



<b>SVINETS BAKISMYRA</b>	<b>110:-</b>
<i>kall skivad pannbiff (L,Ä), gurkmajonnäs (Ä), rostad lök (G)</i>	
<b>VARMBAKAD LEVERPASTEJ (L,G,Ä)</b>	<b>144:-</b>
<i>champinjoner, bacon, rödbetor</i>	
<b>KALVLEVER ANGLAIS (G,L,G!)</b>	<b>159:-</b>
<i>rökt fläsk, kapris, skivad potatis, rödvinscky</i>	
<b>STÅNGKORV SPECIAL</b>	<b>144:-</b>
<i>äggula (Ä), rödbetor, pressgurka</i>	



<b>FARMORS SILL</b>	<b>119:-</b>
<i>eldad kryddost (L), gräddfil (L), rödlök</i>	
<b>MATJESSILL</b>	<b>129:-</b>
<i>brynt smör (L), potatis, ägg (Ä), rödlök, gräslök, dill</i>	
<b>SVINETS AKVAVITSILL</b>	<b>133:-</b>
<i>royal på västerbottenost (L,Ä), sikrom, rödlök, crème fraiche (L)</i>	
<b>SVINETS BRANTEVIKSSILL</b>	<b>137:-</b>
<i>apelsin, fänkål, smetana, rödlök, ägg (Ä)</i>	
<b>STEKT INLAGD STRÖMMING</b>	<b>167:-</b>
<i>krämig potatissallad (Ä, G)</i>	

<b>LÅGTEMPERERAD FLÄKSIDA (G!)</b>	<b>149:-</b>
<i>rödkål, pressgurka</i>	
<b>PANNBIFF (L,Ä)</b>	<b>153:-</b>
<i>dijo, saltgurka, stekt lök</i>	
<b>TIMJANKORV (G,L)</b>	<b>143:-</b>
<i>surkål, brännvinsse nap</i>	
<b>PRAGERSCHNITZEL (G,Ä)</b>	<b>167:-</b>
<i>tjeckisk potatissallad (G,Ä), kapris- &amp; sardellsmör (L), citron</i>	
<b>THURINGER BRATWURST (G)</b>	<b>139:-</b>
<i>surkål, brännvinsse nap, rostad lök</i>	



Här hos svinen serverar vi danska smørrebrød, tjeckisk öl samt ett stort utbud av Brännvin & Akvavit.

Smørrebrøden, som alla kommer med danskt rågröd, serveras som mellanrätter och varierar lite i storlek. Vi rekommenderar 2 st per person.

Alkoholhalten i öl och vin är lite för svag för att kunna förhöja smakerna i råvaran. Titta i snapskortet eller fråga personalen för att hitta passande snaps till ditt smørrebrød.

Självklart serverar vi även alkoholfria drycker.

Brödet och en del av rätterna steks i smör. Glutenfritt bröd finns. Om du har några matallergier, kontrollera med personalen, så löser vi det.

Vi är numer en kontantfri restaurang.

SMAKLIG SPIS!



<b>SKAGENRÖRA (Ä)</b>	<b>187:-</b>
<i>grön sparris, löjrom, citron, majonnäs (Ä), dill</i>	
<b>GUBBRÖRA (L,Ä)</b>	<b>135:-</b>
<i>brynt smör (L), kall skivad potatis</i>	
<b>RÄKOR DIJONNAISE (Ä)</b>	<b>183:-</b>
<i>grön sparris, avokado, ägg (Ä), rödlök, citron</i>	
<b>RÄKOR BRYNT SMÖR (L)</b>	<b>183:-</b>
<i>ägg (Ä), potatis, dill, pepparrot, rödlök</i>	
<b>FRITERAD SPÄTTAFILÉ (G,Ä)</b>	<b>153:-</b>
<i>dansk remoulade (Ä), räkor, citron</i>	

<b>RAGGMUNK (L,G,Ä)</b>	<b>165:-</b>
<i>smetana (L), rödlök, stenbitsrom, dill, citron</i>	
<b>RÖKT ÅL</b>	<b>175:-</b>
<i>äggröra (Ä), gräslök</i>	
<b>KALLRÖKT LAX</b>	<b>167:-</b>
<i>pressgurka, nobisdressing, grön sparris (Ä)</i>	

<b>GRAVAD LAX</b>	<b>167:-</b>
<i>hovmästarsås, ägg, rödlök (Ä)</i>	

<b>BRÄCKT OXBRINGA (Ä)</b>	<b>163:-</b>
<i>dijonkräm, pepparrot, karamelliserad lök</i>	

<b>KLASSISK RÅBIFF</b>	<b>183:-</b>
<i>rödbetor, rödlök, kapris, äggula, pepparrot, dijonsenap (Ä)</i>	

<b>ROSTBIFF</b>	<b>144:-</b>
<i>pickles, dansk remoulade (Ä), rostad lök (G), pepparrot</i>	

<b>AVOKADO (G)</b>	<b>144:-</b>
<i>soyamajonnäs, rostade sesamfrön, picklad lök, böngroddar</i>	
<b>CHÈVRE CHAUD (L)</b>	<b>167:-</b>
<i>rökt lax, rostade pinjenötter, honung, färska betor, bakad tomat</i>	
<b>HUSETS OSTAR</b>	<b>145:-</b>
<i>serveras med bröd och vår egna tomatmarmelad</i>	

**SVINETS FÖRDRINKAR**

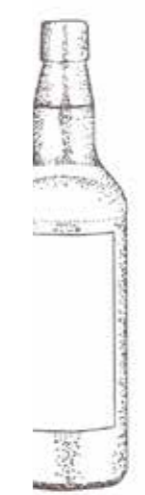
**Evigt liv**  
*Grön Chartreuse, Lime, Tonic*

**Tullaren**  
*Vermuth, Akvavit, Gin, Syltlök*

**Ugglan**  
*Gin, Limecordial*

**149:-**

<b>SÖTSAKER</b>	
<b>FRITERAD CAMEBERT (L,G,Ä)</b>	<b>119:-</b>
<i>rårörda hjortron, friterad persilja</i>	
<b>LAKRITSBRÛLÉE (L,Ä)</b>	<b>110:-</b>
<b>CHOKLADTRYFFEL (L)</b>	<b>45:-</b>
<b>VANILJGLASS (L,N,Ä)</b>	<b>110:-</b>
<i>jordgubbar, krossad daim</i>	



**ÅRSTA**  
Årstavägen 49  
08-722 75 20  
info@tvasmasvin.se  
@tvasmasvin  
facebook.com/TvaSmaSvin

**TROSA**  
Östra Långgatan 7A  
0156-400 90  
info@tvasmasvintrosa.se  
@tvasmasvinbnb  
facebook.com/TvaSmaSvinBnB

Bränneriet af TvåSmåSvin  
Årstavägen 49  
08-722 75 20  
info@tvasmasvin.se  
@branneriet\_af\_tvasmasvin

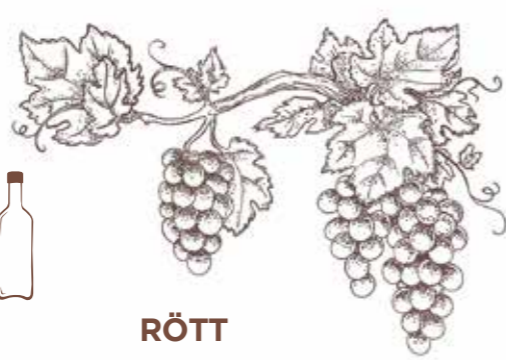


www.tvåsmåsvin.se

(L) = Innehåller Laktos (G) = Innehåller Gluten (Ä) = Innehåller Ägg

(N) = Innehåller Nötter (G!) Kalvlever vänd i mjöl. Går att få utan.  
(G!) Fläksida kokt i öl.

## VIN



### BUBBEL

Cava, Perelada Brut Reserva 99 / 439 kr  
Simò Serra, Spanien (*Perelada*)

Champagne Taittinger Brut Réserve 145 / 785 kr  
(*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunière*)

Champagne Taittinger Millésimé 2014 1.450 kr  
(*Pinot noir, Chardonnay*)

Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs, 2008 3.800 kr  
(*Chardonnay*)

Husets - Vita / Röda / Rosé 97 / 396 kr

### VITT

Domaine Daniel-Etienne Chablis 160 / 640 kr  
Bourgogne, Frankrike (*Chardonnay*)

Montresor Pinot Grigio 135 / 540 kr  
Veneto, Italien (*Pinot Grigio*)

Troupe, Mar de Envero 125 / 500 kr  
Rias Baixa, Spanien (*Albariño*)

Weingut Sutter Klassisk 135 / 540 kr  
Österrike (*Gruner Veltliner*)

Dr. Bürklin-Wolf Riesling Trocken 145 / 580 kr  
Pfalz, Tyskland (*Riesling*)

Domaine Pierre Riffault, Sancerre 155 / 620 kr  
Loire, Frankrike (*Sauvignon Blanc*)



### RÖTT

Coteaux Bourguignons Rouge, Jadot 140 / 560 kr  
Bourgogne, Frankrike (*Gamay, Pinot Noir*)

Côtes-du-Rhône Guigal 135 / 540 kr  
Rhône, Frankrike (*Grenache, Syrah, Mouvédre*)

Urban Park Wine 145 / 580 kr  
Veneto, Italien (*Corvina, Corvnone, Rondinella*)

Montresor Ripasso Capitel Della Crosara 145 / 580 kr  
Veneto, Italien (*Rondinella, Molinara, Corvina*)

Barbera d'Alba Piani 145 / 580 kr  
Piemonte, Italien

## SVINETS HOT SHOT

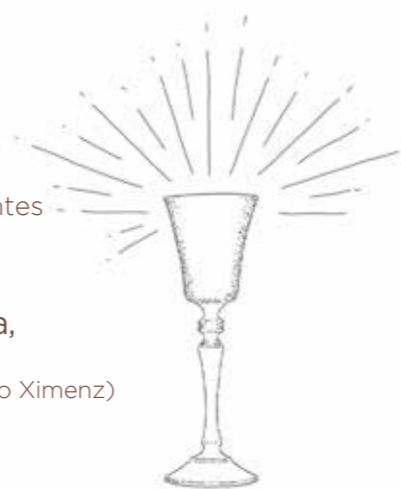
*Kaffe, grädde, gul chartreuse*

### 135:-

### DESSERTVIN

Braastad Cognac 26 kr/cl  
Frankrike, Pineau de Charantes

East India Solera Riserva, Bodegas Lustau 26 kr/cl  
Jerez, Spanien (*Palomino, Pedro Ximenz*)



## APOTEKARENS SHOT

**Grön Chartreuse, 2 cl**

### 66:-



Pilsner Urquell TANK Liten / Stor 79 / 89 kr  
*4,4% Klassisk opastöriserad pilsner. Maltig smak. Inslag av apelsin, honung, örter och bröd.*

Primator semi dark Fat 0,33l / 0,5l 81 / 91 kr  
*5,5% Halvmörk lager. Medelfyllig öl med harmonisk lätt karamellsmak och delikat beska.*

Två Små Svin IPA Flaska 0,33l 89 kr  
*I samarbete med Stallarholmens Bryggghus. 6,8% En humlearomatisk smak med tydlig beska och inslag av ljust bröd.*

Peroni Glutenfri Flaska 0,33l 87 kr  
*5,1% Kispig, maltig smak med toner av citrus, honung, ljust bröd och en behaglig beska.*

Peroni Alkoholfri Flaska 0,33l 71 kr  
*0,0% Lätt, frisk smak med toner av citrus, honung, maltsötma, ljust bröd och en angenäm beska.*

Brewdog Nanny State Flaska 0,33l 71 kr  
*0,5% Alkoholfri Hoppy Ale. Humlearomatisk med tydlig beska. Inslag av apelsinskal, örter och knäckebröd.*

### CIDER

Magners (Irland) Flaska 0,33l 86 kr  
*4,5% Fruktig, kryddig smak. Tydlig karaktär av röda äpplen. Inslag av kanel och pomerans.*

### ALKOHOLFRI CIDER

Jus de Pommes Pétillant Flaska 0,33l 83 kr  
Normandie, Frankrike

## ALKOHOLFRI

Coca Cola 40 kr  
Coca Cola Zero  
Fanta  
Sprite

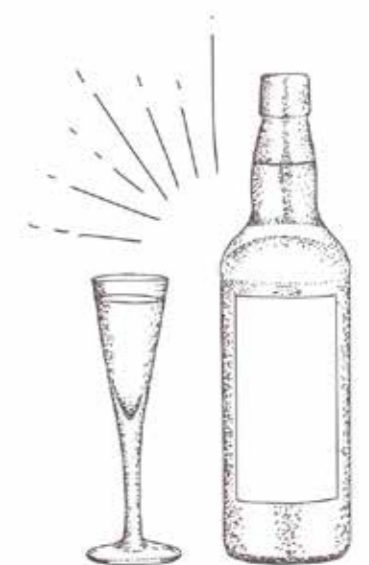
Pellegrino, 25 cl.  
Ginger Ale  
Ginger Beer  
Tonic Water

Apelsinjuice  
Äpplejuice  
Tranbärsjuice

Peroni Alkoholfri Öl 71 kr  
Brewdog Nanny State 71 kr  
0,5%

### KAFFE

Bryggkaffe 35 kr  
Te 35 kr  
Espresso Enkel/Dubbel 45 / 50 kr  
Macchiato Enkel/Dubbel 45 / 50 kr  
Capuccino 50 kr  
Latte 50 kr



för  
**AQUAVIT**  
se  
**SNAPSKORT**