

Café Svenskt Tenn

SALTA RÄTTER SAVOURY COURSES

Rågbröd med räkor, mandelpotatis, örter och pepparrot <i>Shrimps and fingelingpotatoes on rye bread, horseradish and herbs</i>	220 kr
Färskrökt lax på french toast med surkål och gräslök <i>Smoked salmon on french toast with sauerkraut, mustard and chives</i>	225 kr
Bittra blad och getfärskost med lätrarökt rödbetor och flädervinäger <i>Salad of bitter leaves and fresh goats cheese, lightly smoked beetroots, elderflower vinegar</i>	220 kr
Oxbringa på lökgratinerat Petribröd, diverse pickles och ramslökskapis <i>Beef brisket on Petri onion bread, various pickles and ramson capers</i>	210 kr
Soppa på trattkantareller och rotselleri, marinerat ägg och persilja <i>Soupe of chanterelles and celeriac, marinated egg and parsley</i>	220 kr
Consommé på mägben med en skvätt Madeira <i>Beef Consommé with a splash of Rainwater Madeira</i>	115 kr
Bovetepaj med hokkaidopumpa och ricotta, grillade alger, fänkål, pumpakärnor <i>Buckwheat pie with hokkaido pumpkin, ricotta, shaved fennel, pumpkin seeds</i>	225 kr
Vilttortelloni i buljong med kastanjer <i>Venison tortelloni in broth with chestnuts</i>	205 kr
Ravioli med vretaärter och persiljesmör i buljong med kastanjer <i>Split pea ravioli with parsley butter, broth with poached chestnuts</i>	205 kr

EXTRA EXTRA

Petri bröd och smör <i>Petri bread and butter</i>	56 kr
--	-------

OST CHEESE

Almnäs tegel med kvittengelé <i>Swedish hard cheese with quince paste</i>	130 kr
Hillsand blå med päron- & svartpepparmarmelad <i>Swedish Blue cheese with a pear- & black pepper marmalade</i>	130 kr

SÖTA RÄTTER SWEET SERVINGS

Sorbet, grädde och maräng (fråga om dagens smaker) <i>Sherbet, whipped cream and meringue (daily selection)</i>	98 kr
Frukt- & nötkaka med spilld Punsch <i>Fruit- & nut cake dressed with Punch</i>	110 kr
Gâteau Basque med körsbär och svart kardemumma <i>Gâteau Basque with cherries and black cardamom</i>	130 kr
Fikatrio - cannelé / frukt marmelad / kouign amann <i>Trio of sweets - cannelé / fruit marmelade / kouign amann</i>	85 kr
Kastanjetartelett med chokladganache och havtornscurd <i>Chestnut tartlet with chocolate ganache and sea buckthorn curd</i>	125 kr
Estrid Ericsons sockerkaka med citroncurd och inkokta katrinplommon <i>The Svenskt Tenn spongecake with lemoncurd and marinated prunes</i>	95kr

Vänligen meddela oss kring eventuella allergier / Please inform us about any eventual allergies