

VÄLKOMMEN TILL



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.

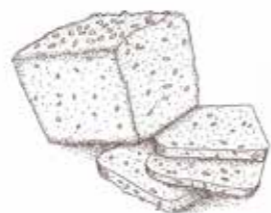
Alkoholhalten i öl och vin är lite för svag för att kunna förhöja smakerna i råvaran. Titta i snapskortet eller fråga personalen för att hitta passande snaps till ditt smørrebrød.

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!



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)

KRÄMIG APELSINSILL 133:-
smetana (LF), apelsinzest, söt senap, picklad fänkål, gräslök

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

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



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

KALLRÖKT LAXRÖRA 179:-
kallrökt lax, smetana (LF), rödlök, grillad picklad citron, förelrom

RÖKT ÅL 175:-
varm äggröra (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 bröd och vår egna tomatmarmelad

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

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

KOLSUNDSTOAST 173:-
röra på rimmad oxbringa, smetana (LF), pepparrot kommer med picklad beta, sikrom, rödlök, persilja

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

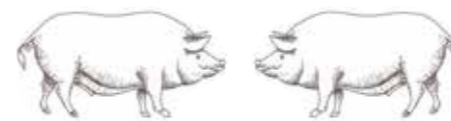
HUSETS RÅBIFF 189:-
blandad med senap, kapris, cornichons, lök, persilja kommer med rödbetor, pepparrot, äggula

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

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

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

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



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

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

WEISSWURST (L!) 143:-
potatissallad med majonnäs (Ä), senap & rivet äpple

PRAGERSCHNITZEL (L!, GÄ) 169:-
tjeckisk potatissallad (Ä), kapris- & sardellsmör

SVINET'S KOMBO

3st smørrebrød & 3st snapsar (2cl/st)

OBS! GÅR EJ ATT KOMBINERA SJÄLV

1. KRÄMIG APELSINSILL
2. KALLRÖKT LAXRÖRA
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 värd i mjöl. Går att få utan.



ÅRSTA

Årstavägen 49

08-722 75 20

info@tvassmasvin.se

@tvassmasvin

facebook.com/TvaSmaSvin

TROSA

Östra Långgatan 7A

0156-400 90

info@tvassmasvintrosa.se

@tvassmasvinbnb

facebook.com/TvaSmaSvinBnB

BRÄNNERIET.

af Tva Sma Svin

Årstavägen 49

08-722 75 20

info@tvassmasvin.se

@branneriet_af_tvassmasvin

www.tvassmasvin.se (L) = Innehåller Laktos (G) = Innehåller Gluten (Ä) = Innehåller Ägg

SVINETS 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, Mouvédre)

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

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

SVINETS HOT SHOT

Gul Chartreuse, Kaffe, Grädde

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 0,33 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.



SÖTSAKER

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

MORSANS CHEESECAKE (LGÄ) 119:-

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

ALKOHOLFRI

Coca Cola 40 kr

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Pellegrino, 25 cl.

Ginger Beer

Tonic Water

Apelsinjuice

Äpplejuice

Tranbärsjuice

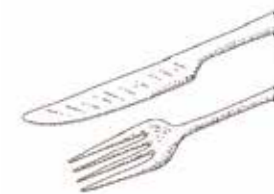
ALKOHOLFRI ÖL

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)