



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 Torsdag 7.12

Örtmarinerad friterad kycklingfilé, sallad på spetskål, äpple, ingefära, kokt potatis
Ugnsbakad torsk, tomatås, mozzarella, kronärtskocka, oliver, potatismos
Gräddstuvad pytt i panna, rödbetor, saltgurka
Senapsmarinerad stekt strömming, rårörda lingon, brynt smör, potatismos
Mixa din egen sallad
Sallad med varmrökt lax, gröna bönor, gulbetor, linser, blomkål, örtdressing
Fisksoppa med räkor serveras med aioli

Skaldjur

Ostron Fine de Claire
Färska 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 rågröd
Gravad laxsmörgås med hovmästarsås på danskt rågröd
Färskrökt laxsmörgås med pepparrotscrème på danskt rågröd
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
Caffe Latte
Latte Machiatto
Irish Coffee 4 cl.

ÖPPETTIDER JUL- OCH NYÅR

Lördag 23.12 09.30-18.00
Julafton Stängt
Juldagen Stängt
Annandag jul Stängt
Nyårsafton 09.30 – 17.00
Nyårsdagen Stängt
Trettondagsafton 09.30 – 17.00
Trettondagen Stängt

Vitt vin

	Glas	Butelj
150:- Husets	95:-	230:-
195:- Sauvignon Blanc	100:-	365:-
225:- Chardonnay	115:-	385:-
245:- Chablis	135:-	450:-
245:- Sancerre	135:-	450:-
245:- Riesling	115:-	385:-
265:- Grüner Veltliner	100:-	365:-
Pinot Grigio	115:-	385:-

Rött vin

135:-135:- Husets	95:-	330:-
135:- Ripasso Valpolicella	120:-	395:-
135:- Valpolicella	120:-	395:-
150:- Côtes-du-Rhône Organic	100:-	365:-
150:- Shiraz	100:-	365:-
150:- Tempranillo	110:-	375:-
150:- Bourgogne Rouge Pinot Noir	135:-	450:-
190:- Zinfandel	115:-	385:-
Langhe Nebbiolo 2015		450:-
Barolo 2011 Massolino		695:-

Rosé vin

30:-		
Dagspris		
210:- Husets	95:-	330:-
550:- Gobelsburg Zwiegelt	110:-	385:-

Champagne & Mousserande

170:- Champagne	135:-	695:-
170:- Cava	100:-	395:-

Fatöl 40 cl.

65:- Bryggmästaren premium gold		73:-
Warsteiner		78:-

Butelj

150:- Bryggmästaren Dark lager, 50 cl		85:-
190:- Weissbier, 50 cl		90:-
195:- Peroni, 33 cl		70:-
225:- IPA 33 cl.		85:-
245:- Cider 50 cl.		85:-
245:- Warsteiner 0,0		40:-
265:- Cola, Fanta, Sprite		35:-
185:-		

Snaps & Aquavit

	4 cl	6 cl
85:- Vodka	92:-	138:-
85:- Snaps	92:-	138:-
50:- Whisky	92:-	138:-
30:- Gin	92:-	138:-
25:- Gammeldansk	92:-	138:-
Jägermeister	92:-	138:-
Fernet	92:-	138:-
Konjak	100:-	150:-
Calvados	100:-	150:-
Cointreau	100:-	150:-
Grappa	100:-	150:-
Punsch	88:-	132:-