

MENY

SALT

OKLASSISK HJORTTARTAR 149kr
från de djupaste skogarna i Gästrikland. Serveras med isterband, senap, betor samt kapis.

MATJESSILL 139kr
med kålrot, äpple samt fryst äggula, gräddfil, brynt smör samt rågbrödsullor.

KROPPKAKOR 149kr
fyllda med svamp, grönkål och grillad lök. Serveras med skirat dillsmör, portvinslingon samt purjolökscreme.

HÄLLRISTAT GRISRACK 169kr
som stekts till 62 grader. Serveras med vita rotfrukter samt brynt äppelsky.

HASSELBACKSPOTATIS 145kr
med löjrom och hängd gräddfil samt tunnskuren färsk lök.

STUVADE MAKARONER 145kr
med dill, kryddost och marinerad zucchini. Toppad med långbakad rapsgris.

STEKT KYCKLING 169kr
med Karljohansvamp, inkokt lök samt potatiskroket.

KANTARELLER 165kr
med Västerbottensost löjrom, smulad gräddfil, dill och knaperstekt sidfläsk.

GRILLAD HJORT 182kr
med sotade morötter, picklad tomat och Gästrikland favoritsås - bearnaise på Mackmyra vis.

MINI HAMBURGARE 149kr
med sidfläsk, Västerbottenost, färskost, färsk lök serveras med öl och whiskykokt lök.

SÖTT

FRITERAD MUNK 110kr
med bananglass, chokladkräm och pistagenötter.

BLÅBÄR OCH CHILI SPLITT 110kr
med vaniljpastej, blodapelsinsorbet, blåbär, müsli och chilitryffel.

VANILJGLASS 110kr
med varma hjortron och friterad persilja.

WHISKYFLAMBERADE ÄPPLEN 110kr
med kanel samt skogsbärsfärskost och smulade havrekakor.

CRÈME BRÛLÉE 110kr
med whiskykola, apelsin och jordnötter.

MACKMYRA 3:A 89kr
3 cl reserv whisky, kaffe och chokladtryffel

PÅ MACKMYRA VIS

I vår restaurang kombineras många olika smaker men allt har grunden i det svenska och lokala köket, men tolkat på vårt eget vis. Alla rätter på Mackmyra bar och bistro serveras i halvportioner, så att det ska vara lätt att kombinera och dela smakupplevelserna sinsemellan. Vi rekommenderar att man väljer ca 2 till 3 rätter per person vilket motsvarar ungefär förrätt samt huvudrätt.

DRYCK

RÖTT VIN

DANCING BULL

Zinfandel, 2015, USA. Medelfylligt, fruktigt och elegant med härliga toner av mörka bär. Ett mjukt och välbalanserat vin.

79kr/365kr

ECOLTURA VALPOLICELLA

Corvina, Rondinella, 2016, Italien. Aningen sötaktigt, viss strävhet och medelhög Syra. Mörka bär med örtiga inslag.

82kr/380kr

BONPAS CÔTES-DU-RHÔNE

70% grenache, 20% syrah, 10% mourvèdre, 2016, Frankrike. Smakrikt, kryddigt med inslag av peppar, plommon, lagerblad, mörka bär och lakrits.

79kr/365kr

VIDA ORGÁNICA

Cabernet Sauvignon, 2014, Argentina. Medelfylligt med smak av svarta vinbär, mörka körsbär och torkade kryddor.

75kr/349kr

I CASTEL AMARONE

Della valpolicella, 75% corvina, 20% rondinella, 5% molinara, 2013, Italien. Smakrik och eldig med en liten sötma, ton av mörk choklad, körsbär, nejlika och fat. Balanserad med lång eftersmak.

599kr

VITT VIN

STONELEIGH

Riesling, 2017, Nya Zeland. Torrt, mycket friskt vin med viss sötma. Inslag av päron, ananas, vingummi och citron.

79kr/365kr

BRANCOTT ESTATE

Sauvungon blanc, 2017, Nya Zeland. Intensivt fruktigt med krusbär och paprika i fin harmoni. Ett välbalanserat vin som uppvisar den friska stil som man blivit känd för.

75kr/349kr

CHABLIS CUVÉE LÉONCE BOCQUET

Chardonnay, 2016, Frankrike.

Balanserat med bra syra.

Äppeltoner, smör och lite kryddig karaktär. Citrus, lime, mineralton och viss kolaton i avslut.

95kr/445kr

BUBBEL OCH ROSÉ

CAVA TORRE ORIA BRUT

Macabeo, 2017, Spanien. Komplex med en fyllighet och smak av persika och tropiska frukter.

75kr/349kr

RAFALE CABERNET ROSÉ

Cabernet Sauvignon, 2016, Frankrike. Välbalanserat, runt och bra syra. Lång och något fruktig eftersmak.

75kr/349kr

MACKMYRA

— BAR & BISTRO —

DRYCK

ÖL

NILS OSKAR EVERYDAY PILS	69KR
NILS OSKAR GOD LAGER	69KR
OMNIPOLLO NEBUCHADNEZZAR IPA	72KR
OPPIGÅRDS DALALAGER EKO	69KR
HOPSIE DAISY NO MORE EXCUSES IPA	72KR
HOPSIE DAISY MARGARI IPA	72KR
HOPSIE DAISY STOUT OUT LOUD	72KR
MARIESTAD LAGER 50 CL	72KR
MÅNADENS ÖL	

ALKOHOLFRITT

LÄSK	28kr
Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite, Ramlösa	
VIN	50kr/239kr
Natureco, Syrah (rött) Spanien Natureco, Muscat (vitt) Spanien	
ÖL	
Grängesberg (2.1%)	28kr
Carlsberg Non Alcoholic (0.5%)	49kr
VARMT	25kr
Kaffe Te	

MACKMYRA

— BAR & BISTRO —