

# MENY

## VECKANS LUNCH

99kr

### MÅNDAG

Grillad steak minute med ratatouille, chèvrecreme och rostad farmar potatis.

Smörstekt torsk med skaldjursrisotto, hummerbuljong och bakade tomater.

### TISDAG

Knaperstekt sidfläsk från rapsgris, gräddkockt gul lök, rårörda lingon, smör och örtslungade potatisar.

Halstrad sejrygg med färsk pepparrot och skirat örtsmör, serveras med citronpotatis.

### ONSDAG

Wallenbergare med gröna ärtor, rårörda lingon smaksatta med whisky och skirat smör. Serveras med potatispuré.

Fisk- och skaldjursgratäng med skaldjurssås, grönsaker och potatispuré.

### TORSDAG

Grillad svensk kycklingfilé med chilibea, grillad tomat och klyftpotatis.

Smörbakad Alaskafilé med västkuströra, fänkålssallad och örtpotatis.

### FREDAG

Svensk fläskfilé med persiljesmör, rödvinssås och potatisgratäng.

Italiensk fisk- och skaldjursgryta med örtcrème, toppas med parmesanost.

## LUNCH À LA CARTE

### GRILLAD OXFILE

219kr

med picklad tomat, friterad potatis och bea på bistrons vis.

### TRÄDGÅRSSALLAD

109kr

med kräftor, västerbottensost, tomatsalsa och örtfärskost.

### BISTRONS FALAFEL

99kr

med tomatsallad, pepparaioli och picklade grönsaker.

### BISTRO BURGARE

139kr

140g högrev, ost, sallad, tomat, friterad lök, chilimajonnäs och pommes.

Med reservationer för eventuella förändringar.

# BLI FATÄGARE

Mackmyra Reserve är en upplevelse där du skapar din egen whisky från fatfyllning till buteljering. Däremellan provsmakar du din whisky årligen för att följa med i utvecklingen och kunna avgöra när fatet ska buteljeras. Upplevelsen räcker länge och är perfekt att dela med företaget, familjen eller kompisgänget.

Prata med vår personal så hjälper de dig att hitta det som är rätt för just dig.

Din smak. Dina val.

### LUNCHPROVNING - MACKMYRA RESERVE 120 KR

Vill du förlänga lunchen med en whiskyprovning? Här får du testa whisky från Mackmyras exklusiva 30-liters fat och får en inblick i hur du kan skapa din alldeles egna whiskyresa.

