
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





**FRÅN HAVET**
FROM THE SEA



**Rågbröd med handskalade räkor i majonnäs, sparrispotatis, örter och pepparrot**
Rye bread with hand-peeled prawns in mayonnaise, fingerling 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, champinjoner, vinägerstekt fläsk och persilja**
Toasted Petri bread with chicken and mushroom salad, vinegar-glazed pork and parsley

180kr

**Rågbröd med Petri leverpastej, saltgurka, dill och syltade senapsfrön**
Rye bread with Petri liver pâté, pickled cucumber, dill and mustard seeds

180kr

## SOPPA & CONSOMMÉ
SOUP & CONSOMMÉ

**Consommé på höns och märgben med torr sherry**
Chicken and marrow bone consommé with dry sherry

110kr

**Soppa på hokkaidopumpa med kastanjer**
Soup of hokkaido pumpkin with chestnut

110kr



**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

**Petribröd 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 äpplen och hibiskus med kärnmjölkssorbet, verbenamaräng och grädde**
Compote of apples and hibiskus with buttermilk sorbet, verbena meringue and cream

120kr

**DRYCKER**
BEVERAGES





## APERITIF

**Starkvinsglögg vit** 120kr
Blossa

**Svenskt Tenn & Stockholms Bränneri sommarcocktail** 155kr
Pink gin, wild strawberry, lingonberry, bay leaf, fig leaf

**...as Summer Spritz** 190kr
with cava and kombucha

**Champagne — Nicolas Maillart 'Platine'** 240/1300kr
1er Cru: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

**Cava — Els Vinyerons 'Pregadeu'** 180/980kr
Xarel-lo

**Sherry — Barbadillo 'Levante'/'Poniente'** 190kr
Manzanilla Sanlucar de Barameda

**Sent om Cider, äpple/apple** 170kr
2022 Brut Natur

**Skånsk Tonic** 70/190kr
with Mountain Gin from Norrbotten

**ÖL & SNAPS**
BEER & SCHNAPPS

| | |
|---|---|
| **Kallholmen Levande Lager**<br>Kurjovikens Bryggeri, Skellefteå | 120kr |
| **Kallholmen Levande IPA**<br>Kurjovikens Bryggeri, Skellefteå | 120kr |
| **Poppelino Ale (gluten-free)**<br>Poppels, Jonsered | 100kr |
| **Ekologisk God Lager (non-alcoholic)**<br>Nils Oscar, Nyköping | 70kr |
| **Svensk Vermouth, Spriteriet** | 35kr/cl |
| **Skåne Akvavit** | 35kr/cl |
| **Stockholms Bränneri Akvavit** | 35kr/cl |
| **Svenskt Tenn & Stockholms Bränneri Akvavit**<br>• Wormwood, lavender<br>• Andaliman pepper, cucumber | 35kr/cl |



**VINER**
WINES

## VITA WHITE

**2024 Alberto Orte** — 190/855kr
'A Portela' Blanco, Godello, Valdeorras

**2024 Domaine FL** — 180/810kr
Les Bergères, Chenin blanc, Anjou, Loire

**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

**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**<br>Hot chocolate, with or without whipped cream | 95kr |





**TE**
TEA

| | |
|---|---|
| **Svenskt Tenn blend**<br>Keemun/Yunnan, China | 65kr |
| **Bai Hao Yin Zhen, 'Silver Needle'**<br>Fujian, China | 115kr |
| **Sencha Yabukita 'H20'**<br>Kakegawa, Shizuoka, Japan | 90kr |
| **Donfang Meiren (Oriental Beauty)**<br>Nantou, Taiwan | 120kr |
| **Risheehat**<br>Darjeeling, India | 80kr |
| **Jungpana Upper FTGFOP Eko**<br>Darjeeling, India | 115kr |
| **Rani**<br>Assam, India | 70kr |
| **Pu Erh Eko**<br>Jejo, Korea | 90kr |
| **Tuo Cha Pu Erh (5yo)**<br>Yunnan, China | 80kr |
| **Hōjicha**<br>Japan | 70kr |
| **Jungle Oolong**<br>Wild tea, Thailand | 110kr |
| **Lahu Black**<br>Wild Tea, Thailand | 80kr |
| **Rooibos**<br>South Africa | 70kr |

