

# mylla

RESTAURANT

## FORRÉTTIR

### SÚPA DAGSINS

Borin fram með heimabökuðu brauði

V G

2.690

### LAMBAVORRÚLLA

Borin fram með salati og unagi-engiferdressingu

G

2.890

### HEIMAGRAFINN SILUNGUR

Grafinn silungur að hætti Mývetninga, borinn fram á ristuðu brauði með sýrðum perlulauk, mizuna-salati og dillsósu hússins

2.990

### FERSKT SALAT

Létt og ferskt salat með kirsuberjatómötum, Parmesan-osti og ristuðum pekanhnetum með einfaldri vinaigrette-salatsósu með sætri sítrónu og chili

V G

2.890

## AÐALRÉTTIR

### BLEIKJA

Borin fram með „chop suey“ steiktu grænmeti, sætkartöflumauki og hvítri límónulaufssósu

G

5.490

### SVEPPARÍSOTTÓ

Borið fram með ristuðum möndlulögum, klettsalati og truffluolíu

V G

4.790

### BEIKONVAFIN KJÚKLINGABRINGA

Fyllt með spínati og piparosti, borin fram með kartöflum, ristuðum kúrbít og basilsósu

G

5.490

### NAUTALUND

Borin fram með íslenskum kartöflum, klettsalati, gulrótum með keim af rósmaríni, shiitake-sveppum og rauðvínssósu

G

6.490

*Við berum steikina fram medium-eldaða og ábyrgjumst ekki gæðin ef óskað er eftir annarri eldunaraðferð.*

## EFTIRRÉTTIR

### SÚKKULAÐIKAKA

Með vanillús

2.390

### PÖNNUKAKA

Með heimalagaðri bláberjasultu og þeyttum rjóma

2.190

### CRÈME BRÛLÉE

Með skógarberjamarmelaði

G

2.390

Öll verð eru í íslenskum krónum. Innifalið í verði eru þjónustugjald og virðisaukaskattur. Mikilvægt er að upplýsa starfsfólk um óþol og ofnæmi áður en pantað er.



Vegan



Glútenlaust

# mylla

RESTAURANT

## STARTERS

---

### SOUP OF THE DAY

Served with homemade bread

V G

2,690

### LAMB SPRING ROLL

Served with leafy greens and unagi ginger dressing

G

2,890

### MÝVATN CURED TROUT

Served on a white toast with pickled pearl onions, mizuna salad and the chef's dill sauce

2,990

### FRESH SALAD

With cherry tomatoes, Parmesan and roasted pecans, tossed in a simple sweet lemon chili vinaigrette

V G

2,890

## MAIN COURSES

---

### ARCTIC CHAR

Served with "chop suey" vegetables, sweet potato mash and white lime leaf sauce

G

5,490

### MUSHROOM RISOTTO

Served with roasted almonds, arugula and truffle oil

V G

4,790

### BACON-WRAPPED CHICKEN BREAST

Filled with spinach and pepper cheese, served with potatoes, roasted zucchini and basil sauce

G

5,490

### BEEF TENDERLOIN

Served with Icelandic potatoes, arugula, rosemary-infused carrots, shiitake mushrooms and red wine sauce

G

6,490

*We serve the steak "medium" and do not guarantee its quality if another cooking method is requested.*

## DESSERTS

---

### CHOCOLATE CAKE

With vanilla ice cream

2,390

### ICELANDIC PANCAKE

With homemade blueberry jam and whipped cream

2,190

### CRÈME BRÛLÉE

With forest fruit compote

G

2,390

All prices are in ISK and include service charge and VAT.

Please inform your server of any allergies or intolerances before placing your order.

V Vegan

G Gluten free