



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 Onsdag 14 Februari

Helstekt rapsgriskotletterad, rostade grönsaker, ört- & chilioli, rostad potatis
Stekt torsksvans, brynta champjonjer, citron, kokt potatis
Senapsmarinerad stekt strömming, brynt smör, rårörda lingon, potatismos
Sallad med prosciutto, mozzarella, melon, oliver, kronärtskocka, rucola, basilikadressing
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
150:- Valpolicella
135:- 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:-

Champagne & Mousserande

170:-
170:-
170:-
110:-
65:-

135:-
100:-

750:-
450:-

Fatöl 40 cl.

Bryggmästaren premium gold
Warsteiner

73:-
78:-

Butelj

150:-
190:-
195:-
225:-
245:-
245:-
265:-
185:-

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:-
85:-
50:-
30:-
25:-
32:-
32:-
50:-
28:-
35:-
40:-
40:-
45:-
45:-
120:-

Vodka
Snaps
Whisky
Gin
Gammeldansk
Jägermeister
Fernet
Konjak
Calvados
Cointreau
Grappa
Punsch

4 cl

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

6 cl

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