

MENY

DESSERT

Crème Brûlée 89:-
Med inslag av tonkaböner och ett knaprigt lock av karameliserat socker.

*Whiskyrekommendation:
Mackmyra Brukswhisky*

Vaniljglass med kolafusion 79:-
Italiensk vaniljglass med chokladjord, toppad med flingsalt och hemkocht fusion av kondenserad mjölk och oloroso.

*Whiskyrekommendation:
Mackmyra Reserve-
Förlagrad elegant oloroso*

FÖRRÄTTER

Sötpotatischips & Tryffelchips

45:-

Serveras med tryffelmajonäs.

Whiskyrekommendation: Mackmyra Svensk Ek

Miniplock

119:-

Tryffelsalami, älginnanlår, Hjoritzo, Wrångebäcksost, pimentohonung och vårt eget dravknäcke.

Whiskyrekommendation: Mackmyra Svensk Rök

Bruschetta med heta whiskyräkor

124:-

Bruschetta på Mackmyras eget dravbröd med smulad getost, picklad paprika, rödlök och heta whiskyräkor med kallpressad rapsolja.

Whiskyrekommendation: Mackmyra Moment Ledin

HUVUDRÄTTER

Mackmyras grillbricka

289:- (2 pers)

En grillsymfoni med shortribs glaserade med Mackmyra Svensk rök, grillad majsckling, majscolv, coleslaw, chilibea och Idahopotatis.

Whiskyrekommendation: Mackmyra Svensk Rök

Grillad kalvfärsburgare

179:-

Grillad kalvfärsburgare kryddad med Mackmyra Svensk Ek. Serveras med chipotledressing, picklad rödlök och sötpotatispommes.

Whiskyrekommendation: Mackmyra Svensk Ek

Whiskytonfisk

185:-

Grillad gulfenad tonfisk serverad på en bädd av napolitan sallad, tabouhle, hemslagen whiskyaioli och grillat dravbröd.

Whiskyrekommendation: Mackmyra Ten Years

Sommarsallad med varmrökt lax

159:-

Sommarsallad med varmrökt lax med färskpotatis, dijonvinegrette och rödlök toppad med Mackmyra Bee.

Whiskyrekommendation: Mackmyra Ten Years

Ceasarsallad med whiskytwist

159:-

Traditionellt serverad med romansallad, Mackmyra ceasardressing, ljummen majsckling och vår egen dravbaguette grillad i whisky- & vitlöksmör samt baconströssel.

Whiskyrekommendation: Mackmyra Reserve- Förlagrad elegant bourbon

Vegansk korv

165:-

Vegansk korv gjord på portabellosvamp, chili, gul lök, couscous och friterat rispapper. Serveras med en syrlig fänkål- & tomatsallad som toppas med friterad grönkål och en klick avokado crème.

Whiskyrekommendation: Mackmyra Reserve- Förlagrad elegant oloroso