

# 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.

Öppettider:

mån - fre 12.00 - 22.00

lör - sön 11.00 - 22.00



**ÅRSTAVÄGEN 49**

**Tel: 08-722 75 20**

[info@tvåsmåsvin.se](mailto:info@tvåsmåsvin.se)

[www.tvåsmåsvin.se](http://www.tvåsmåsvin.se)

Boka bord på [bookatable.se](http://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  
dansk rågröd, serveras som mellan-  
rätter och varierar i storlek.

Glutenfritt bröd finns.

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!



Titta gärna i snapskortet eller fråga  
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.

**GRÖNA GRISEN** 6cl.

*Två Små Svin aquavit, grön chartreuse,  
färsk citron, gurksocker, tonic*

**125:-**

**FARMORS SILL** 93:-  
*kryddost, gräddfil, rödlök*

**MATJESSILL** 97:-  
*brynt smör, potatis, hackat ägg, rödlök, gräslök, dill*

**SVINETS AKVAVITSILL** 109:-  
*royal på västerbottenost, sikrom, rödlök, crème fraiche*

**KRYDDSILL** 93:-  
*kapris, rödlök, äggula*

**SKAGENRÖRA** 139:-  
*grön sparris, löjrom, citron*

**GUBBRÖRA** 109:-  
*serveras med kall skivad potatis*

**RÄKOR DIJONNAISE** 141:-  
*grön sparris, avokado, kokt ägg, rödlök*

**RÄKOR BRYNT SMÖR** 139:-  
*dill, pepparrot, rödlök*

**RÖKT LAXMOUSSE** 133:-  
*räkor, färska rödbetor, kokt ägg*

**GRAVAD LAX** 133:-  
*nobisdressing, gulbetor, rödlök, citron*

**KALLRÖKT LAX** 139:-  
*färskost med dill & pepparrot, löjrom*

**SMÖRSTEKT TORSKROM** 133:-  
*hemslagen majonnäs, dill, citron*

**FRITERAD SPÄTTAFILÉ** 113:-  
*dansk remoulade, räkor, citron*

**RÖKT ÅL** 139:-  
*varm äggröra, gräslök, syrad rödlök*

**STEKT SALT SILL** 127:-  
*gräddkokt lök, färska betor, skånsk senap*

**VARMBAKAD LEVERPASTEJ** 109:-  
*rökt sidfläsk, champinjoner, äpple, gulbetor, friterad kapris*

**KALVLEVER ANGLAIS** 129:-  
*bacon, kapris, rödvinsky, skivad potatis*

**STÅNGKORV SPECIAL** 117:-  
*äggula, rödbetor, pressgurka*

**RIMMAD OXBRINGA** 127:-  
*dragoncrème, skivad potatis, sparris, rostad lök*

**HUSETS RÅBIFF** 163:-  
*serveras med klassiska tillbehör*

**ROSTBIFF** 99:-  
*pickles, dansk remoulade, rostad lök, pepparrot*

**ANKLEVERTERRIN** 153:-  
*fikonmarmelad, salta valnötter*

**LÅGTEMPERERAD FLÄSKSIDA** 121:-  
*rödkål, pressgurka*

**PANNBIFF** 127:-  
*stekt lök, dijonnaise, saltgurka*

**SVINETS TIMJANKORV** 117:-  
*surkål, brännvinssenap*

**FLÄSKSCHNITZEL** 123:-  
*tjeckisk potatissallad, citron*

**KALL SKIVAD POTATIS** 113:-  
*crème fraiche, stenbitsrom, rödlök*

**HUSETS OSTAR** 99:-  
*serveras med bröd och vår egna tomatmarmelad*

**SVINETS BAKISMYRA**

*kall skivad pannbiff, gurkmajonnäs och rostad lök*

**89:-**

**FRITERAD CAMEMBERT** 99:-  
*rårörda hjortron, friterad persilja*

**LAKRITSBRÛLÉE** 87:-

**CHOKLADTRYFFEL** 35:-

**SMAKLIG SPIS!**