



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 Torsdag 11.10

Ossobucco, gremolata, potatismos
Stekt havskatt, dill- & kaprismajonnäs, citron, kokt potatis
Bräckt rimmad oxbringa, stekt lök, pepparrotssås, senapspotatismos
Senapsmarinerad stekt strömming, råörda lingon, brynt smör, potatismos
Sallad med lax, räkor, fänkål, limeyoghurt
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
Leverpastejmsmörgås 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

Husets 160:-
Sauvignon Blanc 210:-
Bourgogne Chardonnay 235:-
Bourgogne Aligote 255:-
Chablis 255:-
Sancerre 275:-
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

Husets 140:-
Valpolicella 140:-
Barbera 140:-
Côtes-du-Rhône Organic 160:-
Shiraz 160:-
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

Husets 35:-
Gobelsburg Zwiégelt 25:-
Dagspris 45:-

100:-
110:-

385:-
395:-

Champagne & Mousserande

Champagne 175:-
Cava 175:-

145:-
110:-

775:-
450:-

Fatöl 40 cl.

Bryggmästaren premium gold 115:-
Warsteiner 65:-

75:-
82:-

Öl, Cider, Läsk butelj

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

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

Snaps & Aquavit

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

4 cl 88:-
6 cl 88:-
88:-
88:-
88:-
88:-
112:-
112:-
112:-
112:-
100:-

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