

MENY

FÖRRÄTTER

Hjorthjärta

119:-

Serveras med Olorosorårörda lingon, 24 månaders lagrad prästost och pepparrot.

Varmrökt lax

109:-

Serveras på langos med gräddfil knaperstekt sidfläsk, brynt smör och inlagd lök.

Mackmyras plockbricka

149:-

Svenskt chark och ost serveras med inlagda favoriter och chips.

VARMRÄTTER FRÅN GRILLEN

Svensk Vildlax

219:-

Serveras med blue cheesedipp, Mack bbq-sås, cremed corn, grillade marinerade grönsaker, friterad ostronskivling, bakade bönor, friterad sötpotatis med parmesan, tomatsallad med rostad lök och grillat bröd.

Ryggbiff från Gästrikland

265:-

Serveras med blue cheesedipp, Mack bbq-sås, cremed corn, grillade marinerade grönsaker, friterad ostronskivling, bakade bönor, friterad sötpotatis med parmesan, tomatsallad med rostad lök och grillat bröd.

Kotlettracks från Ibericogris

199:-

Serveras med blue cheesedipp, Mack bbq-sås, cremed corn, grillade marinerade grönsaker, friterad ostronskivling, bakade bönor, friterad sötpotatis med parmesan, tomatsallad med rostad lök och grillat bröd.

Hjortytterfilé från Härjedalen

259:-

Serveras med blue cheesedipp, Mack bbq-sås, cremed corn, grillade marinerade grönsaker, friterad ostronskivling, bakade bönor, friterad sötpotatis med parmesan, tomatsallad med rostad lök och grillat bröd.

MENY

BURGARE

Klassisk cheeseburger **175:-**

Ost, Mackmyra dressing, sallad, tomat och lök. Serveras med pommes, lökringar och coleslaw.

Mack attack Burger **189:-**

Ost, rökt sidfläsk, öl och whiskykokt lök, rostad lök, jalapeño, majonnäs och tomat. Serveras med pommes, lökringar och coleslaw.

Triple monster Burger **349:-**

3 x 150 g högrevsburgare med ost, bacon, Mackmyra dressing, sallad, tomat och lök. Serveras med pommes, lökringar och coleslaw.

Oh Sweet Cheesus Burger **175:-**

Haloumiburgare med blue cheesdipp, sallad, tomat, lök och jalapeño. Serveras med pommes, lökringar och coleslaw.

EFTERÄTTER

Chokladpannacotta **79:-**

Med MACK-rårörda blåbär, vit chokladkrisp och kaksmulor.

Saltlakritsglass **79:-**

Med citron crème, vaniljmaräng och hallon.

Whiskyflamberade äpplen **79:-**

Med lingonglass, kanelkakor och citronmeliss.

WHISKY

MACKMYRA RESERVE

20KR /CL

Mackmyra Reserve är bland det mest exklusiva vi kan erbjuda, våra 30-liters fat. Det är en upplevelse där du följer din egen whisky från fatfyllning till buteljering. Fråga personalen om du är nyfiken på hur det går till. Här i whiskybyn har du möjlighet att provsmaka aktuella sorter vi har att erbjuda.

Steg 1. VILKET RECEPT?

Utbudet kan variera beroende på vad vi har att tillgå, men i grunden välj mellan:

Elegant recept Det elegantareceptet låter grundsötman från kornet komma till tals och ger dig en mjuk och finstämd whisky med rund bas och frisk blommighet.

Förlagrad elegant recept är en whisky som dubbellagrats, dvs lagrats på två olika fat, innan den tappas på flaska. Förlagringen är på 200-liters bourbonfat innan den slutliga lagringen på 30-litersfat.

Rökigt recept På Mackmyra röker vi på svenskt vis, med enris. Röken från svensk torv och enriskvistar ger whiskyn en karaktärsfull, svenskspråglad personlighet. Resultatet är en komplex, välbalanserad & rökig whisky.

Steg 2. VILKEN FATTYP?

Bourbonfatet är det mest förekommande fatet att lagra single malt whisky på. Med detta klassiska fat av amerikansk vit ek får din whisky en söt doft och en vacker gyllene gul färg. Smaken blir rund och mjuk med tydliga inslag av vanilj, päron, äpple, citrus karamell och honung.

Olorosofatet är gjort av amerikansk ek och har mättats med Oloroso-vin för att locka fram toner av russin, torkad frukt, vin, mörk choklad och druvor. Fatets egenskaper gör att whiskyn blir söt, rund och fyllig, vilket gör att den faller många i smaken. Färgen är vacker och går mot djupa röda toner.

Amerikanskt ekfat ger whiskyn en komplex och rik ekighet med tydliga vanilj och kolatoner. Den färska eken får whiskyn att utvecklas snabbt och ger en kraftfull och rund smak där balansen mellan sötma och kryddighet skapar ett fantastiskt samspel. Whiskyn blir mörkt bärnstensfärgad.

Svenska ekfat ger whiskyn en kraftfull kryddigörtighet som balanseras upp av en sötma som påminner om karamelliserat socker. Whiskyn utvecklas snabbt och är intressant att följa. Det är en whisky som är full av karaktär och som verkligen står ut i en whiskysamling. Färgen blir vackert bärnstensfärgad.

MACKMYRA STANDARDSORTIMENT

20KR /CL

Se följande sidor för sorter och smaknotiser

MACKMYRA SÄSONGSUTGÅVOR

30KR /CL

Se följande sidor för sorter och smaknotiser

MACKMYRA MOMENT

40KR /CL

Se följande sidor för sorter och smaknotiser

ÖVRIGA SORTER

Se följande sidor för sorter och smaknotiser

NIV&LÖ

ÖL

Everyday pils	67kr
Nils Oskar	
NEBUCHADNEZZAR IPA	67kr
Omnipollo	
DALALAGER EKO	69kr
Oppigårds	
THE BURNED BOCK STOUT	74 kr
Gävle bockens	
PALE ALE	69kr
Lofsdalen 1125	
NO MORE EXCUSES IPA	72kr
Hopsie Daisy	
MARIESTADS LAGER	72kr
Mariestads	
MÅNADENS ÖL	

VIN, RÖTT

ZINFANDEL, DANCING BULL	79kr /glas	303kr
Kroatien		
ECOLTURA, VALPOLICELA EKO	79kr/ glas	309kr
Frankrike		
BONPAS, COTES DU RHONE	82kr/ glas	319kr
Frankrike		
VIDA ORGÁNICA, CAB/SAUV EKO, CHARDONNAY	75KR/ GLAS	299KR
Argentina		
I CASTEI, AMARONE		599KR
Italien		

VIN, VITT

STONELEIGH, RIESLING	79KR/ GLAS	309KR
Nya Zeeland		
BRANCOTT ESTATE, SAUV BLANC	75KR/ GLAS	309KR
Nya Zeeland		
CHABLIS,	95KR/ GLAS	375KR
Nya Zeeland		

CAVA & CHAMPAGNE

CAVA BRUT, TORRE OREA	75kr / 309
Frankrike	
MOÉT	1095kr
Frankrike	

ÖVRIG DRYCK

DRINKAR

SWEDISH COFFEE

89kr / 4 cl

Kaffe med MACK by Mackmyra, grädde & farinsocker

MACKIHRINIA

89kr / 4 cl

MACK by Mackmyra, lime, sockerlag

ALKOHOLFRI DRYCK

COCA COLA, COCA COLA ZERO/LIGHT, FANTA, SPRITE

25kr / 33 cl

RAMLÖSA

25kr / 33 cl

Naturel, Citron

VIN, ALKOHOLFRITT

NATURECO, Syrah (rött)

40 kr/ glas

130kr

Spanien

NATURECO, Muscat (vitt)

40 kr/ glas

130kr

Spanien

LÄTTÖL & ALKOHOLFRI ÖL

JÄDRAÖL

25kr / 33 cl

Trädgårdspilsner, 3,5%

CARLSBERG Non Alcoholic (0,5%)

25kr / 33 cl

KAFFE

GEVALIA BRYGG

25 kr

TE

25 kr