



Alltid Tysta Mari

Måndag - Fredag 11.00-16.00 Lördag 11.00-16.30

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

Lördag 13.1 Lunch 11.00-16.00

Fiskgratäng, skaldjurssås, duchesse
 Köttbullar, gräddsås, pressgurka, rårörda lingon, potatismos
 Stekt lax, philadelphia med örter, rostad potatis
 Spagetti, salsiccia, tomatås, parmesan
 Senapsmarinerad stekt strömming, rårörda lingon, brynt smör, potatismos
 Sallad med varmrökt lax, rostade gula morötter, fänkål, blomkål, dill- och kaprisdressing

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
 Löjromstost (80 gr. Löjrom)

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

Chokladtårta med vispgrädde
 Citronmarängtårta
 Chokladbiskvi
 Petit Four
 Macarong

Kaffe & Te

Kaffe 32:-
 Te (Svart/Grönt) 32:-
 Choklad med vispgrädde 50:-
 Espresso enkel 28:-
 Espresso dubbel 35:-
 Cappuccino 40:-
 Macchiato 40:-
 Caffè Latte 45:-
 Latte Machiatto 45:-
 Irish Coffee 4 c. 120:-

Vitt vin

150:- Husets
 190:- Sauvignon Blanc
 195:- Chardonnay
 225:- Chablis
 245:- Sancerre
 245:- Riesling
 265:- Grüner Veltliner
 Pinot Grigio

Glas

95:-
 100:-
 110:-
 145:-
 155:-
 115:-
 100:-
 110:-

Butelj

330:-
 365:-
 385:-
 495:-
 550:-
 385:-
 365:-
 385:-

Rött vin

195:- Husets
 165:- Ripasso Valpolicella
 165:- Valpolicella
 165:- Côtes-du-Rhône Organic
 165:- Shiraz
 195:- Bourgogne Rouge Pinot Noir
 Zinfandel
 Barolo 2011 Massolino

95:-
 120:-
 120:-
 100:-
 100:-
 135:-
 115:-

330:-
 395:-
 395:-
 365:-
 365:-
 450:-
 385:-
 695:-

Rosé vin

30:-
 250:- House
 210:- Gobelsburg Zwiagelt
 395:-

95:-
 110:-

330:-
 375:-

Champagne & Mousserande

Taittinger Brut
 Cava

135:-
 100:-

695:-
 395:-

Fatöl lager 40 cl.

170:-
 170:- Bryggmästaren premium gold
 110:- Warsteiner
 60:-

73:-
 78:-

Butelj

Bryggmästaren Dark lager, 50 cl
 Fullers London Pride, 50 cl
 Peroni, 33 cl
 IPA 33 cl.
 Cider 50 cl.
 Warsteiner 0,0

85:-
 90:-
 70:-
 85:-
 85:-
 40:-

Snaps Aquavit Sprit

245:-
 265:-
 175:-
 75:-
 85:-
 50:-
 30:-
 25:-

4 cl

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

6 cl

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