Tea & Garden
STOCKHOLM

Vecka 47

Serveras tisdagar till söndagar

Afternoon Tea är inte bara godsaker att äta utan även en stund för att
skämma bort sig själv. Måltiden ska avnjutas utan stress med vackert
porslin (våningskakfat är ett måste), i en harmonisk och tilltalande miljö.
Vi hoppas att du som gäst ska uppleva just detta hos oss.

Hos oss på Tea & Garden kan du njuta olika Afternoon Tea-menyer.
Utgångspunkten är brittisk men vi inspireras också av svenska råvaror
och svensk matkultur. Vi erbjuder ekologiskt och rättvisemärkt te och
kaffe – se särskild lista. Te serveras i kannor och kaffet mals vid
beställning och serveras i presso-bryggare och det går bra att köpa
lösvikt av både te och kaffe.

Namnen på våra menyer för Afternoon Tea är hämtade från filmen My
Fair Lady baserad på George Bernard Shaws pjäs Pygmalion.
-Professor Higgins bjuder på hembakade scones och tillbehör som
hemlagad lemoncurd, vår version av clotted cream samt två olika sorts
sylt. Benämningen för denna lilla måltid är Cream Tea.

Med ett glas Cava/Champagne 225/265kr 155 kr
-Eliza Doolittle erbjuder sconesmenyn ovan samt tre snittar (fingersandwich) med härligt goda fyllningar efter eget val, samt
dagens hembakade söta avslutning.

Med ett glas Cava/ Champagne 300/340kr 230 kr
-Ascot Delight är en hel måltid där sconesen och snittarna ackompanjeras
av en bit hemlagad tårta och två sorters sorbet

Med ett glas Cava/ Champagne 350/390kr 280 kr
Våra sandwichfyllningar;

Cheddarost med krassesmör
Hackat ägg med hemlagad citronmajonnäs
Bakad pastej med tunt skivad saltgurka
Gurka med mynta och creme cheese
Fetaostströra med soltorkad tomat
Flatrökt skinka med pepparrotsgrädde
Skagenröra
Rökt lax med dillcreme
Våra menyer anpassas efter säsong och tillgång på fina råvaror varför
de kan variera.

Laktos- gluten eller annan råvaru- intolerans.

Vi har möjlighet att servera alternativa menyer för laktos- och gluten-
allergiker, säg till när du beställer. Har du andra önskemål rörande
matinnehållet är du välkommen att kontakta oss innan ditt besök så ska
vi göra vårt bästa för att efterkomma dessa. För kännedom så hanterar
vi både nötter, mjöl, mjölk och ägg i lokalen men kan erbjuda alternativ
där dessa råvaror inte ingår i recepten.

Afternoon Tea – en kort historia

Afternoon Tea kallas ibland även low tea och är en mindre måltid
mellan lunch och middag. Traditionell avnjuter man detta eftermiddagste mellan klocka 14 och 17. Men Afternoon Tea kan även
bli en rejäl måltid med en rad tillbehör.

Afternoon Tea är en tradition som härstammar från den engelska
överklassen på 1800-talet. Den person som anses vara upphovskvinna
är hertiginnan Anna av Bedford. Traditionen spreds och Afternoon Tea
har blivit en omhuldad tradition med speciella dukningar, scones,
bakverk och kakor.

Tidig lunch och sen middag skapade behovet

Bakgrunden till varför Afternoon Tea tillkom är enkel – i 1800-talets
England åt man lunch tidigt och middag sent på ett kontinentalt vis.
Detta gjorde det naturligt att inta en lättare måltid på eftermiddagen.
Traditionen spreds sedan runt om i världen genom sjöfarten. Därför är
Afternoon Tea i dag särskilt populärt i före detta brittiska kolonier.
Tradition med stora variationsmöjligheter

Ett traditionellt eftermiddagste består av scones med clotted cream, en
syrad grädde som inte produceras i Sverige. Till detta serverar man
bland annat lemon curd, olika marmelader och små smörgåsar med
exempelvis rökt lax, räkor, ägg, leverpastej, ostar och andra matiga
pålägg. Till detta kommer självklart också olika mjuka och härda kakor.
Chokladbitar och engelsk cider passar också utmärkt till Afternoon Tea!

Afternoon Tea på uppgång i svenska städer

På senare år har brittiskt eftermiddagste blivit allt mer populärt i
Sverige. När vintern, kylan och mörkret kommer så är det trevligt att
mysa med en kopp te – därför är eftermiddagste populärast under
senhöst, vinter och den tidiga våren hos oss. Allt fler älskar Afternoon
Tea som har blivit ett populärt sätt att umgås.
Välkommen till oss på Tea Garden och njut av vårt Afternoon Tea och
trevlig samvaro – vi har satt en elegant twist på en klassisk och trivsam
tradition. Låt väl smaka!