



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 13.6

Ankconfit, haricots verts, rödvinssky, potatismos
Fiskgröta, tomat, vitt vin, basilika, parmesanost, kokt potatis
Örtstekt rapsgriskarré, grönpepparsmör, tomatsallad, pommes frites
Stekt kummel, champinjoner, dillmajonnäs, färskpotatis
Sallad med rostbiff, grön sparris, tomat, färskpotatis, dijonnaise
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 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 Island dressing
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
265:- Pinot Grigio

Rött vin

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

30:-

Dagspris

250:-

550:-

Rosé vin

100:- Husets
110:- Gobelsburg Zwiegelt

Champagne & Mousserande

170:- Champagne
170:- Cava

170:-

170:-

110:-

65:-

Fatöl 40 cl.

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

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

Glas

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

Butelj

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

95:-

120:-

120:-

100:-

100:-

110:-

135:-

115:-

450:-

385:-

450:-

695:-

100:-

110:-

135:-

100:-

85:-

90:-

70:-

85:-

85:-

40:-

35:-

4 cl

92:-

92:-

92:-

92:-

92:-

92:-

92:-

100:-

100:-

100:-

88:-

6 cl

138:-

138:-

138:-

138:-

138:-

138:-

150:-

150:-

150:-

150:-

132:-