

## 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.

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.

---

Öppettider på sommaren:

mån - fre 12.00 - 22.00

lör - sön 13.00 - 22.00

---

Brunchbuffén är tillbaka i slutet av september.

---



**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)



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



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

### SVINBAKIS

*kall skivad pannbiff, gurkmajonnäs och rostad lök*

**85:-**

<b>RABARBERKOMPOTT</b>	<b>99:-</b>
<i>med crunch och vaniljgrädde</i>	
<b>LAKRITSBRÛLÉE</b>	<b>87:-</b>
<b>CHOKLADTRYFFEL</b>	<b>35:-</b>
<b>MACARON</b>	<b>30:-/st</b>
<i>fråga om smaker</i>	

**SMAKLIG SPIS!**

