kr /cl
Monkey shoulder (Skottland) <i>Blended malt. Whisky lagrad i flera år på bourbonfat som ger en komplex, rik och mjuk smak med en behaglig ek- och vaniljton.</i>	30 kr /cl
Glenburgie -15y (Skottland) <i>Nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av torkade aprikoser, röda äpplen, honung, apelsinmarmelad, gräddkola, marsipan, vanilj och örter.</i>	36 kr /cl
Auchentoshan Three Wood (Skottland) <i>Len och elegant, lagrad på bourbonfat och två olika cherryfat.</i>	38 kr /cl
Bunnahabhain -12y (Islay, Skottland) <i>Torkad frukt, nötter och maltsötma samt en touch av vanilj och karamelliserat socker.</i>	41 kr /cl

<p>Tomatin -12y (Skottland, Highlands) <i>Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av gula päron, honung, vaniljfudge, apelsin, aprikos och nötter.</i></p>	57 kr / cl
<p>Nikka from the Barrel (Japan) <i>Komplex, maltig smak med fatkaraktär och viss rökighet, inslag av torkad frukt, apelsinblommor, honung, kryddor och nötter.</i></p>	36 kr / cl
<p>Gentlemen Jack (Tennessee, USA) <i>Len och ekad bourbon med tydliga vaniljtoner.</i></p>	39 kr / cl
<p>Ardbeg Corryvreckan (Islay, Skottland) <i>En djärv och intensiv Islay-whisky med djupa toner av tjärig rök, svart espresso, mörka bär och bittermandel. Lång, kraftfull eftersmak med pepprig kryddighet och maritim sälta.</i></p>	57 kr / cl
<p>Laphroaig Single Malt -10y (Islay, Scotland) <i>Nyanserad, påtagligt rökig, aningen blommig smak med fatkaraktär, inslag av ljunghonung, päron, tjära, ostronskal, citrus och vanilj.</i></p>	34 kr / cl

When nothing goes right, go left...





Kitchen & Cocktails



Kitchenandcocktails