



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

160:- Husets
210:- Sauvignon Blanc
235:- Bourgogne Chardonnay
255:- Bourgogne Aligote
255:- Chablis
275:- Sancerre
Riesling
Grüner Veltliner
Pinot Grigio

Glas

98:-
100:-
120:-
120:-
145:-
155:-
115:-
100:-
115:-

Butelj

375:-
385:-
450:-
450:-
550:-
575:-
440:-
385:-
440:-

Rött vin

140:- Husets
140:- Valpolicella
140:- Barbera
160:- Côtes-du-Rhône Organic
140:- Shiraz
210:- Tempranillo
195:- Bourgogne Rouge Pinot Noir
Zinfandel
Barolo 2011 Massolino

98:-
120:-
100:-
100:-
115:-
115:-
135:-
120:-

375:-
450:-
385:-
385:-
440:-
440:-
495:-
450:-
695:-

Rosé vin

35:- Husets
Dagspris
250:- Gobelsburg Zwiegelt
625:-

100:-
110:-

385:-
395:-

Champagne & Mousserande

175:- Champagne
175:- Cava
175:-

145:-
110:-

775:-
450:-

Fatöl 40 cl.

65:- Bryggmästaren premium gold
Warsteiner

75:-
82:-

Öl, Cider, Läsk butelj

160:- Bryggmästaren Dark lager, 50 cl
195:- Weissbier, 50 cl
210:- Peroni, 33 cl
235:- IPA 33 cl.
245:- Cider 50 cl.
255:- Warsteiner 0,0
275:- Cider Alkoholfri
195:- Cola, Fanta, Sprite

85:-
90:-
70:-
85:-
85:-
40:-
40:-
35:-

Snaps & Aquavit

85:- Vodka
65:- Snaps
50:- Whisky
30:- Gin
25:- Gammeldansk
Jägermeister
Fernet
Konjak
Calvados
Cointreau
Grappa
Punsch

4 cl

88:-
88:-
88:-
88:-
88:-
88:-
88:-
112:-
112:-
112:-
112:-
100:-

6 cl

132:-
132:-
132:-
132:-
132:-
132:-
132:-
168:-
168:-
168:-
168:-
150:-