

# MENY

## DAGENS LUNCH

129kr

Dagens lunch inkl. sallad, bröd, kaffe & gobit

---

### MÅNDAG

Ugnsbakad kyckling med örtbulgur och chipotlemayo.

Pocherad Alaska Pollock serveras med variationer av kål och brynt smör.

### TISDAG

Bistrons korvstroganoff serveras med ris och toppas med färska örter.

Fiskgryta med smak av tomat, fänkål och chili serveras med kokt potatis.

### ONSDAG

Grillad karré serveras med vitlöksrostad potatis och fetaostkräm.

Bistrons fish & chips serveras med tartarsås.

### TORSDAG

Pankopanerad schnitzel serveras med friterad potatis och vitlökssmör.

Smörbakad kummel med vitvinsås och dillkokt potatis.

### FREDAG

Nattbakad fläskfilé serveras med potatisgratäng, rödvinssås och örtsmör.

Krämig fiskgratäng med smak av vitt vin och hummer serveras med potatis.

## LUNCH À LA CARTE

---

### KYCKLINGSALLAD/ HALLOUMISALLAD 169KR

Sallad, bacon, picklad rödlök, tomat, krutonger, toppas med parmesan & serveras med vitlöksdressing.

### VECKANS BURGARE

179KR

140g högre/halloumi, ost, sallad, rostad lök, jalapeño-picklad gurka, apelsinaioli.

SERVERAS MED POMMES. (+ BACON 10KR)

### BISTRONS SM-BURGARE

179KR

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

SERVERAS MED POMMES. (+ BACON 10KR)

### HALLOUMIBURGARE

179KR

Halloumi, ost, sallad, rostad lök, jalapeño-picklad gurka, apelsinaioli. Serveras med pommes. (+ BACON 10KR)

## UPPLEVELSE-PAKETET

Eftermiddagen inleds med ett besök i vårt maltrökeri och det väldoftande Skogslagret där våra kunder lagrar sina personligt beställda 30-litersfat. Här får vi även en inblick i mognadsprocessens betydelse för whiskyn och 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 Whiskybys egen Bar & Bistro.

### UPPLEVELSEPAKETET:

Guidad tur i Skogslager & destilleri

Whiskyprovning 6-sorter

Trerättersmiddag

**Pris:** 1195kr/person

## FÖR DOM SMÅ

---

HAMBURGARE OCH POMMES 119:-

PANNKAKOR MED SYLT OCH GRÄDDE 79:-

## ÖPPETTIDER & KONTAKT

---

**DAGENS LUNCH MÅNDAG-LÖRDAG 11-14**

MÅNDAG-TORSDAG 11-15

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

TELEFON: 026-54 18 88 / KUNDSERVICE 026-54 18 80

RESTAURANGEN@MACCKMYRA.SE



FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM:

@mackmyrabarochbistro