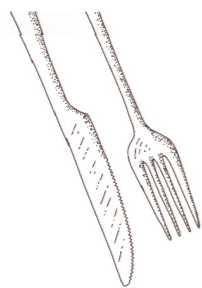


SMØRREBRØD



- BRÄCKT OXBRINGA (L!)** 163:-
dijoncrème (Ä), pepparrot, karamelliserad lök
- ANKLEVERTERRIN** 190:-
fikonmarmelad, valnötter (N), friterad kapris, syrad rödlök
- SVINETS RÅBIFF** 193:-
löjrom, picklad silverlök, citronmajonnäs, äggula (Ä)
- SVINETS ÅRSTATOAST** 195:-
tunt utbankad rå oxfilé, svampkräm, rödvinsinlagda smålökar, pecorino, rostade hasselnötter (N)
- ROSTBIFF** 144:-
dansk remoulade (Ä), pepparrot, pickles, rostad lök (G)
- HEMLAGAD BLODPUDDING (L!, G)** 153:-
stekt fläsk, stekt äpple, råörda lingon

KALVSCHNITZEL

(VARMRÄTT)

kapris- och sardellsmör, gurksallad & pommes frites

295:-

- 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
- TIMJANKORV (L!)** 149:-
surkål, brännvinssenap (G)
- FLÄKSSCHNITZEL (L!, GÄ)** 169:-
surkål, tysk potatissallad (Ä), kapris- & sardellsmör (L)

SVINETS KOMBO

3st smørrebrød & 3st snapsar (2cl/st)
OBS! GÅR EJ ATT KOMBINERA SJÄLV

1. RÖKT MATJESILL
2. ÄGGSALLAD
3. LÅGTEMPERERAD FLÄKSIDA

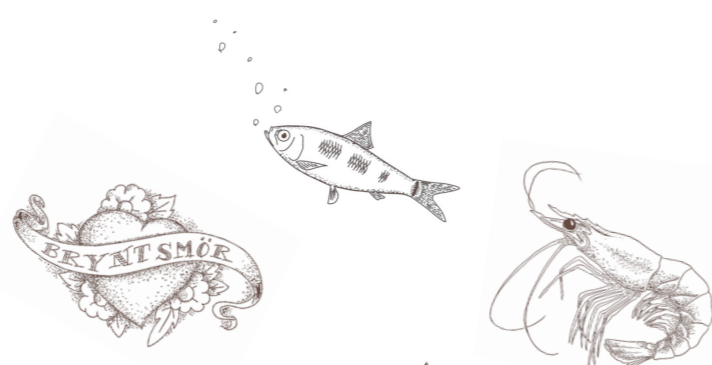
Se tillbehör på respektive rätt ovan eller till vänster



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.



ÅRSTA

Årstavägen 49

08-722 75 20

info@tvåsmåsvin.se

@tvåsmåsvin

facebook.com/TvaSmaSvin



TROSA

Östra Långgatan 7A

0156-400 90

info@tvåsmåsvin.se

@tvåsmåsvinbnb

facebook.com/TvaSmaSvinBnB

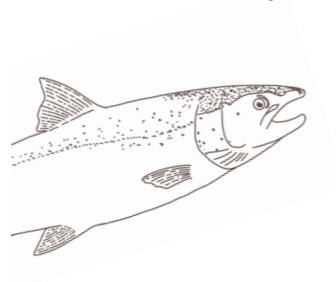


UPPSALA

Vaksalagatan 26

info@tvåsmåsvin.se

@tvåsmåsvin uppsala



www.tvåsmåsvin.se

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.

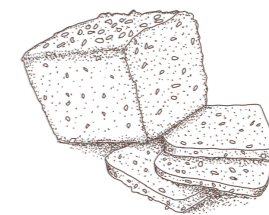
Alkoholhalten i öl och vin är lite för svag för att kunna förhöja smakerna i råvaran. Titta i snapskortet eller fråga personalen för att hitta passande snaps till ditt smørrebrød.

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!



SMØRRE

- FARMORS SILL** 119:-
eldad kryddost (L), gräddfil (L), rödlök
- MATJESSILL** 129:-
brynt smör (L), potatis, kokt ägg, rödlök, gräslök, dill
- SVINETS AKVAVITSILL** 133:-
royal på västerbottenost (LÄ), sikrom, rödlök, crème fraiche (L)
- RÖKT MATJESILL** 143:-
potatis- & prästostcreme, sikrom, ägg (Ä), brynt smör (L)
- GUBBRÖRA (LÄ)** 135:-
kall skivad potatis, brynt smör (L), rödlök
- ÄGGSALLAD (Ä)** 149:-
rökt lax, pressgurka



- 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
- LAXTARTAR** 177:-
cornichons, ägg, gräslök, kapris, citronmeliss

SVINETS BAKISMYRA

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

110:-

för



- 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** 149:-
vegansk sojamajonnäs (G), soja vinägrett (G), rostade sesamfrön, picklad lök, böngroddar
- CHÈVRE CHAUD (L)** 169:-
kallrökt lax, saltbakade betor, honung, rostade pinjenötter (N)
- HUSETS OSTAR** 145:-
serveras med brød och vår egen tomatmarmelad

(LF) = Laktosfri (N) = Innehåller nötter

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

SVINET'S FÖRDRINKAR

Svinets Negroni

O.P. Anderson, Campari, Söt Vermouth

Evigt liv

Grön Chartreuse, Färskpressad Lime, Tonic

Isländsk Dry Martini

Noilly Prat Vermouth, Brennivín, 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

SVINET'S HOT SHOT

Gul Chartreuse, Kaffe, Grädde

155:-

DESSERTVIN

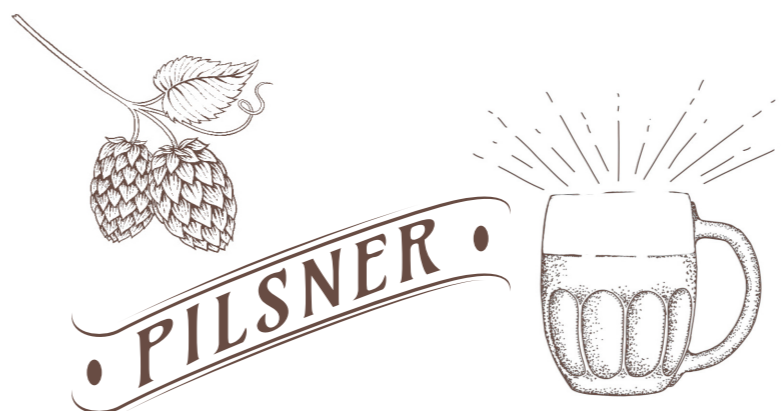
Braastad Cognac 26 kr/cl
Frankrike, Pineau de Charantes



APOTEKARENS SHOT

Grön Chartreuse, 2 cl

82:-



Pilsner Urquell Tankovna 0,3 / 0,5 L 81 / 91 kr
4,4% Klassisk opastöriserad pilsner. Maltig smak.
Inslag av apelsin, honung, örter och bröd.

Primator semi dark Fat 0,3 / 0,5 L 83 / 93 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 89 kr
5,1% Krispig, maltig smak med toner av citrus,
honung, ljus bröd och en behaglig beska.

CIDER

Magners (Irland) Flaska 0,33 L 89 kr
4,5% Fruktig, kryddig smak. Tydlig karaktär
av röda äpplen. Inslag av kanel och pomerans.



SÖTSAKER

VIT CHOKLADKRÄM (LG) 119:-
lemoncurd, digestive

FRITERAD CEMBERT (LGÄ) 119:-
råroräda hjortron, friterad persilja

LAKRITSBRÛLÉE (Ä) 110:-

CHOKLADTRYFFEL 45:-

KAFFE

Bryggkaffe 40 kr
Te 35 kr

ALKOHOLFRI

Coca Cola 40 kr

Coca Cola Zero

Fanta

Sprite

Pellegrino, 25 cl.

Ginger Beer

Tonic Water

Apelsinjuice

Äpplejuice

Tranbärsjuice

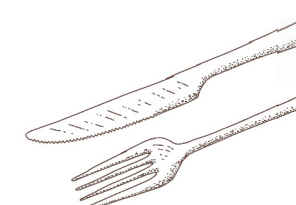
ALKOHOLFRI ÖL

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 109 / 462 kr
Simò Serra, Spanien (Perelada)

Prosecco Terra Serena 109 / 462 kr
Veneto, Italien (Glera)

Champagne Taittinger Brut Réserve 155 / 825 kr
(Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunière)

Champagne Taittinger Millésimé 1.450 kr
(Pinot noir, Chardonnay)

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

HUSETS - Vita / Röda / Rosé 109 / 426 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 Baixas, 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)