



Öppettider Påsk:

Skärtorsdag	09.30 – 19.00
Långfredag	Stängt
Påskafton	09.30 – 17.00
Påskdagen	Stängt
Annandag Påsk	Stängt

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 15.4

Vaggeryds Isterband, persiljestuvad potatis, rödbetor, senap
Ångad Kolja, hackat ägg, skirat smör, räkor, dill, kokt potatis
Senapsmarinerad stekt strömming, brynt smör, rårörda lingon, potatismos
Fisksoppa, räkor, tomat, aioli
Mixa din egen sallad

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
275:-	Riesling
	Grüner Veltliner
	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
160:-	Barbera
195:-	Côtes-du-Rhône Organic
160:-	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:-	Provence rosé
625:-	

100:-
110:-

385:-
425:-

Champagne & Mousserande

175:-	Champagne
175:-	Cava

145:-
110:-

775:-
450:-

Fatöl 40 cl.

115:-	Bryggmästaren premium gold
65:-	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:-
45:-
40:-
35:-

Snaps & Aquavit

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

4 cl

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

6 cl

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