

## Drinkar

<b>Hugo</b>	165kr
<i>fläderlikör, citronjuice, mynta, cava</i>	
<b>Mojito</b>	145kr
<i>ljus rom, sockelag, limejuice, mynta</i>	
<b>Passion</b>	145kr
<i>ljus rom, sockelag, limejuice, passion, mynta</i>	
<b>Aperol Sprits</b>	145kr
<i>aperol, prosecco, apelsin</i>	
<b>Negroni</b>	165kr
<i>gin, campari, röd vermouth</i>	
<b>Sangria</b>	110kr
<i>vin, socker, apelsin, kryddor</i>	
<b>Hendricks Tonic</b>	155kr
<i>hendricksgin, gurka, tonic, rosépeppar</i>	
<b>Shirley Temple</b>	75kr
<i>ginger ale, limejuice, grenadine</i>	

## Alltid hos Tysta Mari

<b>Kall inkokt Lax</b>	165kr
<i>med picklade grönsaker, dillmajonnäs &amp; färskpotatis</i>	
<b>Osttallrik</b>	225kr
<i>Brie de Meaux, Brillat Savarin, Comté serveras med marmelad &amp; rågknäcke</i>	
<b>Rimmad Lax</b>	245kr
<i>med hovmästarsås &amp; dillstuvad potatis</i>	
<b>Räksmörgås</b>	185kr
<i>med ägg och majonnäs serveras på danskt rågbröd</i>	
<b>Toast Skagen</b>	245kr
<i>serveras på rostat bröd, toppas med regnbågsrom &amp; dill</i>	

## Eftermiddag Hos Tysta Mari

serveras 14.30-20.30

<b>Hummertaco</b>	85kr
<i>med chilimajonnäs</i>	
<b>Löjromssnacks</b>	145kr
<i>chips, smetana, rödlök</i>	
<b>Charktallrik</b>	155kr
<i>parmaskinka, coppa, salami milano, chorizo de belotta, oliver &amp; cornichoner</i>	
<b>Chèvre Chaud</b>	195kr
<i>gratinerad crotin, serveras med toast, rödbetor, honung, valnötter &amp; senapsdressing</i>	
<b>Croque Monsieur</b>	195kr
<i>grillat levain, rökt skinka, raclette &amp; sallad</i>	
<b>Siltallrik</b>	195kr
<i>två klara &amp; en gräddig sill från Melanders, fråga din servitör för dagens utbud, serveras med lagrad västerbottenost &amp; kokt potatis</i>	
<b>Västerbottenpaj</b>	175kr
<i>med stenbitsromsås &amp; sallad</i>	

## Sallader

<b>Kyckling</b>	195kr
<i>parmesan, bacon, saltorkade tomat, bulgur &amp; Caesardressing</i>	
<b>Morotsbiffar</b>	
<i>kronärtskocka, svamp, fetaost &amp; pesto</i>	
<b>Prosciutto</b>	
<i>vattenmelon, parmesan, broccoli &amp; chillimayo</i>	
<b>Räkor</b>	
<i>ägg, edamamebönor, avokado, linser &amp; rhode island</i>	
<b>Najad Lax</b>	
<i>mango, keso, brytbönor, linser &amp; lime/yoghurt</i>	

## Skaldjur

<b>Räklåda</b>	220kr
<i>250 g färska räkor, bröd, aioli &amp; citron</i>	
<b>Gratinerad 1/2 Hummer</b>	255kr
<i>Majonnäs, citron, bröd &amp; krispig potatis</i>	
<b>Kokt 1/2 Hummer</b>	255kr
<i>Aioli, citron, bröd &amp; krispig potatis</i>	
<b>Skaldjurstallrik</b>	625kr
<i>1 halv hummer</i>	
<i>100 gram kungskrabba</i>	
<i>100g färska räkor</i>	
<i>2 x fine de normandie ostron</i>	
<i>rostat bröd, majonnäs, rhode island, charlottenlöksvinaigrette</i>	

## Dagens Lunch 1:a Juli

Serveras 11.00-14.30

<b>Flankstek</b>	155kr
<i>med svartpepparmajonnäs &amp; friterad krossad potatis</i>	
<b>Havets Wallenbergare</b>	155kr
<i>med brynt smör, potatispuré &amp; körvel</i>	
<b>Kallinkokt lax</b>	165kr
<i>Kokt potatis, dillmajonnäs &amp; pressad gurka</i>	
<b>Moussaka</b>	145kr
<i>med zucchini &amp; fänkål</i>	
<b>Senapsmarinerad stekt Strömming</b>	175kr
<i>brynt smör, lingon, potatismos</i>	
<b>Fisksoppa</b>	210kr
<i>med räkor, krutonger och aioli</i>	

I dagens lunch ingår smör & bröd, sallad

## Kakor & Bakverk

Fråga gärna efter dagens utbud

<b>Kakor</b>	40kr
<i>såsom biskvier, chokladboll, dammsugare, mazarin</i>	
<b>Bakelser</b>	65kr
<i>såsom princess, estelle, passion, morotskaka</i>	

## Alkoholritt

<b>Läsk</b>	45kr
<i>Cola, Cola Zero, Fanta, Fanta Limon, Sprite</i>	
<b>Rescued Juice</b>	50kr
<i>Apelsin, Äpple, Morot/Ingefära, Lajmonad</i>	

## Öl

<b>Fatöl 40cl</b>	
<b>Melleruds Utmärkta Pilsner</b>	82kr
<b>Ship ful of IPA</b>	89kr
<b>Wisby Lager</b>	88kr

<b>Öl på flaska 33cl</b>	
<b>Titan IPA</b>	90kr
<b>Daura (glutenfri)</b>	85kr
<b>Sitting Bulldog</b>	90kr
<b>Wisby Stout</b>	85kr
<b>Wisby Weisse (50cl)</b>	105kr
<b>MariestadExport</b>	80kr
<b>Mariestad Continental</b>	72kr

## Mousserande

<b>Billecart-Salmon, Brut</b>	145/890kr
<i>Champagne, Frankrike, Non Vintage</i>	
<b>Billecart-Salmon, BdB</b>	1150kr
<i>Champagne, Frankrike, Non Vintage</i>	
<b>Billecart-Salmon, Rosé</b>	1350kr
<i>Champagne, Frankrike, Non Vintage</i>	
<b>Pet Nat 821</b>	110/660kr
<i>Doamine Laroche, Bourgogne, Frankrike, 2018</i>	
<b>Louis Roederer, BdB</b>	1250kr
<i>Champagne, Frankrike, 2011</i>	
<b>Pol Cochet, "Les Terroir"</b>	795kr
<i>Champagne, Frankrike, Non Vintage</i>	

## Vitt

<b>Chablis</b>	160/720kr
<i>Domaine Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrike, 2019</i>	
<b>Le Grand Ballon</b>	105/470kr
<i>Domaine Delanau, Loire, Frankrike 2019</i>	
<b>Riesling EKO</b>	125/560kr
<i>Weingut Loimer, Kamptal, Österrike, 2019</i>	
<b>Sancerre</b>	170/765kr
<i>Domaine Pascal Jolivet, Loire, Frankrike, 2019</i>	
<b>Marius Blanc</b>	98/440kr
<i>Domaine M.Chapoutier, Pays d'oc, Frankrike, 2019</i>	
<b>Meursault</b>	1.250kr
<i>Domaine Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrike, 2018</i>	
<b>Pouilly-Fumé</b>	870kr
<i>"Les Doux Cailloux", Loire, Frankrike, 2019</i>	
<b>Presqu'île Chardonnay</b>	160/720kr
<i>Santa barbara, Kalifornien, USA, 2018</i>	

## Rött

<b>Bourgogne Rouge</b>	135/495kr
<i>Domaine Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrike, 2018</i>	
<b>Bordeaux Superieur</b>	135/495kr
<i>Chateau de Reignac, Bordeaux, Frankrike, 2017</i>	
<b>Dolcetto d'Alba</b>	120/430kr
<i>Massolino, Piemonte, Italien, 2019</i>	
<b>Marius Rouge</b>	98/440kr
<i>Domaine M.Chapoutier, Pays d'oc, Frankrike, 2019</i>	
<b>Sierra de Toloño</b>	145/540kr
<i>Domaine Sandra Bravo, Rioja, Spanien, 2019</i>	

## Rosé

<b>EKO Rosè</b>	100/425kr
<i>Weingut Loimer, Kamptal, Österrike, 2019</i>	
<b>Mon Plaisir</b>	160/720kr
<i>Chateau des Ferrages, Provence, Frankrike, 2019</i>	