



### 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 Onsdag 11 September

Rödvinbräserverad högrev, kantareller, västerbottenost,  
rårörda lingon, gratinerat persiljepotatismos  
Stekt lubb, brynt smör, kapris, rödbetor, citron, kokt potatis  
Senapsmarinerad stekt strömming, rårörda lingon, brynt smör, potatismos  
Sallad med rökt lax, dill, körvel, selleri, grönklål, broccoli, avokado, västerbottencrème  
Fisksoppa, räkor, tomat och 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  
Rimmad 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

Husets 165:-  
Sauvignon Blanc 215:-  
Bourgogne Chardonnay 245:-  
Chablis 265:-  
Sancerre 255:-  
Riesling 275:-  
Grüner Veltliner  
Pinot Grigio

### Glas

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

### Butelj

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

### Rött vin

Husets 145:-  
Valpolicella 145:-  
Barbera 165:-  
Côtes-du-Rhône Organic 165:-  
Shiraz 195:-  
Tempranillo  
Bourgogne Rouge Pinot Noir  
Zinfandel  
Cabernet Sauvignon

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

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

### Rosé vin

Husets 25:-  
Provence rosé 45:-

100:-  
110:-

385:-  
425:-

### Dagspris

250:-  
675:-

### Champagne & Mousserande

Champagne  
Cava

145:-  
110:-

775:-  
450:-

175:-

175:-

175:-

125:-  
65:-

### Fatöl 40 cl.

Bryggmästaren premium gold  
Warsteiner

78:-  
83:-

### Öl, Cider, Läsk butelj

Bryggmästaren Dark lager, 50 cl 165:-  
Småland lager, 50 cl. 195:-  
Peroni, 33 cl 215:-  
IPA 33 cl 245:-  
Cider 50 cl. 265:-  
Warsteiner 0,0 255:-  
Cider Alkoholfri 275:-  
Cola, Fanta, Sprite 195:-

85:-  
82:-  
70:-  
85:-  
85:-  
45:-  
45:-  
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:-  
88:-  
112:-  
112:-  
112:-  
112:-  
100:-

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