



### 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 14.9

Majskycklingbröst, balsamicosky, potatismos smaksatt med pancetta- basilika  
Stekt pancopanerad lax, ört- chilimajonnäs, fänkål, spenat, rostad potatis  
Lammfärsbiff, rödvinsk, café de parissmör, pommes frites  
Senapsmarinerad stekt strömming, rårörda lingon, brynt smör, potatismos  
Skaldjursallad med Västerbottenost, gul morot, friterad karpis, dill- och citrondressing  
Fisksoppa, räkor, tomat, aioli

### Skaldjur

Ostron Fine de Claire  
Ostron Fine de Normandie  
Ostron Sentinelles  
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 Islanddressing  
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:-	BourgogneChardonnay	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:-
140:-	Côtes-du-Rhône Organic	100:-	385:-
160:-	Shiraz	115:-	440:-
195:-	Tempranillo	115:-	440:-
	Bourgogne Rouge Pinot Noir	135:-	495:-
	Zinfandel	120:-	450:-
	Barolo 2011 Massolino		695:-

	Rosé vin		
35:-	Husets	100:-	385:-
25:-	Gobelsburg Zwiegelt	110:-	395:-

Dagspris

	Champagne & Mousserande		
250:-	Champagne	145:-	775:-
625:-	Cava	110:-	450:-

175:-			
175:-			
175:-	<b>Fatöl 40 cl.</b>		
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:-
210:-	IPA 33 cl.		85:-
235:-	Cider 50 cl.		85:-
245:-	Warsteiner 0,0		40:-
255:-	Cider Alkoholfri		40:-
275:-	Cola, Fanta, Sprite		35:-

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