

VÄLKOMMEN TILL



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

Smørrebrøden, som alla kommer med danskt rågbrød, 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 brød finns. Om du har några matallergier, kontrollera med personalen, så löser vi det.

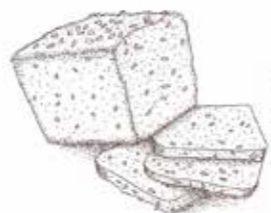
Vi är numer en kontantfri restaurang.

SMAKLIG SPIS!

• PILSNER •

• AQUAVIT •

• SMØRREBRØD •



# • SMØRREBRØD •

**FARMORS SILL** 119:-  
eldad kryddost (L), gräddfil (L), rödlök

**MATJESSILL** 129:-  
brynt smör (L), potatis, kokt ägg, rödlök, gräslök, dill

**SVINET'S AKVAVITSILL** 133:-  
royal på västerbottenost (LÄ), sikrom, rödlök, crème fraiche (L)

**GINGRAVAD LAX** 157:-  
serveras med selleriremoulade (Ä)

**GUBBRÖRA (LÄ)** 135:-  
kall skivad potatis, brynt smör (L), rödlök

**SOLÖGA** 133:-  
anjovis, äggula (Ä), rödlök, gräslök, rödbetor, saltgurka, hackat ägg (Ä)

**SKAGENRÖRA (Ä)** 187:-  
grön sparris, löjrom, citron, dill

**RÄKOR DIJONNAISE (Ä)** 183:-  
grön sparris, avokado, kokt ägg, rödlök, citron

**RÄKOR BRYNT SMÖR (L)** 183:-  
kokt ägg, potatis, pepparrot, dill, rödlök



## SVINET'S BAKISMYRA

kall skivad pannbiff (LÄ), gurkmajonnäs (Ä), rostad lök (G), söt senap

110:-

för

• AQUAVIT •  
se  
• SNAPSKORT •



**FRITERAD SPÄTTAFILÉ (GÄ)** 153:-  
dansk remoulade (Ä), räkor, citron

**RÖKT ÅL** 175:-  
varm ägggröra (LÄ), gräslök

**RAGGMUNK (L!,G,Ä)** 165:-  
stenbitsrom, smetana (LF), rödlök, citron, dill

**AVOKADO** 144:-  
vegansk sojamajonnäs (G), sojavinäggrett (G), rostade sesamfrön, picklad lök, böngroddar

**CHÈVRE CHAUD (L)** 167:-  
eldad avokado, färska betor, rostade pinjenötter (N), honung, bakad tomat

**HUSETS OSTAR** 145:-  
serveras med brød och vår egna tomatmarmelad

(LF) = Laktosfri (N) = Innehåller nötter ;)

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

**BRÄCKT OXBRINGA (L!)** 163:-  
dijoncrème (Ä), pepparrot, karamelliserad lök

**ANKLEVERTERRIN** 190:-  
fikonmarmelad, valnötter (N), friterad kapis, syrad rödlök

**HUSETS RÅBIFF** 189:-  
blandad med senap, kapis, cornichons, lök, persilja kommer med rödbetor, pepparrot, äggula

**ROSTBIFF** 144:-  
dansk remoulade (Ä), pepparrot, pickles, rostad lök (G)

**KYCKLINGRÖRA (Ä)** 167:-  
stekta champinjoner, bacon, sparris

## HEMLAGAD BLODPUDDING

stekt fläsk, stekt äpple, råörda lingon

(L!,G)

153:-

**VARMBAKAD LEVERPASTEJ (LGÄ)** 144:-  
rökt sidfläsk, champinjoner, rödbetor, smörfrästa äpplen

**KALVLEVER ANGLAIS (G!, L!)** 159:-  
skivad potatis, rökt fläsk, rödvinsky, friterad kapis

**STÅNGKORV SPECIAL (L!)** 144:-  
äggula, rödbetor, pressgurka

**LÅGTEMPERERAD FLÄKSIDA (G!, L!)** 149:-  
rödkål, pressgurka

**PANNBIFF (L!, Ä)** 153:-  
dijonnaise (Ä), stekt lök, saltgurka

**TIMJANKORV (L!)** 144:-  
surkål, brännvinssenap (G)

**FLÄKSSCHNITZEL (L!, GÄ)** 169:-  
surkål, tysk potatissallad (Ä), kapis- & sardellsmör (L)

## SVINET'S KOMBO

3st smørrebrød & 3st snapsar (2cl/st)

OBS! GÅR EJ ATT KOMBINERA SJÄLV

1. FARMORS SILL

2. GINGRAVAD LAX

3. LÅGTEMPERERAD FLÄKSIDA

Se tillbehör på respektive rätt ovan eller till vänster



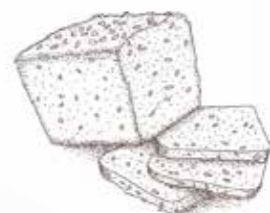
Endast smørrebrød 395:-

Med 3x2cl snaps 545:-

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

(L!) = Steks i smör (LF) = Laktosfri (N) = Innehåller nötter

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



• PILSNER •

• SMØRREBRØD •

• AQUAVIT •

## ÅRSTA

Årstavägen 49

08-722 75 20

info@tvasmusvin.se

@tvasmusvin

facebook.com/TvaSmaSvin



## TROSA

Östra Långgatan 7A

0156-400 90

info@tvasmusvintrosa.se

@tvasmusvinbnb

facebook.com/TvaSmaSvinBnB

## BRÄNNERIET.

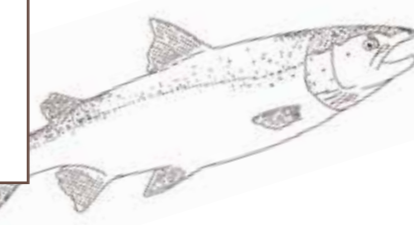
af Tva Sma Svin

Årstavägen 49

08-722 75 20

info@tvasmusvin.se

@anrieriet\_af\_tvasmusvin



www.tvasmusvin.se

## SVINET'S FÖRDRINKAR

### Svinets Negroni

O.P. Anderson, Bitter Vermouth, Söt Vermouth

### Evigt liv

Grön Chartreuse, Färskpressad Lime, Tonic

### Isländsk Dry Martini

Noilly Prat Vermouth, Brennivin, Gin, Syltlök

**149:-**



## RÖTT

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

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

Clivus Valpolicella Ripasso DOC 145 / 580 kr  
Valpolicella, Italien (Corvina, Rondinella)

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

## SVINET'S HOT SHOT

Gul Chartreuse, Kaffe, Grädde

**135:-**

## DESSERTVIN

Braastad Cognac 26 kr/cl  
Frankrike, Pineau de Charantes



## APOTEKARENS SHOT

Grön Chartreuse, 2 cl

**66:-**

## PILSNER



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

Två Små Svin IPA Burk 0,33 l 99 kr  
5,6%

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

## CIDER

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

## för AQUAVIT se SNAPSKORT



## SÖTSAKER

FRITERAD CAMEBERT (LGÄ) 119:-  
rårörda hjortron, friterad persilja

BRYNT SMÖR SOCKERKAKA (LGÄ) 122:-  
med vit chokladmousse, rårörda hallon

LAKRITSBRÛLÉE (Ä) 110:-

CHOKLADTRYFFEL 45:-

## 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

## ALKOHOLFRITT

Coca Cola 40 kr

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Pellegrino, 25 cl.

Ginger Beer

Tonic Water

Apelsinjuice

Äpplejuice

Tranbärsjuice

## ALKOHOLFRI ÖL

Peroni Alkoholfri Öl Flaska 330 ml 71 kr

BrewDog Punk IPA Flaska 330 ml 71 kr  
0,5%

## ALKOHOLFRI CIDER

Jus de Pommes Pétillant Flaska 330 ml 83 kr  
Normandie, Frankrike



## VIN



## BUBBEL

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

Prosecco Terra Serena 99 / 439 kr  
Veneto, Italien (Glera)

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

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

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

**HUSETS - Vita / Röda / Rosé 97 / 396 kr**

## VITT

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

Clivus Pinot Grigio Garda DOC 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)