



*Restaurang Mylla*

## Huvudrätt

### Bisontallrik

En 150gr burgare av 100% bisonkött, serveras i ett briochbröd med årstidens tillbehör och friterad amandinepotatis

245kr

### Black Angus entrecote

En 200gr hängmörad entrecote från gårdens ranch uppfödda Anguskvigor, serveras med årstidens tillbehör & spiralpotatis.

365kr

### Charkbricka

Charkprodukter av gårdens bison & vilt från skogen. Olika ostar, bland annat Almnäs tegel. Serveras med hembakat bröd.

325kr

### Dragen vildsvinsburgare

Pulled vildsvinskött, serveras i ett briochebröd med årstidens tillbehör och friterad amandinepotatis.

220kr

## Huvudrätt

### Angustallrik

En 150gr burgare av 100% black Angus, serveras i ett briochbröd med årstidens tillbehör och friterad amandinepotatis

225kr

### Nachos

Serveras med angusfärs, ostsås och lite mer.

175kr

### Porta Bellatallrik

En hel svamp av 100% svamp, serveras i ett briochbröd med årstidens tillbehör och friterad amandinepotatis

195kr

### Grillosttallrik

En friterad ost, serveras i ett briochbröd med årstidens tillbehör och friterad amandinepotatis

195kr



*Restaurang Mylla*

## Förrätt

### Charkbricka

Charkprodukter av gårdens bison & vilt från skogen. Olika ostar, bland annat Almnäs tegel. Hembakat bröd.

125kr

### Kantarellvåffla

Våffla med kantarellstuvning och gårdens egenrökta bacon.

85kr

### Räkvåffla

Våffla med räkor, rökt vätternaborre och creme fraiche.

125kr

### Kantarellsoppa

Kantarellsoppa med gårdens egenrökta bacon och smörstekt svamp.

75kr

## Efterrätt

### Pannkakor

Pannkakor med glass och bärkompott från trädgården.

85kr

### Cookiestrifli

Pias danska dessert med frukter och bär från skog & trädgården.

85kr

### Creme Brule

Klassisk crème brule toppad med bär från skog & trädgård.

85kr