



SNAPSEN MÅSTE INNEHÅLLA
KUMMIN ELLER DILL
FÖR ATT FÅ
KALLAS

AKVAVIT.

ALLT ANNAT
FÅR HELT ENKELT
KALLA SIG FÖR KRYDDAT

BRÄNNVIN

23kr/cl



Som spritkrog har vi så klart ett genuint intresse av spritdrycker. Vad vore då mer naturligt än att starta ett eget destilleri? Ett stenkast från krogen, i Årstas hjärta, har vi byggt upp ett mikrodestilleri för smaksättning av spritdrycker. Där kryddar vi vårt brännvin, akvavit och gin. Samtidigt som vi tillverkar för vår egen krog kan vi även leverera till andra krogar och under 2019 genomför vi en procedur för att lansera någon produkt på Systembolaget. Spännande, tycker vi!





23kr/cl

TVÅ SMÅ SVIN VODKA


En ren vetevodka framställd helt utan kemiska tillsatser.

TVÅ SMÅ SVIN AQUAVIT


Husets första kryddade brännvin, en kumminrik akvavit med inslag av dill och andra delikata kryddor. En smak designad av kumminälskaren Jimmy Nygren. Omtalad som en akvavit i dansk stil.

ÅRSTA BRÄNNVIN

Med anor från ett recept framtaget av Frun på Årsta Gård under 1700-talet. Pomeranskryddan är väl tilltagen och snapsen passar utmärkt till currysill och annan inlagd sill men även till chèvre.



ALKOHOLHALTEN
I SNAPS HJÄLPER TILL ATT
FÖRHÖJA SMAKER
I MATENS RÅVAROR PÅ ETT
SÄTT SOM ÖL OCH VIN INTE GÖR





23kr/cl

O.P. ANDERSON

Carl August skapade brännvinet och namngav det O.P. Anderson till sin fars ära. Denna Sveriges äldsta akvavit lanserades år 1891 och har sin klassiska kryddning med kummin, anis och fänkål.

O.P. ANDERSON EXTRA

Till skillnad från O.P. Anderson innehåller O.P. Extra Oloroso-sherry och maltwhisky. Akvaviten lagras dessutom på fat i två månader enligt Solera-metoden, vilket gör att alla flaskor håller jämn kvalitet och innehåller delar av den akvavit som är längst lagrad.

O.P. ANDERSON KLAR

En fyllig och frisk akvavit, kryddad för att passa särskilt bra till fisk och skaldjur. Med toner av dillfrön och citronskal över en grund av den klassiska Anderson-kryddningen



23kr/cl

O.P. ANDERSON JULAQUAVIT

O.P. Anderson Julaquavit är kryddad med kummin, anis och fänkål precis som originalet. Med juliga toner av pomerans, cognac och sherry och lagrad på cognacsfat får den en fyllig och avrundad smak



O.P. ANDERSON PETRONELLA

O.P. Anderson Petronella är en ekologisk, kryddig äppelsnaps med inslag av kummin, anis och fänkål. Den har något lägre alkoholhalt och ligger på 30 procent.





23kr/cl

GAMMAL NORRLANDS AKVAVIT

Har själ och hjärta i fjäll och forsar. Lanserades år 1929. Den smakrika kryddningen av kummin, anis och fänkål är avrundad med sherry. Lyfter smaken på kraftiga och lagrade ostar i alla dess slag.

ÖSTGÖTA SÄDESBRÄNNVIN

Ren smak med viss sötma. Inslag av honung, halm och torkad frukt. Lagrat på ekfat. Passar till flertalet sillar och gravad lax. Även till rökt och att drickas som den är.

RÅNÄS BRÄNNVIN

Även denna skiljer sig i smaken från många andra snapsar. Den är kryddad med pomerans och kanel och är avrundad med cognac. Allt enligt receptet från Rånäs Bruk i Uppland. Passar mycket bra till chokladdesserter.



23kr/cl

SVARTVINBÄRSBRÄNNVIN

Passar utmärkt till många desserter. Snapsen är ett kul och spännande alternativ till köträtter. Passar även som fördrink med en isbit i.

SKÅNE AKVAVIT

Sveriges näst mest sålda snaps efter O.P. Anderson. Kryddningen är den traditionella trion för kryddat brännvin: Kummin, anis och fänkål. Passar kanon till sill och strömming.

PRIMA EDITION AQUAVIT

Prima Edition Aquavit har ett spetsigt smakregister som drar åt det kryddigt friska hållet med inslag av ingefära och citrus.

PRIMA JULAKVAVIT

Med en kryddning av nypon, som även ger drycken dess vackra röda färg, tillsammans med ingefära och pomerans blir resultatet en kryddig och frisk akvavit. De friska citrustonerna är en bra match till sill eller lagrad ost.





23kr/cl

NYKÖPINGS BRÄNNVIN

Med anor från 1700-talet. Har fyllig smak av främst anis men också fänkål och kummin samt en viss sötma. Passar bra till rustik mat såsom korvar och fläsk.

ÖRTAGÅRDS BRÄNNVIN

Är mild men passar ändå bra till rejäl mat. Mycket fin smak tack vare kryddorna timjan, rosmarin och citron.

HERRGÅRDS AQUAVIT

Är kryddad med kummin, fänkål och koriander. Spetsad med maltwhisky och lagrad på sherryfat. Togs fram 1949 då whiskyn började vinna mark i Sverige. Passar mycket bra till ostar.



23kr/cl

BÄSKA DROPPAR

Ett kraftfullt bittert malörtsbrännvin som utmanar smaklökarna lite extra och inte lämnar någon likgiltig. Den kräver kraftfulla och feta rätter för att komma till sin rätt. Passar även som digestif efter maten.



HALLANDS FLÄDER

Är en lite mildare snaps. Den är blommig med en frisk fläderkaraktär samt lite sötma.

LÄCKÖ SLOTTSAQUAVIT

Den första ekologiska snapsen i Sverige. Har dill som huvudkrydda men också toner av kummin, fänkål, korianderfrö och sherry. En mild snaps som passar allt inom fisk & skaldjur. Fantastisk till t.ex. skagen med löjrom.





23kr/cl

OPERAKÄLLARENS STENBORGARE

Stenborgare är ett kryddat brännvin, smaksatt på 1790-talet av operasångaren Karl Stenborg. På den tiden den mest populära drycken i mellanakten för både sångare och åhörare. Stenborgaren innehåller idag klassiska svenska spritkryddor som anis, fänkål och citrus. Avslutad med lite körvel.

MÖJA TAFFELBRÄNNVIN

Baseras på färsk spansk körvel, en anrik kryddört från forna tider som idag växer i förvildat tillstånd på norra Möja. Inslag av anis, lakritsrot och halm. Passar till lagrade ostar och smörgåsbord.

MÖJA AQUAVIT

Möja Aquavit är en komposition av de klassiska kryddorna kummin, anis, och fänkål tillsammans med en svag ton av ekfat. Smakerna förenas på en bas av den spanska körveln. Passar mycket bra till fisk & skaldjur.







23kr/cl

LUNDASNAPS

Framtagen i samband med Lund universitetets 350-årsjubileum. Ekologisk, lite snällare och ganska lättdrucken snaps. Smak av fläder, humle och en smula havtorn.

GNESTA BRÄNNERI SPECIAL EDITION

En snaps med smak av nypon, kanel, stjärnanis och pomerans. Funkar även bra som avec.

JÄDRANS MATSUP

Smaksatt med handplockad pors från Gästriklands Östersjökust samt pomerans från sydligare breddgrader. Lite lägre alkoholhalt, 32%. Mild i munnen. Passar bäst till saltad mat som sill eller kräftor.



23kr/cl

ÅKERS JERN

En härlig snaps betonad med handplockad johannesört från den nu nedlagda banvallen i Åkers styckebruk.



KRUT NUBBEN

En traditionell akvavit. Kummin, anis, fänkål med ett inslag av sherry för att tillsätta lite härlig sötma och ger en mörkare nyans i färg. Dricks gärna rumstempererat.





23^{kr/cl}

HVEN AQUA VITAE

Handgjord med de bästa ekologiska råvarorna. Den nydestillerade sädesspriten får mogna på ekfat både före och efter de sista destilleringarna med blommor och kryddor, vilket ger extra djup med toner av kola och vanilj. Doften av nymalet kaffe smyger sig försiktigt på bakom de färska örterna. Apelsin- och citronest ger en oljig citruston.

HVEN WINTER SCHNAPPS

Handgjord från grunden och innehåller endast ekologiska ingredienser. Vodkan är ekfatslagrad både före och efter destillering. Doften avslöjar det mesta vi kopplar till julen, kanelstången, apelsiner, nejlika, och kardemumma. Allt detta knytes samman med mjuka strängar av vanilj och lakrits. Ekfatslagringen bidrar med en söt karamellton.



23kr/cl

NORRTELJE BRÄNNERI

Norrtelje Bränneri AB grundades år 2001 av makarna Richard Jansson och Kristina Anerfält-Jansson. Bränneriet är beläget på en gård i hjärtat av Roslagen, en mil norr om Norrtälje. I fem generationer har familjen Jansson brukat gården och efter en omfattande renovering och ombyggnation av gårdens lada stod bränneriet klart år 2002.

ROSLAGS SAILING

Örtkryddat havtornbrännvin med tio olika örter. Passar som snaps eller avec i alla sammanhang. Guldmedalj i tävlingen Destillata 2012 ,OS i fruktdestillat.

ROSLAGS SAILING DILL&RÖNNBÄR

ROSLAGS SAILING EKOLOGISK CITRON





23kr/cl

**GRISSEHAMNSBRENNVIN, HAVTORN
ROSLAGSSNAPS SVARTA VINBÄR
ROSLAGS ÄPPELAVEC
ROSLAGS PÄRONAVEC
ROSLAGS SVENSKA HALLON
ROSLAGS WHISKYPUNSCH
ROSLAGS PUNSCH**





SVERIGE



AB SVENSKA SPRIT

I lagerlokalen i Bro sker sprittillverkning. Eller tillverkning - ska man vara noggrann handlar det om förfining. Kryddning av sprit till flera olika produkter. Efter några första nosanden på spritkryddandets ädla konst startade Lasse Tavalas egna produktion 2012. Milda, mjuka och moderna smaker var det han eftersträvade.

- Det viktiga att känna till är att man inte kan dölja dålig sprit med kryddor. Anledningen till att folk i gemen kyler ner sin snaps till frysgrader är för att man inte gillar "spritsmaken". Bra sprit är oerhört ren och har inga "felsmaker".

Fläder, dill och malört plockar Lasse själv, eller får hjälp av bekanta. Kryddorna läggs i sprit med den rätta styrkan. De får laka ur smak i ca. två veckor beroende på önskat slutresultat. Till sist filtreras spriten och blandas enligt recept som han har utvecklat själv. I fläderspriten finns exempelvis, förutom fläder, kanel, citron och ett litet uns ekologisk sirap. - Det ger en fin karamelltouch i smaken.

Målsättningen med Svenska Sprit har hela tiden varit att påminna om och lyfta den svenska snapstraditionen, men också att få folk att njuta mer av den kryddade spriten.





23kr/cl

- AB SVENSKA SPRIT VODKA**
- AB SVENSKA SPRIT AKVAVIT**
- AB SVENSKA SPRIT GIN**
- AB SVENSKA SPRIT FLÄDER**
- AB SVENSKA SPRIT WILLY NILSSONS BÄSK**
- AB SVENSKA SPRIT PEPPARROT**



LIVETS
Aquavit
VATTEN





23 kr/cl

AALBORG TAFFEL AKVAVIT

Aalborg Taffel med sin distinkta röda och vita etikett togs fram av Isidor Henius 1846 och är fortfarande idag Danmarks mest sålda akvavit. Även känd som "Röd Aalborg". Med sin höga alkoholhalt, 45%, och distinkta kumminkaraktär passar den mycket bra till inlagd sill, lagrad ost och skaldjur.

MALTESER AQUAVIT

Tysk, lite svagare (40%) variant av Taffel som tillverkades första gången år 1924, då man inte fick importera akvavit till Tyskland. De tog då namnet efter korset i Aalborgs logo. Den har en ren spritdoft med inslag av kummin, örter och kryddor.

AALBORG JUBILEUM AKVAVIT

En hyllning till Isidor Henius, den viktigaste personen för den danska akvavittraditionen och fadern till Aalborg Taffel. Doft av dill och koriander med smak av mild kryddning. Passar mycket bra till fisk och fågel.





23kr/cl

AALBORG NORDGULD AKVAVIT

Aalborgfamiljens gyllene och mest luxuösa akvavit. Drycken har destillerats på bärnsten vars aromer och oljor processas fram under högt tryck och extrem hetta. Doft av fänkål, kummin & dill. Rund smak med inslag av lakrits, kåda, citrus och lätt sötma.



AALBORG EXPORT AKVAVIT

Akvavit med doft av malört, dill, koriander och kryddpeppar. Smaken är mild kryddig med inslag av dillfrö och fänkål och med en viss sötma.

AALBORG DILD AKVAVIT

Aalborg Dild är en lätt och elegant akvavit med tydlig smak av dill och en eftersmak av anis och citrus. Passar perfekt till lätta skaldjur- och fiskrätter.

AALBORG PORSE SNAPS

Gjord av färska danska pors och även kryddat med rosmarin, sherry och ek. Detta ger det en något bitter, men rund smak. Idealisk till ostar.





23 kr/cl

AALBORG KRONE AKVAVIT

En klassisk akvavit med gamla dygder - en fin mjuk och rund smak med en komplex doftsammansättning, dill- och kummininteraktion inkluderande koriander och grapefrukt. Lanserades 1990.

AALBORG GRILL AKVAVIT

Sammansatt av kummindestillat, extrakt av vanilj, anis, pomerans och fläder. Sedan lagrat på sherryfat i sex månader. Lanserades 2014.

AALBORG HALV SNAPS

Namnet har den fått för att den innehåller halva alkoholhalten, 22,5%, jämfört med Taffel men fortfarande en god och fyllig smak med nyanser av bland annat citrus och anis.



23kr/cl

HARALD JENSEN AKVAVIT

Med sitt kreativa och experimentella förhållningssätt skapade Harald Jensen en konjak som på många sätt var ovanligt för sin tid. Harald Jensen Akvavit är så kryddat med bland annat anis, kryddpeppar, pomerans och ingefära. Resultatet är en klassisk och komplex kryddig konjak, som erbjuder många spännande smaker och doftnoter.

GYLDEN HØKER SNAPS

En mild snaps med något lägre alkoholhalt, 32%, för de som föredrar den lite mildare och rundare smaken. En doft av dill, citrus och äpple. Smaken är ren, rund och kumminkaraktären är mild. Lanserades 1992.

KLAR HØKER SNAPS

Även denna med något lägre alkoholhalt, 32%. En lätt doft av spiskummin, apelsin och lakrits med en överaskande ton av mandel. Smaken är mild och lätt. Kumminkaraktären är mild. Lanserades 1991.





• LINIEN •

Det är drygt tvåhundra år sedan som skeppet Trondhjems Prøve lämnade Norge för en seglats till Indonesien. Skeppet var lastat med norska produkter som torkad fisk och ost men ombord fanns också några fat med akvavit som man tänkte sälja när man kommit fram. Det kryddade brännvinet var gjort av familjen Lysholm, som var akvavitproducenter i Norge. Väl framme upptäckte man att dryckesvanorna såg helt annorlunda ut i Indonesien så det enda man kunde göra var att ta med faten hem till Norge igen. När de var tillbaka smakade man på spriten och upptäckte att den var mycket rundare och godare än den som hade lagrats under samma tid i Norge. Under hela färden hade faten med akvavit stått uppe på däck och utsatts för skeppets gungningar och rullningar, hårda, kalla regn och stark sol och detta hade alltså gjort att smaken på akvaviten blivit rundare och mer elegant än tidigare.

Allt sedan dess har man använt sig av denna metod för att framställa Lysholms Linie Aquavit.





23kr/cl

LYSHOLMS LINIE AKVAVIT

Nordens äldsta akvavit. Den skickas enligt tradition på en fyra månader lång resa runt jorden där den korsar ekvatorn två gånger. Totalt är Lysholms Linie lagrad på sherryfat i 16 månader. Kryddig doft med fatkaraktär, kummin, dill, pomerans och fänkål.

LINIE DOUBLE CASK

Lagrad på samma vis som den traditionella Lysholms Linie. Sedan ytterligare sex månader på portvinsfat (Madeirafat).

LINIE MADEIRA CASK

Denna utgåva skickas på samma resa som originalet. Därefter lagras den i 21 månader i fat som tidigare hållit Madeiravin.



23kr/cl

LØITENS EXPORT AKVAVIT

Rund och mjuk akvavit framställd efter ett traditionellt recept. Løitens Export är smaksatt med traditionella norska akvavitskryddor och lagrad på ekfat, som tidigare använts till sherry, i 3-6 månader. Passar bra till sill, grillad lax, gravad lax eller rökt kött. Smak av citrus, kummin, med en svag sherrytouch.

GAMMEL OPLAND AQUAVIT

Fatlagrad 26-28 månader med tydlig karaktär av sherryfat. Doften präglas av kummin, koriander och anis samt toner av vanilj från faten.

GILDE NON PLUS ULTRA AQUAVIT

Lanserades 1954 av norska Vinmonopolet. Utvalda fat blandas till denna akvavit som anses vara en av de mest exklusiva som finns att få tag på. Den långa lagringstiden på 12 år ger akvaviten en utsökt ekkaraktär och vaniljton.





23 kr/cl

TRAMP I KLAVERET

En modern tolkning av en klassisk akvavitgenre - Taffel. Istället för citrusskal så får denna sin friskhet från grön kardemumma och flera sorters färsk mynta. I tillägg till ett bärande kumminelement innehåller destillatet bl.a. lakritsrot, vanilj och mandarinskal.

FANDENS JULEKVELD

Djävulens Julafton eller Fan spelar poker med vänner/ovänner. Stjärnanis, svartpeppar, mandarinskal, färsk mynta, grön kardemumma, lindhonung. Lagrad på sherry-, madeira- och äppelbrandyfat.

AKEVITT

Kryddig smak med inslag av kummin, apelsinblommor, citrusskal och dill.

AKEVITT BLANK

Kryddig smak med inslag av kummin, korianderfrön och citrusskal. 45%.



23^{kr/cl}

BRENNIVIN

Tillverkad av potatis och kryddad med kumminfrön. Började tillverkas 1935 efter att det isländska alkoholförbudet upphört. Då hade flaskan en varnings-symbol i form av en vit döskalle på svart bakgrund, för att varna för konsumtion. Detta gav drycken namnet "Svarta Döden". Numera har etiketten en isländsk kartbild istället.





Jag är getingen, färdknäppen, orren och göken.

Jag är tutingen, rackaren, järnet och kröken.

Knappen innanför västen är jag.

Jag är klämtaren, luringen, nubben och fjutten.

Jag är jamaren, rövaren, supen och hutten.

Ja, den godaste pärlan är jag.

1:a pris SM i snapsvisor 2003

Melodi: Det var dans bort i vägen

Författare: Ulrika Thunstedt

KROGEN
TVÅ SMÅ SVIN
Smörbröd Snaps
Tjeckisk öl
ÅRSTA TORG
1897

