

MENY

DAGENS LUNCH V.21

129kr

INKL. SALLAD, BRÖD + KAFFE & GOBIT

11.00 -14.00

MÅNDAG

Krämig currygryta med smak av paprika. Serveras med buljongkokt ris.

Smörstekt gnocchi med pesto och tomat, toppas med parmesan och färskä öster.

TISDAG

Isterband serveras med dillstuvad potatis och rödbetor.

Fiskgratäng med smak av vitvin, fänkål och hummer. Serveras med kokt potatis.

ONSDAG

Kålpudding serveras med rårörda lingon, pressgurka och gräddsås.

Ugnsbakad kapkummel med fläsk, rödbetor och kapris. Serveras med rostad potatis och brynt smör.

TORSDAG

Pankopanerad schnitzel med kapris- och ansjovissmör och friterad potatis.

Fiskgryta med smak av chili, paprika och tomat. Toppas med hyvlad kål.

FREDAG

Nattbakad fläskfilé, serveras med örtbakade rotfrukter, ratatouillegrönsaker och en sötsyrlig äppelsky.

Tomatpocherad Alaska Pollock, serveras med blomkålspuré och vitvinsås.

LUNCH À LA CARTE

VECKANS VEGETARISKA

/129KR

Vegetariska biffar med rostad palsternacka och tryffelaioli.

KYCKLINGSALLAD/ HALLOUMISALLAD

/169KR

Bacon, picklad rödlök, sallad, tomat, toppas med parmesan och krutonger. Serveras med vitlöksdressing.

VECKANS BURGARE

/179KR

140g högrev/halloumi, chipotlemayo, rostad lök, sallad, silverlök, pepparjackost x2, sirapsglaserad bacon.

Serveras med pommes. + BACON 10KR

BISTRONS SM-BURGARE

/179KR

140g högrev/halloumi, ost, sallad, rostad lök, picklad rödlök, jalapeño- & vitlöksdressing.

Serveras med pommes. + BACON 10KR

UPPLEVELSEPAKETET

Eftermiddagen inleds med ett besök i vårt maltrökeri och det väldoftande Skogslaget där våra kunder lagrar sina personligt beställda 30-litersfat. Här får vi även en inblick i mognadsprocessens betydelse för whiskynoch lär oss mer om olika typer av fat.

Efter det börjar vi resan uppåt i vårt gravitationsdestilleri. På 35 meters höjd börjar vi med att smaka eller dofta på dagens utvalda whisky innan vi tar oss nedåt i destilleriet där ni får lära er mer om tillverkningsprocessen av vår klimatsmarta whisky. På Mackmyra förenade vi nämligen tidigt ingenjörskap och upptäckarlust med målet att göra Sverige till en erkänd whiskynation – och det lyckades vi med.

Med vår nyvunna kunskap sätter vi oss sedan ned för att smaka på de olika skepnaderna Mackmyra antagit genom åren. Vi provar flera olika sorter där vi låter smaklökarna avslöja hur storsäljare och unika sorter skiljer sig åt. Efter provningen avslutar vi med en trerättersmeny i Whiskybyns egen Bar & Bistro.

UPPLEVELSEPAKETET:

GUIDAD TUR I SKOGLAGER & DESTILLERI

WHISKYPROVNING 6-SORTER

TRERÄTTERS MIDDAG

Pris: 1195kr/person

FÖR DOM SMÅ



HAMBURGARE OCH POMMES 89:-

PANNKAKOR MED SYLT OCH GRÄDDE 79:-

TILL VARJE MÅLTID INGÅR VALFRI FESTIS –
APELSIN / HALLON.

ÖPPETTIDER & KONTAKT

DAGENS LUNCH MÅNDAG-FREDAG 11-14

ÖPPETTIDER WHISKYBYN MÅNDAG-TORSDAG 11-15

FREDAG-LÖRDAG (À LA CARTE 17-21) 11-22

KONTAKTA OSS:

RESTAURANG 026-54 18 88 / KUNDSERVICE 026-54 18 80

RESTAURANGEN@MACKMYRA.SE

FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM:
[@mackmyrabarochbistro](https://www.instagram.com/mackmyrabarochbistro)

