

# Café Svenskt Tenn

## SALTA RÄTTER SAVOURY COURSES

Rågbröd med räkor, mandelpotatis, örter och pepparrot 220 kr  
*Shrimps and fingelingpotatoes on rye bread, horseradish and herbs*

Färskrökt lax på french toast med surkål och gräslök 225 kr  
*Smoked salmon on french toast with sauerkraut, mustard and chives*

Oxbringa på lökgratinerat Petribröd, diverse pickles och ramlökskapris 210 kr  
*Beef brisket on Petri onion bread, various pickles and ramson capers*

Marinerad vit sparris och saltad stenbitsrom i purjolöksoppa 215 kr  
*Pickled white asparagus and salted lumpfish roe with soup of leeks*

Consommé på mägben med en skvätt Madeira 115 kr  
*Beef Consommé with a splash of Rainwater Madeira*

Bovetepaj med ricotta, selleri och grillade alger, fänkål och endivsallad 220 kr  
*Buckwheat pie with ricotta, celeriac and grilled sea weed, shaved fennel and endive salad*

Vilttortelloni i buljong med kastanjer 205 kr  
*Venison tortelloni in broth with chestnuts*

Ravioli med vretaärtor och persiljesmör i buljong med kastanjer 205 kr  
*Split pea ravioli with parsley butter, broth with poached chestnuts*

## EXTRA EXTRA

Petri bröd och smör 56 kr  
*Petri bread and butter*

Lufttorkad svensk salami 65 kr  
*Dried swedish salami*

## OST CHEESE

Almnäs tegel med kvittengelé 130 kr  
*Swedish hard cheese with quince paste*

Hillsand blå med päron- & svartpepparmarmelad 130 kr  
*Swedish Blue cheese with a pear- & black pepper marmalade*

## SÖTA RÄTTER SWEET SERVINGS

Sorbet, grädde och maräng (fråga om dagens smaker) 98 kr  
*Sherbet, whipped cream and meringue (daily selection)*

Frukt- & nötkaka med spilld Punsch 110 kr  
*Fruit- & nut cake dressed with Punch*

Gâteau Basque med körsbär och svart kardemumma 130 kr  
*Gâteau Basque with cherries and black cardamom*

Fikatrio - cannelé / frukt marmelad / kouign amann 85 kr  
*Trio of sweets - cannelé / fruit marmelade / kouign amann*

Chokladtartlett med chokladganache och havtornscurd 125 kr  
*Chocolate tartlet with chocolate ganache and sea buckthorn curd*

Estrid Ericsons Sockerkaka med inkokta katrinplommon och pollensocker 105kr  
*Estrid Ericson Sponge cake with marinated prunes and "pollen" glaze*

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