

BRUNCHBUFFÉ LÖRDAGAR & SÖNDAGAR

KL. 11.00-15.00

Bygg dina egna smørrebrød

175KR

Det ingår soppa, kaffe och kaka.

Smørrebrød från menyn
börjar serveras kl 15.30

Brunchbuffén dukas upp t.o.m.
helgen före midsommar och tar
sedan sommaruppehåll fram till
slutet av september.



ÅRSTAVÄGEN 49

Tel: 08-722 75 20

info@tvåsmåsvin.se

www.tvåsmåsvin.se

Boka bord på bookatable.se

Hjärtligt välkomna till TvåSmåSvin!

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

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

Alkoholhalten i öl och vin är lite för
svag för att kunna förhöja smakerna i
råvaran. Men inte i spriten!

Snapskortet står på bordet.



Fråga gärna vår kunniga personal
angående vårt stora utbud av
Brännvin & Akvavit.

Vi vill att Ni som gäst ska få uppleva så
mycket som möjligt när ni är hos oss.

Självklart serveras det även
alkoholfria alternativ.

Om Du har några allergier, hör dig för
med personalen.



FARMORS SILL <i>kryddost, gräddfil, rödlök</i>	93:-
MATJESILL <i>brynt smör, hackat ägg, rödlök, gräslök, dill</i>	97:-
SVINETS AKVAVITSILL <i>royal på västerbottenost, sikrom, rödlök, crème fraiche</i>	109:-
CURRYSILL <i>äpple, bacon, rödlök</i>	97:-
“SOLÖGA” <i>ansjovis, lök, kapis, ättiksgurka, rödbetor, äggula</i>	107:-
GUBBRÖRA <i>serveras med kall skivad potatis</i>	109:-
RÄKOR <i>dijonnaise, grön sparris, avokado, kokt ägg</i>	137:-
SKAGENRÖRA <i>kallrökt lax, grön sparris, löjrom</i>	139:-
GRAVAD RÖKT LAX <i>hemslagen hollandaisesås, grön sparris, citron</i>	139:-
KUMMINGRAVAD LAX <i>pepparrotsmajonnäs, syrad lök</i>	139:-
RÖKT LAXMOUSSE <i>räkor, färska rödbetor, kokt ägg</i>	133:-
SMÖRSTEKT TORSKROM <i>hemslagen majonnäs, dill, citron,</i>	133:-
FRITERAD SPÄTTAFILÉ <i>dansk remoulade, räkor, citron</i>	109:-
RÖKT ÅL <i>varm ägggröra, gräslök, syrad rödlök</i>	139:-
LÖJROM FRÅN VÄNERN <i>serveras med klassiska tillbehör</i>	225:-
KALL SKIVAD POTATIS <i>crème fraiche, stenbitsrom, rödlök</i>	113:-
HUSETS OSTAR <i>serveras med bröd och tomatmarmelad</i>	99:-



ROSTBIFF #1 <i>pickles, dansk remoulade, rostad lök, pepparrot</i>	97:-
ROSTBIFF #2 <i>fransk potatissallad, rostad lök, pepparrot, äggula</i>	99:-
ANKLEVERTERRIN <i>sauternes-gelé, friterad kapis, rostade pistagenötter</i>	153:-
VARBAKAD LEVERPASTEJ <i>champinjoner, bacon, kapis, rödbetor</i>	97:-
KALVLEVER ANGLAIS <i>bacon, kapis, rödvinskyl, skivad potatis</i>	129:-
HUSETS RÅBIFF <i>serveras med klassiska tillbehör</i>	163:-
STÅNGKORV SPECIAL <i>äggula, rödbetor</i>	109:-
LÅGTEMPERERAD FLÄSKSIDA <i>rödkål, pressgurka</i>	109:-
PANNBIFF <i>gräddkokt lök, råörda lingon, pressgurka</i>	127:-
SVINETS TIMJANKORV <i>surkål, brännvinsenap</i>	113:-
FLÄSKSCHNITZEL <i>sardellsmör, surkål, kapis</i>	119:-

SVINBAKIS

kall skivad pannbiff, gurmajonnäs och rostad lök

85:-

ROMBAKAD ANANAS <i>vaniljglass</i>	99:-
LAKRITSBRÛLÉE	87:-
CHOKLADTRYFFEL	35:-
MACARON <i>vanilj, lakrits, caramel</i>	30:-/st

SMAKLIG SPIS!

