



### 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 Måndag 11.2

Köttfärslimpa, dragon, champinjoner, gräddsås, gelé, potatismos  
Ångad torsk, blåmusslor, vitt vin, grädde, dill, räkor, kokt potatis  
Isterband, rödbetor, persiljestuvad potatis  
Senapsmarinerad stekt strömming, rårörda lingon, brynt smör, potatismos  
Sallad med gratinerad chèvre, prosciutto, päron, valnötter, polkabetor, kronärtskocka  
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 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:- 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:- Husets  
140:- Valpolicella  
140:- Barbera  
160:- Côtes-du-Rhône Organic  
160:- Shiraz  
160:- Tempranillo  
195:- Bourgogne Rouge Pinot Noir  
195:- Zinfandel  
195:- Cabernet Sauvignon

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

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

### Rosé vin

35:- Husets  
25:- Husets  
45:- Gobelsburg Zwiegelt

100:-  
110:-

385:-  
395:-

### Dagspris

250:-  
625:-

### Champagne & Mousserande

Champagne  
Cava

145:-  
110:-

775:-  
450:-

175:-

175:-

175:-

115:-

65:-

### Fatöl 40 cl.

Bryggmästaren premium gold  
Warsteiner

75:-  
82:-

### Öl, Cider, Läsk butelj

160:- 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

85:-  
90:-  
70:-  
85:-  
85:-  
45:-  
40:-  
35:-

195:-

### Snaps & Aquavit

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

### 4 cl

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

### 6 cl

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