

Café
Svenskt
Temn

CAFÉ SVENSKT TENN

Välkommen till Strandvägen 5 och Café Svenskt Tenn. Här förenas mathantverk, under ledning av restauratören Petter Nilsson, med Estrid Ericsons syn på måltiden och det dukade bordet som en plats för det vackra att ta plats i vardagen.

”Vi sitter till bords mer än tusen gånger varje år av vårt liv, och så viktig för livets lycka är vår måltid, att vi ska anstränga oss, så att den blir en angenäm tilldragelse. Allt, som kan ge den poesi och behag, ska vi ta vara på.” – Estrid Ericson, 1945

Welcome to Strandvägen 5 and Café Svenskt Tenn. Here, culinary craftsmanship, under the direction of restaurateur Petter Nilsson, meets Estrid Ericson's approach to the meal and the laid table as a place where beauty becomes part of everyday life.

”We sit at the table more than a thousand times every year of our lives, and our meal is so important for happiness in life, that we should make an effort to turn it into a pleasant occasion. We should make the most of everything that can give it poetry and pleasure.” – Estrid Ericson, 1945

FAST MENY

SET MENU

Två valfria smörrebröd i halv storlek
Soppa eller consommé
Valfri dessert

En öl och en snaps
eller
Ett glas vin eller Petri kombucha
Kaffe eller Svenskt Tenn-te



Two half-sized smörrebröd of your
choice
Soup or consommé
Dessert of your choice

One beer and one schnapps
or
A glass of wine or Petri kombucha
Coffee or Svenskt Tenn tea

590kr

SMÖRREBRÖD



FRÅN HAVET
FROM THE SEA

**Rågbröd med handskalade räkor i majonnäs,
färsipotatis, örter och pepparrot**
Rye bread with hand-peeled prawns in
mayonnaise, new potatoes, herbs and
horseradish

190kr

**Rågbröd med kallrökt lax, surkål, senap, syrad
grädde och gräslök**
Rye bread with cold-smoked salmon,
sauerkraut, mustard, fermented cream and
chives

190kr

**Rågbröd med Norrøna matjessill, syltad
majrova, brynt smör och purjolök**
Rye bread with Norrøna matjes herring, pickled
turnip, browned butter and leek

175kr

FRÅN TRÄDGÅRDEN
FROM THE GARDEN



**Rågbröd med inkokt vit sparris, syltat ägg,
örtgribiche och grillade alger**
Rye bread with poached white asparagus,
pickled egg, herb gribiche and grilled seaweed

170kr

**Gratinerat Petribröd med lök och lagrad ost,
fänkål, mynta och grillat mandarinskal**
Petri bread with onion and aged cheese au
gratin, fennel, mint and grilled mandarin peel

170kr

FRÅN GÅRDEN
FROM THE FARM

**Rågbröd med rörd tartar på oxinnanlår, rädisor,
krasse och äggula**

Rye bread with seasoned beef tartare, radishes,
cress and egg yolk

185kr

**Rostat Petribröd med sallad på kyckling
från Hageby, champinjoner, vinägerstekt fläsk
och persilja**

Toasted Petri bread with chicken and mushroom
salad, vinegar-glazed pork and parsley

180kr

**Rågbröd med Petri leverpastej, gurka,
dill och syltade senapsfrön**

Rye bread with Petri liver pâté, cucumber,
dill and pickled mustard seeds

180kr



SOPPA & CONSOMMÉ

SOUP & CONSOMMÉ

**Consommé på höns och mägben med
torr sherry**

Chicken and marrow bone consommé
with dry sherry

110kr

Soppa på sommarlök med dillolja

Summer onion soup with dill oil

90kr

OSTAR & TILLBEHÖR

CHEESE & ACCOMPANIMENTS

Almnäs Tegel med kvittenmarmelad
Swedish Almnäs Tegel cheese with
quince marmalade

120kr

Ängsholmens ädel med päronkompott
Swedish Ängsholmen blue cheese with
spiced pear compote

120kr

Petribrod och syrat smör
Petri bread and cultured butter

60kr

Svensk fänkålssalami
Swedish fennel salami

75kr

SÖTT

SWEET

**Estrid Ericsons sockerkaka med inkokta
katrinplommon och bergamottcurd**
Estrid Ericson's sponge cake with poached
prunes and bergamot curd

115kr

Frukt- och nötkaka (glutenfri)
Fruit and nut cake (gluten-free)

115kr

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

130kr

**Fikakvartett – Kouign Amann, canelé,
fruktmarmelad och chokladganache med russin**
Quartet of sweets – Kouign Amann, canelé, fruit
marmalade and chocolate ganache with raisins

120kr

**Rabarberkompott med kärnmjolkssorbet,
verbenamaräng och grädde**
Rhubarb compote with buttermilk sorbet,
verbena meringue and cream

120kr

DRYCKER
BEVERAGES



APERITIF

Svenskt Tenn & Stockholms Bränneri sommarcocktail Pink gin, wild strawberry, lingonberry, bay leaf, fig leaf	155kr
...as Summer Spritz with cava and kombucha	190kr
Svenskt Tenn & Stockholms Bränneri höstcocktail Dry gin, raspberry, cacao, blackcurrant leaf	155kr
...as Autumn Spritz with cava and kombucha	190kr
Champagne – Nicolas Maillart 'Platine' 1er Cru: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier	240/1300kr
Cava – Els Vinyerons 'Pregadeu' Xarel-lo	180/980kr
Sherry – Barbadillo 'Levante'/'Poniente' Manzanilla Sanlucar de Barameda	190kr
Sent om Cider, äpple/apple 2022 Brut Natur	170kr
Skånsk Tonic with Mountain Gin from Norrbotten	70/190kr

ÖL & SNAPS

BEER & SCHNAPPS

Kallholmen Levande Lager Kurjovikens Bryggeri, Skellefteå	120kr
Kallholmen Levande IPA Kurjovikens Bryggeri, Skellefteå	120kr
Poppelino Ale (gluten-free) Poppels, Jonsered	100kr
Ekologisk God Lager (non-alcoholic) Nils Oscar, Nyköping	70kr
Svensk Vermouth, Spriteriet	35kr/cl
Skåne Akvavit	35kr/cl
Stockholms Bränneri Akvavit	35kr/cl
Svenskt Tenn & Stockholms Bränneri Akvavit <ul style="list-style-type: none">• Wormwood, lavender• Cucumber, andaliman pepper	35kr/cl

VINER
WINES

VITA WHITE

2023 Château de Coulaïne 190/855kr
Les Pieds Rôtis, Chinon, Loire

2022 Bodegas Fulcro 180/810kr
A Pedreira, Albariño, Rías Baixas

2021 Clos des Lunes 930kr
Lunes d'Argent, Sauvignon Blanc/Sémillon,
Péssac-Léognan

RÖDA RED

2019 Álvaro Castro 175/790kr
Dão, Touriga-Nacional, Dão

2016 Ogier 1100kr
La Rosine, Syrah, Rhône

2016 Chateau Cantemerle 1100kr
Les Allées de Cantemerle, Cabernet
Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot, Bordeaux

STARKT & SÖTT
STRONG & SWEET

Destillerie Cazottes Pomme Pomme Geule, Eau de Vie	55kr/cl
La Ribaude Calvados du Pays d'Auge 25 y.o. Excellence	50kr/cl
El Destilado Pulquero, Mezcal, Agave atrovirens	55kr/cl
Cascina delle Rose Barbera Superiore, Grappa	45kr/cl
2007 Château d'Arley Marc du Jura, Savagnin, Jura	50kr/cl
High Coast Hav, Single Malt Whiskey	45kr/cl
Bulleit Kentucky Straight Bourbon Whiskey	40kr/cl
Château d'Arley Macvin du Jura Blanc, Vin de liqueur	160kr/8cl
Château d'Arley Macvin du Jura Rouge, Vin de liqueur	145kr/8cl

ALKOHOLFRITT

ALCOHOL FREE

Törst Lemonad	90kr
<ul style="list-style-type: none">• Organic Lemon• Organic Nordic Blueberry• Organic Ginger	
Petri kombucha	90kr
Ice tea	67kr
<ul style="list-style-type: none">• Svenskt Tenn blend, honey, lemon• Rooibos, honey, ginger, lemon	
Äppelmust	90kr
Kiviks Musteri	
Carbonated water	45kr/33cl
Stenkulla	75kr/75cl

KAFFE
COFFEE

French press	63kr
Espresso	47kr
Macchiato	55kr
Cappuccino	67kr
Latte	67kr
Ice coffee	67kr
Varm choklad, med eller utan vispad grädde Hot chocolate, with or without whipped cream	95kr



TE TEA	Svenskt Tenn blend Keemun/Yunnan	65kr
	Lanna 'Silver Needle' Thailand	115kr
	Sencha Yabukita 'H20' Kakegawa, Shizuoka, Japan	90kr
	Donfang Meiren (Oriental Beauty) Nantou, Taiwan	115kr
	Risheehat Darjeeling, India	80kr
	Jungpana Upper Eko Darjeeling, India	100kr
	Rani Assam, India	70kr
	Pu Erh Eko Jejo, Korea	90kr
	Tuo Cha Pu Erh (5yo) Yunnan, China	80kr
	Hōjicha Japan	70kr
	Jungle Oolong Wild tea, Thailand	110kr
	Lahu Black Wild Tea, Thailand	80kr
	Rooibos South Africa	70kr

