



### Alltid på Tysta Mari

**Måndag - Fredag 11.00-16.00 Lördag 11.00-16.30**

Laxpudding, brynt smör  
Räksallad, Rhode Island  
Rimmad lax, hovmästarsås, dillstuvad potatis  
Färskrökt lax, pepparrotscrème, rostat bröd  
Toast Skagen  
Avokadoskagen

### Dagens lunch Måndag 12 Februari

Kalvhögre, sötsur dillsås, potatismos med dill och morot  
Ångad långa, äggsås, kokt potatis  
Thüringer Bratwurst, surkål, senap, potatismos  
Senapsmarinerad stekt strömming, brynt smör, rårörda lingon, potatismos  
Mixa din egen sallad  
Fisksoppa, räkor, tomat, 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  
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

### Rött vin

135:- Husets  
135:- Ripasso Valpolicella  
135:- Valpolicella  
150:- Côtes-du-Rhône Organic  
150:- Shiraz  
190:- Tempranillo  
Bourgogne Rouge Pinot Noir  
Zinfandel  
Langhe Nebbiolo 2015  
Barolo 2011 Massolino

30:-

Dagspris

210:-

550:-

### Rosé vin

Husets  
Gobelsburg Zwiegelt

**Glas** 20 cl.

95:-

100:-

115:-

145:-

155:-

115:-

100:-

115:-

**Butelj**

230:-

365:-

385:-

495:-

550:-

385:-

365:-

385:-

95:-

120:-

120:-

100:-

100:-

110:-

135:-

115:-

330:-

395:-

395:-

365:-

365:-

375:-

450:-

385:-

450:-

695:-

### Champagne & Mousserande

170:- Champagne  
170:- Cava  
170:-  
110:-  
65:-

135:-

100:-

750:-

450:-

### Fatöl 40 cl.

Bryggmästaren premium gold  
Warsteiner

73:-

78:-

150:-

190:-

195:-

225:-

245:-

245:-

265:-

185:-

### Butelj

Bryggmästaren Dark lager, 50 cl  
Weissbier, 50 cl  
Peroni, 33 cl  
IPA 33 cl.  
Cider 50 cl.  
Warsteiner 0,0  
Cola, Fanta, Sprite

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

**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:-

120:-