

# MENY

## SALT

**OKLASSISK HJORTTARTAR** 149kr

från de djupaste skogarna. Serveras med isterband, senap, betor samt kapris.

**MATJESSILL** 139kr

med kålrot, äpple samt fryst äggula, gräddfil, brynt smör samt rågbrödssmulor.

**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 äpplesky.

**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 friterad svamp, inkokt lök samt potatis- och prästostkrokett.

**SKOGSVAMPSSOPPA** 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 och 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 chilistryffel.

**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 reserve 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.