



Alltid på Tysta Mari

Måndag - Fredag 11.00-16.00 Lördag 11.00-16.30

Laxpudding serveras med brynt smör

Räksallad serveras med Rhode Islanddressing

Rimmad lax serveras med hovmästarsås och dillstuvad potatis

Färskrökt lax serveras med pepparrotscrème och rostat bröd

Toast Skagen

Avokadoskagen

Dagens lunch Onsdag 13.9

Lammkorv tomatås, gratänk med färskpotatis, parmesan, örter, grädde

Gryta på rapsgris, gratinerat vårlökspotatismos, krutonger

Fiskgryta, vitt vin, grädde, rotsaker, toast, kokt potatis,

Senapsmarinerad stekt strömming, råörda lingon, brynt smör, potatismos

Sallad med laxtataki, gurka- och sjögräsnudlar, lime- och ingefärsdressing

Fisksoppa med räkor serveras med aioli

Skaldjur

Ostron Fine de Claire

Färsk räkor (350 gram) serveras med Rhode Island och rostat bröd

½ Amerikansk hummer serveras med Rhode Island och rostat bröd

Skaldjurstallrik serveras med Rhode Island och rostat bröd

Smörgåsar

Räksmörgås med ägg och majonnäs på danskt rågbröd

Gravad laxsmörgås med hovmästarsås på danskt rågbröd

Färskrökt laxsmörgås med pepparrotscrème på danskt rågbröd

Leverpastejsmörgås med färsk inlagd gurka

Giffel med ost och skinka

Eftermiddagsmeny

Måndag - Fredag 16.00-18.30

Laxpudding serveras med brynt smör

Fisksoppa med räkor serveras med aioli

Räksallad serveras med Rhode Islanddressing

Rimmad lax serveras med hovmästarsås och dillstuvad potatis

Färskrökt lax serveras med pepparrotscrème och rostat bröd

Toast Skagen

Avokadoskagen

Caesar sallad med kyckling

Dessert

Citronmarängtårta

Choklادتårta med vispgrädde

Chokladbiskvi

Petit Four

Macarong

Kaffe & Te

Kaffe

Te (Svart/Grönt)

Choklad med vispgrädde

Espresso enkel

Espresso dubbel

Cappuccino

Macchiato

Caffe Latte

Latte Machiatto

Irish Coffee 4 cl.

Vitt vin

150:- Husets

195:- Sauvignon Blanc

225:- Chardonnay

245:- Chablis

245:- Sancerre

245:- Riesling

265:- Grüner Veltliner

Pinot Grigio

Glas

95:-

100:-

115:-

135:-

135:-

115:-

100:-

115:-

Butelj

230:-

365:-

385:-

450:-

450:-

385:-

365:-

385:-

Rött vin

135:- Husets

135:- Ripasso Valpolicella

135:- Valpolicella

150:- Côtes-du-Rhône Organic

150:- Shiraz

190:- Tempranillo

Bourgogne Rouge Pinot Noir

Zinfandel

Barolo 2011 Massolino

95:-

120:-

120:-

100:-

100:-

110:-

135:-

115:-

330:-

395:-

395:-

365:-

365:-

375:-

450:-

385:-

695:-

Rosé vin

30:-

250:- Husets

210:- Gobelsburg Zwiegelt

550:-

95:-

110:-

330:-

385:-

Champagne & Mousserande

170:- Champagne

170:- Cava

170:-

110:-

65:-

135:-

100:-

695:-

395:-

Fatöl 40 cl.

Bryggmästaren premium gold

Warsteiner

73:-

78:-

Butelj

150:- Bryggmästaren Dark lager, 50 cl

190:- Fullers London Pride, 50 cl

195:- Peroni, 33 cl

225:- IPA 33 cl.

245:- Cider 50 cl.

245:- Warsteiner 0,0

265:- Cola, Fanta, Sprite

185:-

85:-

90:-

70:-

85:-

85:-

40:-

35:-

Snaps & Aquavit

Vodka

85:- Snaps

85:- Whisky

50:- Gin

30:- Gammeldansk

25:- Jägermeister

Fernet

Konjak

Calvados

Cointreau

32:- Grappa

32:- Punsch

50:-

28:-

35:-

40:-

40:-

45:-

45:-

120:-

4 cl

92:-

92:-

92:-

92:-

92:-

92:-

92:-

100:-

100:-

100:-

88:-

6 cl

138:-

138:-

138:-

138:-

138:-

138:-

138:-

150:-

150:-

150:-

132:-