



TESALONGEN

KVALITET, LÅNGSIKTIGHET OCH GOD FORM. DESSA LEDORD GENOMSYRAR HELA SVENSKT TENNS VERKSAMHET, ALLT FRÅN TILLVERKNINGEN AV PRODUKTSORTIMENTET TILL VALET AV RÅVAROR I TESALONGEN. I TESALONGEN TILLAGAS MATEN MED EKOLOGISKA INGREDIENSER OCH MENYERNA ÄR SÄSONGSBETONADE FÖR ATT TA TILLVARA PÅ DET BÄSTA AV VINTER, VÅR, SOMMAR OCH HÖST.

TE ÄR EN SÄRDELES UTSÖKT MÅLTIDSDRYCK. DESS MILDA, RENA KARAKTÄR OCH SMAKFÖRHÖJANDE EGENSKAPER LYFTER FRAM SÅVÄL LÄTTA SOM KRAFTFULLA MATRÄTTER UTAN ATT DEN SUBTILA TESMAKEN FÖRSVINNEN - EN MAGISK EGENSKAP.

OM DU VILL HA FÖRSLAG PÅ VILKA TEER SOM PASSAR TILL DE OLIKA RÄTTERNA, ELLER KANSKE VILKEN RÄTT SOM LÄMPAR SIG FÖR DIN TEFAVORIT, SÅ TVEKA INTE ATT FRÅGA VÅR PERSONAL. DE HJÄLPER DIG GÄRNA ATT HITTA DEN PERFEKTA SMAKKOMBINATIONEN.

FÖRMIDDAGSTE

SERVERAS HELGDAGAR FRAM TILL 11.30

Varje helgmorgon dukas våningsfat upp med en välkomponerad frukost som innehåller såväl sött, salt som syrligt. En tidig variant på en klassisk afternoon tea, och en fulländad start på belgen.



FÖRMIDDAGSTE

PRIS 260 KR

Rågbröd, avokado, kronärtskocka, pistaschnöt.
Smoothie på hallon och Jasminte,
hemjord müsli.
Nygräddade scones med syrad grädde,
hallonsylt.
Rå chokladtryffel.
Iste på Milky oolong.
En kanna valfritt te.

LUNCH

SERVERAS VARDAGAR 11.00 – 15.00

SALLAD

VÅRSALLAD

Sparris, gul quinoa, selleri, inlagd
rädisa, kronärtskocka, pistaschnöt,
koriander, yoghurt.

PRIS 130 KR
MED TE 185 KR
MED TE & SOCKERKAKA 215 KR

SOPPA

GRÖNA ÄRTER

Serveras med rågbröd och vispat smör.

PRIS 95 KR
MED TE 150 KR
MED TE & SOCKERKAKA 180 KR



SMÖRGÅSAR

WRÅNGBÄCK*	PRIS	75 KR
Rågbulle, rädisa,	MED TE	130 KR
ekbladssallat.	MED TE & SOCKERKAKA	160 KR

KRONÄRTSKOCKA	PRIS	95 KR
Rågbröd, gröna ärter, inlagd rädisa,	MED TE	150 KR
pistacaschnöt, yoghurt.	MED TE & SOCKERKAKA	180 KR

RÄKOR MSC*	PRIS	140 KR
Rågbröd, ägg, hemgjord majonäs,	MED TE	195 KR
kapris, marinerad fänkål.	MED TE & SOCKERKAKA	225 KR

<< ***WRÅNGBÄCK** är en klassisk svensk hårdost som tillverkas ekologiskt på Almnäs bruk, utanför Estrid Ericsons hemstad Hjo. Än idag tillverkas osten efter samma recept som på 1880-talet. I litteratur finns att läsa, att osten var urtypen för det som sedermera kom att kallas för ”storpig herrgårdsost”.

***MSC** är ett certifierings och miljömärkningsprogram med målet att främja hållbara fiskemetoder och bidra till levande hav.

BAKVERK

SOCKERKAKA	PRIS	35 KR
	MED TE	90 KR

RULLTÅRTA	PRIS	55 KR
Serveras med vispad grädde.	MED TE	110 KR

TVÅ MINISCONES	PRIS	75 KR
Syrad grädde och hallonsylt	MED TE	130 KR

PETIT FOUR

1 PETIT FOUR	PRIS	35 KR
---------------------	------	-------

3 PETIT FOUR	PRIS	95 KR
	MED TE	150 KR

AFTERNOON TEA

”There are few hours in life more agreeable than the hour dedicated to the ceremony known as afternoon tea.”

Henry James (1843-1916)



AFTERNOON TEA

Räkor på rågbröd med ägg, hemgjord majonäs, kapris, marinerad fänkål.

TVå miniscones, syrad grädde och hallonsylt med smak av kardemumma och doftpelargon.

Tre söta bakverk.

En kanna valfritt te.

PRIS 330 KR

MED CHAMPAGNE 460 KR

<< **SÄSONGENS SYLT** finns till försäljning i Tesalongen och butiken.

<< **ALLA VÅRA BRÖD** bakas i rågbrödsbageriet Green Rabbit, av bagare som låter lekfullhet och nytänkande krydda det klassiska hantverket.

DRYCK

CHAMPAGNE

LAHERTE, BLANC DE BLANC 135 KR/GLAS, 750 KR/FLASKA

Elegant, fruktig Champagne på druvan Chardonnay. Odlas naturligt & biodynamiskt.

BÉRÈCHE ET FILS, LE CRAN 2007 1580 KR/FLASKA

En djup och elegant Champagne med burgundisk karaktär.

VIN/ÖL

DOMAINE DE LA CADETTE 115 KR/GLAS 480 KR/FLASKA

Ekologisk och naturligt odlad Chardonnay från Bourgogne, Frankrike.

NYMPH SAISON 65 KR

Läskande öl som är bryggd i Åre på belgisk jäst.

ALKOHOLFRIA ALTERNATIV

STENKULLA MINERALVATTEN 30 KR

CAFETIERE 50 KR

Färskmalda bönor från Johan & Nyström bryggs i klassisk fransk presskanna.

ISTE MILKY OOLONG 55 KR

HALLONSAFT 30 KR