



### 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 8.11

Yakiniku på högrev, jasminris  
Senapsmarinerad stekt strömming, brynt smör, rårörda lingon, potatismos  
Sallad med rostbiff, rostade grönsaker, syrad rödlök, potatis, curry remoulad  
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

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

### Glas

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

### Butelj

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

### Rött vin

140:- 1 Husets  
140:- Valpolicella  
160:- Barbera  
195:- Côtes-du-Rhône Organic  
195:- Shiraz  
Tempranillo  
Bourgogne Rouge Pinot Noir  
Zinfandel  
35:- Cabernet Sauvignon

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

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

### Rosé vin

Dagspris Husets  
250:- Gobelsburg Zwiegelt  
625:-

100:-  
110:-

385:-  
395:-

### Champagne & Mousserande

175:- Champagne  
175:- Cava

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  
35:- Calvados  
35:- Cointreau  
55:- Grappa  
28:- Punsch  
40:-  
45:-  
45:-  
49:-  
49:-  
150:-

### 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:-