



SNAPSEN MÅSTE INNEHÅLLA
KUMMIN ELLER DILL
FÖR ATT FÅ
KALLAS

AKVAVIT.

ALLT ANNAT
FÅR HELT ENKELT
KALLA SIG FÖR KRYDDAT

BRÄNNVIN



27 kr/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 mikroddestilleri för smaksättning av spritdrycker. Där kryddar vi vårt brännvin, akvavit och gin.



27kr/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.

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





27 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 DILL

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.

27 kr/cl



O.P. ANDERSON PETRONELLA ÄPPLE

O.P. Anderson Petronella Äpple 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 HALLON

O.P. Anderson Petronella hallon är en ekologisk, kryddig hallonsnaps med en liten sötma & inslag av anis, hallon, fänkål och kummin. Den har något lägre alkoholhalt och ligger på 25 procent.

O.P. ANDERSON PETRONELLA JULSNAPS

Uppkryddad med äpple, 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.



27kr/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.*

27 kr/cl



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.*



27kr/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.

27 kr/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.*



27kr/cl

OPERAKÄLLARENS STENBORGARE

Stenborgare är ett kryddat brännvin, smaksatt på 1790-talet av operasångaren Karl Stenborg. 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.

MÖJA VILTBRÄNNVIN

Det som skiljer Möja Viltbrännvin från andra brännvin är dess utsökta betoning av viltkryddor och örter, vilket ger en extra dimension av komplexitet och raffinemang. Den har en tydlig karaktär av en svensk skog med inslag av timjan, enbär och kryddnejlika.





27 kr/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 universtitets 350-årsjubileum. Ekologisk, lite snällare och ganska lättdrucken snaps. Smak av fläder, humle och en smula havtorn.

27 kr/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.



27kr/cl

SPIRIT OF HVEN

LANDSKRONA AKVAVIT

Kryddig doft & smak med inslag av kummin, anis, dill och citrus.

ERIKS AKVAVIT

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

KNUTS AKVAVIT

Kryddig smak med inslag av dill, citrus, fänkål och en framträdande dillsmak

27 kr/cl



NORRTELJE BRENNERI

Norrtälje Bränneriet är ett familjeföretag, beläget på landsbygden en timme norr om Stockholm. Här förvaltar vi det svenska dryckesarvet. I våra två kopparpannor tillverkar vi högklassiga destillat av svenska, ekologiska råvaror.

EKOLOGISK SNAPS DILL & RÖNNBÄR

Kryddig smak med inslag av dill, gräs och röda bär.

EKOLOGISK SNAPS CITRON

Fruktig och mild smak av citron.

EKOLOGISK SNAPS HAVTORN & ÖRTER

Nyanserad, kryddig doft och smak med inslag av havtorn, malört, fänkål, mynta, citronmeliss, rölleka, ingefära, nejlika, apelsinskal, kanel och kardemumma.



27 kr/cl

ROSLAGS PUNSCH

ROSLAGS ÄPPLE

ROSLAGS HALLON

ROSLAGS DESTILLAT AV ÄPPLE 11 ÅR

27 kr/cl



AB SVENSKA SPRIT AKVAVIT

AB SVENSKA SPRIT WILLY NILSSONS BÄSK

AB SVENSKA SPRIT PEPPARROT

SKÅNSKA SPRITFABRIKEN

SKÅNSK TAFFEL AKVAVIT

Skånsk Taffel är en svensk akvavit som härstammar från Södra Sandby. En ekfatslagrad akvavit.

Destillerad och lagrad i Sandby mosse.

Ren och kryddig smak med fatkaraktär.

Inslag av kummin, dill, äpple och svartpeppar.



27kr/cl

BOGE BRÄNNERI

Boge Bränneri är ett litet gårdsbränneri på Gotland. Vi destillerar och kryddar spritdrycker av frukt, bär och spannmål. Frukt- och bärspirten görs beroende på säsong och de råvaror som finns tillgängliga för stunden. Det kryddade brännvinet är anpassat efter våra gamla högtider och inspirationen till många av våra recept är hämtad från äldre svensk brännvinslitteratur. Vi arbetar med små handknackade kopparpannor och tappar varje flaska för hand.

BOGE BRÄNNERI ZUMPRUNKARN

Zumprunkarn har en mycket traditionell kryddning bestående av kummin, anis, dill och pomeransskal och passar utmärkt till många klassiska svenska rätter.

BOGE BRÄNNERI BRITTA

Britta är ett kryddat brännvin med inspiration från 1700-talet. Ursprungsreceptet innehåller, liksom vårt nutida, pomerans, citron, anis, fänkål och saffran.

LIVETS

Aquavit

VATTEN



27 kr/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 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

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.

27 kr/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.



27 kr/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. .

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.



27 kr/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

• LINNIEN •

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 akvavitproducenter 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.



27kr/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, pomerans och fänkål.

LYSHOLM LINIE PORT CASK

Lagrad på samma vis som den traditionella Lysholms Linie. Sedan ytterligare sex månader på portvinsfat. En nyanserad och kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkad frukt, kummin, vanilj, anis och örter.

LYSHOLM LINIE MADEIRA CASK

Lysholm Linie Double Cask Madeira har en nyanserad och skryddig smak med fatkaraktär och inslag av apelsin, karamell och choklad.

LØITENS EXPORT AKVAVIT

Rund och mjuk akvavit. 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.

27 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.



27kr/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, lindhoning. 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, korianderfrön och citrusskal. 45%.

27 kr/cl



BRENNIVIN

Tillverkad av potatis och kryddad med kumminfrön. Började tillverkas 1935 efter att det isländska alkoholförbudet upphört. Då hade flaskan en varningssymbol 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
Est. MMXIV

