

# mylla

RESTAURANT

## STARTERS

---

Soup of the day and homemade bread  
2.690,- ISK

Lamb filled spring roll served with leafy greens and Unagi ginger dressing  
2.890, - ISK

Mývatn cured trout served on a white toast  
with pickled pearl onion mizuna salad and the chef's dill sauce  
2.990, - ISK

Light fresh salad with cherry tomatoes Parmesan cheese and toasted pecan nuts,  
tossed in a simple lemon-sweet chili vinaigrette  
2.890, - ISK

## MAIN COURSES

---

Arctic char served with "chop suey" vegetables and sweet potato mash  
and lime leaf white sauce  
5.490, - ISK

Mushroom Risotto served with toast almonds fillets Arugula and truffle oil (vegan)  
4.790, - ISK

Bacon wrapped chicken breast filled with spinach and pepper cheese,  
served with potatoes roasted zucchini and basil sauce  
5.490, - ISK

Beef Tenderloin served with Icelandic potatoes, Arugula, rosemary infused carrots,  
Shitake mushrooms and red wine sauce  
6.490, - ISK

*Kitchen will serve the steak "medium" unless requested differently*

## DESSERTS

---

Chocolate cake with vanilla icecream  
2.390, - ISK

Icelandic pancake with homemade blueberry jam and whipped cream  
2.190, - ISK

Crème brulee with forest fruit compote  
2.390, - ISK

# mylla

RESTAURANT

## FORRÉTTIR

---

Súpa dagsins með heimabökuðu brauði  
2.690,- ISK

Lamb vorrúlla borin fram með salatblöðum og unagi engifer dressingu  
2.890, - ISK

Heimagrafinn silungur að hætti Mývatns, borinn fram á ristuðu brauði  
með sýrðum perlulauk, mizuna salati og dillsósu hússins  
2.990, - ISK

Létt ferskt salat með kirsuberjatómötum, Parmesanosti og ristuðum pekanhnetum,  
hent í einfaldri sítrónusætri chilli vinaigrette  
2.890, - ISK

## AÐALRÉTTIR

---

Bleikja borinn fram með "chop suey" steiktu grænmeti,  
sætkartöflumauki og lime lauf hvítri sósu  
5.490, - ISK

Sveppa risotto borið fram með ristuðum möndluflögum, klettsalati og truffluolíu (vegan)  
4.790, - ISK

Beikonvafin kjúklingabringa, fyllt með spínati og piparosti,  
borin fram með kartöflum, ristuðuð kúrbít og basilsósu  
5.490, - ISK

Nautalund borin fram með íslenskum kartöflum, klettsalati, rósmarín arómaðar gulrætur,  
Shitake sveppir og rauðvínssósa  
6.490, - ISK

*Eldhúsið mun alltaf bera fram steikina "medium." Breytingar á eldun eru á þína ábyrgð.*

## EFTIRRÉTTIR

---

Súkkulaðikaka með vanilluís  
2.390, - ISK

Pönnukaka með heimalagaðri bláberjasultu og þeyttum rjóma  
2.190, - ISK

Crème brulee með skógarberja marmelaði  
2.390, - ISK