



---

SNAPSEN MÅSTE INNEHÅLLA  
KUMMIN ELLER DILL  
FÖR ATT FÅ  
KALLAS

• **AKVAVIT.**

ALLT ANNAT  
FÅR HELT ENKELT  
KALLA SIG FÖR KRYDDAT

**BRÄNNVIN**

---



**25kr/cl**



*Som spritkrog har vi så klart ett genuint intresse av spritdrycker. Vad vore då mer naturligt än att starta ett eget destilleri? Ett stenkast från krogen, i Årstas hjärta, har vi byggt upp ett mikrodestilleri för smaksättning av spritdrycker. Där kryddar vi vårt brännvin, akvavit och gin.*



**25kr/cl**

## **TVÅ SMÅ SVIN AQUAVIT**

*Husets första kryddade brännvin, en kumminrik akvavit med inslag av dill och andra delikata kryddor. En smak designad av kumminälskaren Jimmy Nygren. Omtalad som en akvavit i dansk stil.*

## **ÅRSTA BRÄNNVIN**

*Med anor från ett recept framtaget av Frun på Årsta Gård under 1700-talet. Pomeranskryddan är väl tilltagen och snapsen passar utmärkt till currysill och annan inlagd sill men även till chèvre.*

## **TROSAKNAPPEN**

*I samband med öppnandet av Två Små Svin BnB i Trosa togs denna aquavit fram. Kummin är basen med inslag av dill, anis, pomerans och angelikarot.*

**TVÅ SMÅ SVIN VODKA**

**TVÅ SMÅ SVIN MALÖRT**

**TVÅ SMÅ SVIN VALNÖT**



**ALKOHOLHALTEN**  
I SNAPS HJÄLPER TILL ATT  
**FÖRHÖJA SMAKER**  
I MATENS RÅVAROR PÅ ETT  
SÄTT SOM ÖL OCH VIN INTE GÖR





**25**kr/cl

### **O.P. ANDERSON**

*Denna, Sveriges äldsta, akvavit lanserades år 1891 och har sin klassiska kryddning med kummin, anis och fänkål.*

### **O.P. ANDERSON KLAR**

*En fyllig och frisk akvavit, kryddad för att passa särskilt bra till fisk och skaldjur. Med toner av dillfrön och citronskal över en grund av den klassiska Anderson-kryddningen.*

### **O.P. ANDERSON BJÖRK**

*En kryddig och frisk karaktär med toner av björksav och björkknopp, citrozest samt den klassiska O.P.-kryddningen.*

**25**kr/cl



### **O.P. ANDERSON PETRONELLA**

*O.P. Anderson Petronella är en ekologisk, kryddig äppelsnaps med inslag av kummin, anis och fänkål. Den har något lägre alkoholhalt och ligger på 30 procent.*

### **O.P. ANDERSON PETRONELLA JULSNAPS**

*Uppkryddad med pomerans och sherry samt en hint av fatkaraktär.*

### **O.P. ANDERSON JULAQUAVIT**

*O.P. Anderson Julaquavit är kryddad med kummin, anis och fänkål precis som originalet. Med juliga toner av pomerans, cognac och sherry och lagrad på cognacsfat får den en fyllig och avrundad smak.*



**25kr/cl**

### **GAMMAL NORRLANDS AKVAVIT**

*Har själ och hjärta i fjäll och forsar. Lanserades år 1929. Den smakrika kryddningen av kummin, anis och fänkål är avrundad med sherry. Lyfter smaken på kraftiga och lagrade ostar i alla dess slag.*

### **ÖSTGÖTA SÄDESBRÄNNVIN**

*Ren smak med viss sötma. Inslag av honung, halm och torkad frukt. Lagrat på ekfat. Passar till flertalet sillar och gravad lax. Även till rökt och att drickas som den är.*

### **RÅNÄS BRÄNNVIN**

*Även denna skiljer sig i smaken från många andra snapsar. Den är kryddad med pomerans och kanel och är avrundad med cognac. Allt enligt receptet från Rånäs Bruk i Uppland. Passar mycket bra till chokladdesserter.*

**25kr/cl**



## **SVARTVINBÄRSBRÄNNVIN**

*Passar utmärkt till många desserter. Snapsen är ett kul och spännande alternativ till köttretter. Passar även som fördrink med en isbit i.*

## **NYKÖPINGS BRÄNNVIN**

*Med anor från 1700-talet. Har fyllig smak av främst anis men också fänkål och kummin samt en viss sötma. Passar bra till rustik mat såsom korvar och fläsk.*

## **HERRGÅRDS AQUAVIT**

*Är kryddad med kummin, fänkål och koriander. Spetsad med maltwhisky och lagrad på sherryfat. Togs fram 1949 då whiskyn började vinna mark i Sverige. Passar mycket bra till ostar.*





**25kr/cl**

### **BÄSKA DROPPAR**

*Ett kraftfullt bittert malörtsbrännvin som utmanar smaklökarna lite extra och inte lämnar någon likgiltig. Den kräver kraftfulla och feta rätter för att komma till sin rätt. Passar även som digestif efter maten.*

### **HALLANDS FLÄDER**

*Är en lite mildare snaps. Den är blommig med en frisk fläderkaraktär samt lite sötma.*

### **LÄCKÖ SLOTTSAQUAVIT**

*Den första ekologiska snapsen i Sverige. Har dill som huvudkrydda men också toner av kummin, fänkål, korianderfrö och sherry. En mild snaps som passar allt inom fisk & skaldjur. Fantastisk till t.ex. skagen med löjrom.*

**25kr/cl**



### **SKÅNE AKVAVIT**

*Sveriges näst mest sålda snaps efter O.P. Anderson.  
Kryddningen är den traditionella trion för kryddat brännvin:  
Kummin, anis och fänkål. Passar kanon till sill och strömming.*

### **PRIMA JULAKVAVIT**

*Med en kryddning av nypon, som även ger drycken dess  
vackra röda färg, tillsammans med ingefära och pomerans blir  
resultatet en kryddig och frisk akvavit. De friska citrustonerna  
är en bra match till sill eller lagrad ost.*



**25kr/cl**

## **OPERAKÄLLARENS STENBORGARE**

*Stenborgare är ett kryddat brännvin, smaksatt på 1790-talet av operasångaren Karl Stenborg. På den tiden den mest populära drycken i mellanakten för både sångare och åhörare. Stenborgaren innehåller idag klassiska svenska spritkryddor som anis, fänkål och citrus. Avslutad med lite körvel.*

## **MÖJA TAFFELBRÄNNVIN**

*Baseras på färsk spansk körvel, en anrik kryddört från forna tider som idag växer i förvildat tillstånd på norra Möja. Inslag av anis, lakritsrot och halm. Passar till lagrade ostar och smörgåsbord.*

## **MÖJA AQUAVIT**

*Möja Aquavit är en komposition av de klassiska kryddorna kummin, anis, och fänkål tillsammans med en svag ton av ekfat. Smakerna förenas på en bas av den spanska körveln. Passar mycket bra till fisk & skaldjur.*





**25kr/cl**

### **ÅHUS AKVAVIT**

*Smaken är len och bjuder på viss sötma med tydliga inslag av kummin, fänkål, rosmarin, citron samt pomerans.*

### **LUNDASNAPS**

*Framtagen i samband med Lund universitetets 350-årsjubileum. Ekologisk, lite snällare och ganska lättdrucken snaps. Smak av fläder, humle och en smula havtorn.*

### **JÄDRANS MATSUP**

*Smaksatt med handplockad pors från Gästriklands Östersjökust samt pomerans från sydligare breddgrader. Lite lägre alkoholhalt, 32%. Mild i munnen. Passar bäst till saltad mat som sill eller kräftor.*

**25kr/cl**



### **ÅKERS JERN**

*En härlig snaps betonad med handplockad johannesört från den nu nedlagda banvallen i Åkers styckebruk.*

### **KRUT NUBBEN**

*En traditionell akvavit. Kummin, anis, fänkål med ett inslag av sherry för att tillsätta lite härlig sötma och ger en mörkare nyans i färg. Dricks gärna rumstempererat.*



**25kr/cl**

## **SPIRIT OF HVEN**

### **LANDSKRONA AKVAVIT**

*Doft av fläder och citrus. Smaken är rund med distinkt. Ekfatslagrad.*

### **ERIKS AKVAVIT**

*Kryddig doft med inslag av dill, kummin och fänkål.  
Kryddig smak med inslag av dill, citrus, fänkål och kummin.*

### **LANDSKRONA AKVAVIT**

*Kryddig doft med inslag av dill, citrus, fänkål och kummin. Kryddig  
smak med inslag av dill, citrus, fänkål och en framträdande dillsmak.*

**25**kr/cl



## **NORRTELJE BRÄNNERI**

*Norrtelje Bränneri AB grundades år 2001 av makarna Richard Jansson och Kristina Anerfält-Jansson. Bränneriet är beläget på en gård i hjärtat av Roslagen, en mil norr om Norrtälje. I fem generationer har familjen Jansson brukat gården och efter en omfattande renovering och ombyggnation av gårdens lada stod bränneriet klart år 2002.*

## **ROSLAGS SAILING**

*Örtkryddat havtornbrännvin med tio olika örter. Passar som snaps eller avec i alla sammanhang. Guldmedalj i tävlingen Destillata 2012, OS i fruktdestillat.*

## **ROSLAGS SAILING DILL&RÖNNBÄR**

## **ROSLAGS SAILING EKOLOGISK CITRON**





**25kr/cl**

**GRISSEHAMNSBRENNVIN HAVTORN**

**ROSLAGSSNAPS SVARTA VINBÄR**

**ROSLAGS ÄPPELAVEC**

**ROSLAGS PÄRONAVEC**

**ROSLAGS WHISKYPUNSCH**

**ROSLAGS PUNSCH**

**25kr/cl**



## **AB SVENSKA SPRIT**

*I lagerlokalen i Bro sker sprittillverkning. Eller tillverkning - ska man vara noggrann handlar det om förfining. Kryddning av sprit till flera olika produkter. Efter några första nosanden på spritkryddandets ädla konst startade Lasse Tavalas egna produktion 2012. Milda, mjuka och moderna smaker var det han eftersträvade.*

*- Det viktiga att känna till är att man inte kan dölja dålig sprit med kryddor. Anledningen till att folk i gemen kyler ner sin snaps till frysgrader är för att man inte gillar "spritsmaken". Bra sprit är oerhört ren och har inga "felsmaker".*

*Fläder, dill och malört plockar Lasse själv, eller får hjälp av bekanta. Kryddorna läggs i sprit med den rätta styrkan. De får laka ur smak i ca. två veckor beroende på önskat slutresultat. Till sist filtreras spriten och blandas enligt recept som han har utvecklat själv. I fläderspriten finns exempelvis, förutom fläder, kanel, citron och ett litet uns ekologisk sirap. - Det ger en fin karamelltouch i smaken.*

*Målsättningen med Svenska Sprit har hela tiden varit att påminna om och lyfta den svenska snapstraditionen, men också att få folk att njuta mer av den kryddade spriten.*



**25**kr/cl

**AB SVENSKA SPRIT VODKA**

**AB SVENSKA SPRIT AKVAVIT**

**AB SVENSKA SPRIT FLÄDER**

**AB SVENSKA SPRIT WILLY NILSSONS BÄSK**

**AB SVENSKA SPRIT PEPPARROT**

LIVETS

*Louavit*

VATTEN





**25kr/cl**

### **AALBORG TAFFEL AKVAVIT**

*Aalborg Taffel med sin distinkta röda och vita etikett togs fram av Isidor Henius 1846 och är fortfarande idag Danmarks mest sålda akvavit. Även känd som "Röd Aalborg". Med sin höga alkoholhalt, 45%, och distinkta kumminkaraktär passar den mycket bra till inlagd sill, lagrad ost och skaldjur.*

### **AALBORG JUBILEUM AKVAVIT**

*En hyllning till Isidor Henius, den viktigaste personen för den danska akvavittraditionen och fadern till Aalborg Taffel. Doft av dill och koriander med smak av mild kryddning. Passar mycket bra till fisk och fågel.*

**25kr/cl**



### **AALBORG NORDGULD AKVAVIT**

*Aalborgfamiljens gyllene och mest luxuösa akvavit. Drycken har destillerats på bärnsten vars aromer och oljor processas fram under högt tryck och extrem hetta. Doft av fänkål, kummin & dill. Rund smak med inslag av lakrits, kåda, citrus och lätt sötma.*

### **AALBORG EXPORT AKVAVIT**

*Akvavit med doft av malört, dill, koriander och kryddpeppar. Smaken är mild kryddig med inslag av dillfrö och fänkål och med en viss sötma.*

### **AALBORG DILD AKVAVIT**

*Aalborg Dild är en lätt och elegant akvavit med tydlig smak av dill och en eftersmak av anis och citrus. Passar perfekt till lätta skaldjur- och fiskrätter.*

### **AALBORG PORSE SNAPS**

*Gjord av färska danska pors och även kryddat med rosmarin, sherry och ek. Detta ger det en något bitter, men rund smak. Idealisk till ostar.*



**25kr/cl**

### **AALBORG KRONE AKVAVIT**

*En klassisk akvavit med gamla dygder - en fin mjuk och rund smak med en komplex doftsammansättning, dill- och kummininteraktion inkluderande koriander och grapefrukt. Lanserades 1990.*

### **AALBORG GRILL AKVAVIT**

*Sammanfatt av kummindestillat, extrakt av vanilj, anis, pomerans och fläder. Sedan lagrat på sherryfat i sex månader. Lanserades 2014.*

### **AALBORG HALV SNAPS**

*Namnet har den fått för att den innehåller halva alkoholhalten, 22,5%, jämfört med Taffel men fortfarande en god och fyllig smak med nyanser av bland annat citrus och anis.*



## SNAPS BORNHOLM

*Bag Snaps Bornholm står i dag 2 venner – Simon Lorentzo Jensen og Jesper Kleine Rasmussen. Vi har gennem flere år i privat regi lavet vores egen chilisnaps, som har været vældig populær i vennekredsen. I 2015 opstod tanken om at sætte snapsen i produktion, og jagten på en producerende samarbejdspartner gik ind.*

*Det førte os til Bornholm og til De Bornholmske Spritfabrikker i Nexø. Mødet med Bornholm og indehaveren Niels Frost Jensen og hans hustru Erna gjorde det klart, at vi havde fundet den perfekte samarbejdspartner. Niels deler nemlig vores store passion for snaps, og det tog os ikke lang tid at blive enige om at lege og eksperimentere med naturlige, økologiske ingredienser for at nå frem til en bornholmsk snaps af fineste kvalitet. En snaps brygget på stolte traditioner tilsat et moderne strejf, der pirrer nysgerrigheden og provokerer sanserne.*





**25kr/cl**

**NO.1 - CHILI**

**NO.2 - HAVTORN, DILL & GURKA**

**NO.3 - FIKON**

**NO.4 - HALLON, INGEFÄRA & GRANATÄPPLE**

**NO.5 - VANILJ**

**NO.6 - BLÅBÄR & CITRON**

**NO.7 - LAKRITS**

**NO.8 - CHILI & HONUNG**

**Limited Edition NO.3 - FATLAGRAD**

**Limited Edition NO.4 - APRIKOS**

**25**kr/cl



## **HARALD JENSEN AKVAVIT**

*En riktig "gentleman akvavit". Med sitt kreativa och experimentella tillvägagångssätt skapade Harald Jensen en akvavit som på många sätt var ovanlig för sin tid. Smaksatt med bland annat kummin, anis, kryddpeppar, pomerans, lakrits och ingefära är resultatet ett klassiskt och komplext kryddat brännvin som erbjuder många spännande smaker och doftnoter*

## **GYLDEN HØKER SNAPS**

*En mild snaps med något lägre alkoholhalt, 32%, för de som föredrar den lite mildare och rundare smaken. En doft av dill, citrus och äpple. Smaken är ren, rund och kumminkaraktären är mild. Lanserades 1992.*

## **KLAR HØKER SNAPS**

*Även denna med något lägre alkoholhalt, 32%. En lätt doft av spiskummin, apelsin och lakrits med en överaskande ton av mandel. Smaken är mild och lätt. Kumminkaraktären är mild. Lanserades 1991.*



---

# • LINIEN •

---

*Det är drygt tvåhundra år sedan som skeppet Trondhjems Prøve lämnade Norge för en seglats till Indonesien. Skeppet var lastat med norska produkter som torkad fisk och ost men ombord fanns också några fat med akvavit som man tänkte sälja när man kommit fram. Det kryddade brännvinet var gjort av familjen Lysholm, som var akvavit-producenter i Norge. Väl framme upptäckte man att dryckesvanorna såg helt annorlunda ut i Indonesien så det enda man kunde göra var att ta med faten hem till Norge igen. När de var tillbaka smakade man på spriten och upptäckte att den var mycket rundare och godare än den som hade lagrats under samma tid i Norge. Under hela färden hade faten med akvavit stått uppe på däck och utsatts för skeppets gungningar och rullningar, hårda, kalla regn och stark sol och detta hade alltså gjort att smaken på akvaviten blivit rundare och mer elegant än tidigare.*

*Allt sedan dess har man använt sig av denna metod för att framställa Lysholms Linie Aquavit.*



**25kr/cl**

### **LYSHOLM LINIE AKVAVIT**

*Nordens äldsta akvavit. Den skickas enligt tradition på en fyra månader lång resa runt jorden där den korsar ekvatorn två gånger. Totalt är Lysholms Linie lagrad på sherryfat i 16 månader. Kryddig doft med fatkaraktär, kummin, dill, pomeräns och fänkål.*

### **LYSHOLM LINIE DOUBLE CASK**

*Lagrad på samma vis som den traditionella Lysholms Linie. Sedan ytterligare sex månader på portvinsfat.*

### **LØITENS EXPORT AKVAVIT**

*Rund och mjuk akvavit framställd efter ett traditionellt recept. Løitens Export är smaksatt med traditionella norska akvavitskryddor och lagrad på ekfat, som tidigare använts till sherry, i 3-6 månader. Passar bra till sill, grillad lax, gravad lax eller rökt kött. Smak av citrus, kummin, med en svag sherrytouch.*

**25**kr/cl



### **GAMMEL OPLAND AQUAVIT**

*Lagrad 26-28 månader med tydlig karaktär av sherryfat. Doften präglas av kummin, koriander och anis samt toner av vanilj från faten.*

### **GAMMEL OPLAND EDEL MADEIRA CASK**

### **GAMMEL OPLAND EDEL PORT CASK**

### **GILDE NON PLUS ULTRA AQUAVIT**

*Lanserades 1954 av norska Vinmonopolet. Utvalda fat blandas till denna akvavit som anses vara en av de mest exklusiva som finns att få tag på. Den långa lagringstiden på 12 år ger akvaviten en utsökt ekkaraktär och vaniljton.*



**25**kr/cl

### **TRAMP I KLAVERET**

*En modern tolkning av en klassisk akvavitgenre - Taffel. Istället för citrusskal så får denna sin friskhet från grön kardemumma och flera sorters färsk mynta. I tillägg till ett bärande kumminelement innehåller destillatet bl.a. lakritsrot, vanilj och mandarinskal.*

### **FANDENS JULEKVELD**

*Djävulens Julafton eller Fan spelar poker med vänner/ovänner. Stjärnanis, svartpeppar, mandarinskal, färsk mynta, grön kardemumma, lindhonung. Lagrad på sherry-, madeira- och äppelbrandyfat.*

### **AKEVITT**

*Kryddig smak med inslag av kummin, apelsinblommor, citrusskal och dill.*

### **AKEVITT BLANK**

*Kryddig smak med inslag av kummin, koriänderfrön och citrusskal. 45%.*

**25**kr/cl



## **BRENNIVIN**

*Tillverkad av potatis och kryddad med kumminfrön. Började tillverkas 1935 efter att det isländska alkoholförbudet upphört. Då hade flaskan en varningsymbol i form av en vit döskalle på svart bakgrund, för att varna för konsumtion. Detta gav drycken namnet "Svarta Döden". Numera har etiketten en isländsk kartbild istället.*



**Jag är getingen, färdknäppen, orren och göken.**

**Jag är tutingen, rackaren, järnet och kröken.**

**Knappen innanför västen är jag.**

**Jag är klämtaren, luringen, nubben och fjutten.**

**Jag är jamaren, rövaren, supen och hutten.**

**Ja, den godaste pärlan är jag.**

*1:a pris SM i snapsvisor 2003*

*Melodi: Det var dans bort i vägen*

*Författare: Ulrika Thunstedt*

KROGEN  
TVÅ SMÅ SVIN  
Smörrebröd Snaps  
Tjeckisk öl  
ARSTA TORG  
MMXIV