



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 Tisdag 14.11

Stekt fläsk, rostad morot, stuvad blomkål, kokt potatis
 Fiskgryta med tomat, jalapenos, limeaioli, friterad tortilla, kokt potatis
 Köttfärslimpa, gräddsås, pressgurka, rårörda lingon, potatismos
 Senapsmarinerad stekt strömming, rårörda lingon, brynt smör, potatismos
 Sallad med najadlax, pasta, broccoli, kronärtskocka, dill- och senapsdressing
 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
 Chokladtårta med vispgrädde
 Chokladbiskvi
 Petit Four
 Macarong

Kaffe & Te

Kaffe
 Te (Svart/Grönt)
 Choklad med vispgrädde
 Espresso enkel
 Espresso dubbel
 Cappuccino
 Macchiato
 Caffè 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:- Husets
 Dagspris 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

85:- Vodka
 85:- Snaps
 50:- Whisky
 30:- Gin
 25:- Gammeldansk
 Jägermeister
 Fernet
 Konjak
 Calvados
 Cointreau
 Grappa
 Punsch

92:-
 92:-
 92:-
 92:-
 92:-
 92:-
 92:-
 100:-
 100:-
 100:-
 100:-
 88:-

138:-
 138:-
 138:-
 138:-
 138:-
 138:-
 138:-
 150:-
 150:-
 150:-
 150:-
 132:-