

Café
Svenskt
Tenn

CAFÉ SVENSKT TENN

Välkommen till 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 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

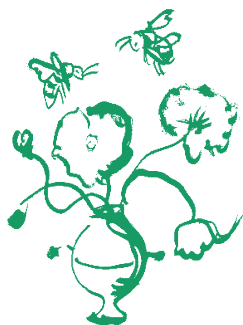


Two half-sized smörrebröd of your
choice
Soup or consommé
Dessert of your choice

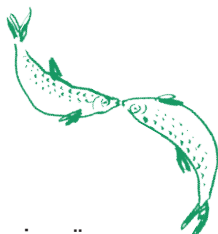
One beer and one schnapps
or
A glass of wine or Petri kombucha
Coffee or Svenskt Tenn tea

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

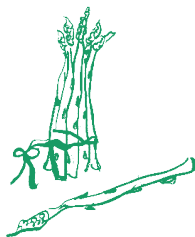


**Rågbröd med grillad rödbeta, syltat ägg,
örtgribiche och grillade alger**
Rye bread with grilled beets, pickled egg, herb
gribiche and grilled seaweed

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 mærgben 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

**Kompott på plommon och hibiskus med
kärnmjölksorbet, verbenamaräng och grädde**
Compote of plums and hibiskus 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 120kr
Kurjovikens Bryggeri, Skellefteå

Kallholmen Levande IPA 120kr
Kurjovikens Bryggeri, Skellefteå

Poppelino Ale (gluten-free) 100kr
Poppels, Jonsered

Ekologisk God Lager (non-alcoholic) 70kr
Nils Oscar, Nyköping

Svensk Vermouth, Spriteriet 35kr/cl

Skåne Akvavit 35kr/cl

Stockholms Bränneri Akvavit 35kr/cl

**Svenskt Tenn & Stockholms
Bränneri Akvavit** 35kr/cl

- Wormwood, lavender
- Andaliman pepper, cucumber



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

55kr/cl

Pomme Pomme Geule, Eau de Vie

La Ribaude

50kr/cl

Calvados du Pays d'Auge 25 y.o.
Excellence

El Destilado

55kr/cl

Pulquero, Mezcal, Agave atrovirens

Cascina delle Rose

45kr/cl

Barbera Superiore, Grappa

2007 Château d'Arlay

50kr/cl

Marc du Jura, Savagnin, Jura

High Coast

45kr/cl

Hav, Single Malt Whiskey

Bulleit

40kr/cl

Kentucky Straight Bourbon Whiskey

Château d'Arlay

160kr/8cl

Macvin du Jura Blanc, Vin de liqueur

Château d'Arlay

145kr/8cl

Macvin du Jura Rouge, Vin de liqueur

ALKOHOLFRITT

ALCOHOL FREE

Törst Lemonad

90kr

- Organic Lemon
- Organic Nordic Blueberry
- Organic Ginger

Petri kombucha

90kr

Ice tea

67kr

- 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 95kr
Hot chocolate, with or
without whipped cream



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

