



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 Fredag 10.8

Lammlägg ugnsbakad fetaostsalsa med tomat- & oliver, klyftpotatis
Örtstekt lax, rostad broccoli, Dijonhollandaise, kokt potatis
Skaldjursgratinerad Sej, dillpotatismos
Stekt strömming med råörda lingon, brynt smör och potatismos
Helstekt högre, rödvinssky, kryddsmör med rökt paprika, tomatallad, klyftpotatis
Räksallad, ägg, avokado, Rhode Island
Fisksoppa, räkor, tomat, 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 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 Island dressing
Rimmad lax serveras med hovmästarsås och dillstuvad potatis
Färskrökt lax serveras med pepparrotscrème och rostat bröd
Toast Skagen
Avokadoskagen
Mixa din egen sallad

Dessert

Chokladtårta med vispgrädde
Hallonmousse
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	Glas	Butelj
160:-	Husets	98:-	375:-
210:-	Sauvignon Blanc	100:-	385:-
235:-	Bourgogne Chardonnay	120:-	450:-
255:-	Bourgogne Aligote	120:-	450:-
255:-	Chablis	145:-	550:-
275:-	Sancerre	155:-	575:-
	Riesling	115:-	440:-
	Grüner Veltliner	100:-	385:-
	Pinot Grigio	115:-	440:-

	Rött vin		
140:-	Husets	98:-	375:-
140:-	Valpolicella	120:-	450:-
140:-	Barbera	100:-	385:-
160:-	Côtes-du-Rhône Organic	100:-	385:-
140:-	Shiraz	115:-	440:-
140:-	Tempranillo	115:-	440:-
210:-	Bourgogne Rouge Pinot Noir	135:-	495:-
195:-	Zinfandel	120:-	450:-
	Barolo 2011 Massolino		695:-

	Rosé vin		
35:-	Husets	100:-	385:-
Dagspris	Gobelsburg Zwiégelt	110:-	395:-
250:-			
625:-			

Champagne & Mousserande

	Champagne	145:-	775:-
175:-	Cava	110:-	450:-

	Fatöl 40 cl.		
115:-	Bryggmästaren premium gold		75:-
65:-	Warsteiner		82:-

	Öl, Cider, Läsk butelj		
160:-	Bryggmästaren Dark lager, 50 cl		85:-
195:-	Weissbier, 50 cl		90:-
210:-	Peroni, 33 cl		70:-
235:-	IPA 33 cl.		85:-
245:-	Cider 50 cl.		85:-
255:-	Warsteiner 0,0		40:-
275:-	Cider Alkoholfri		40:-
195:-	Cola, Fanta, Sprite		35:-

	Snaps & Aquavit	4 cl	6 cl
	Vodka	88:-	132:-
85:-	Snaps	88:-	132:-
65:-	Whisky	88:-	132:-
50:-	Gin	88:-	132:-
30:-	Gammeldansk	88:-	132:-
25:-	Jägermeister	88:-	132:-
	Fernet	88:-	132:-
	Konjak	112:-	168:-
	Calvados	112:-	168:-
35:-	Cointreau	112:-	168:-
35:-	Grappa	112:-	168:-
	Punsch	100:-	150:-