



# På dagen

## Varmrätter

<b>Skagenröra hel/ halv</b>	195/145 kr
Hembakt surdegsbröd, krispig sallad & citron	
<b>Surdegstoast</b>	155 kr
Surdegsbröd, pestofärskost, lagrad ost, lufttorkad skinka & ruccola	
Serveras med sidesallad	
<b>Pasta Alfredo med kyckling</b>	175 kr
Tagliatelle med örtmarinerad kycklinglårfile, parmesansås & bakade tomater	
<b>Grön sparrissoppa</b>	159 kr
Stekt sparris, vårprimörer & varmrökt lax	

## Snacks

<b>Vitlöksbröd</b> grillat surdegsbröd m dipp	50 kr
<b>Marcona-mandlar</b> (50 gram)	50 kr
<b>Färska Oliver</b> från Apulien	65 kr
<b>Ölkorv</b> från Heberleins	65 kr
<b>Ostplock</b> 4 olika ostar med tillbehör	125 kr
<b>Charkplock</b> 4 olika chark med tillbehör	125 kr

Mycket godare än vatten!

## Mjöllorens klassiker

<b>Tunnbrödrulle</b>	195 kr
Chorizo från Hansens chark, potatismos, friterad gul lök, vår egen skagenröra & syrlig kålsallad	
<b>Paltbröd</b>	165 kr
Paltbröd bakat i fläskbuljong, nattbakat sidfläsk, vitsås & rårörda lingon	
<b>Bryta</b>	95 kr
Tunnbröd, rabarberkompott med kardemumma, vaniljglass, varm mjölk & havrekrisp	
<b>Trerätters på klassiker</b>	375 kr
Skagen på tunnbröd	
Paltbröd med fläsk & vitsås.	
Bryta	

## Öalkohol

<b>Oddbird Blanc de blancs</b>	89 kr
Mousserande, Chardonnay, Frankrike 0,5%	
<b>Two Face Soda</b>	69 kr
Citrus eller körsbär	
<b>Hopple</b>	59 kr
Torrhumlad äppelcider från Pomologik	
<b>Färna Svarta Vinbär</b>	65 kr
Svartvinbärsmust från Färna Herrgård	
<b>Färna Rabarber</b>	65 kr
Mousserande rabarbermust från Färna	
<b>Äppelmust</b>	49 kr
Höga Kustens gårdsmusteri, Bjästa	
<b>Soda från Törst</b>	59 kr
Välj: Lingon, Hallon eller Blåbär	
<b>Loka</b>	35 kr
<b>Trocadero Zero</b>	35 kr
<b>Kaffe</b>	35 kr
<b>Te</b>	35 kr
Earnest Earl, Cool Miss Green, Daring Dorothy, Holly Day	

## Dessert

<b>Svartvinbärsmousse</b>	105 kr
Mazarinkaka, vaniljgrädde, svartvinbärsmousse, svartvinbärskompott & rostad mandel	
<b>Choklad &amp; jordgubb</b>	99 kr
Chokladmousse, brownie & chilimarinerade jordgubbar	
<b>Kaffe &amp; Pralin</b>	55 kr
Fråga oss om vilka pralinsmaker vi har	

## Vin

<b>Cava Caprasia Brut</b>	125/550 kr
NV, Macabeo, Chardonnay, Valencia, Spanien	
<b>Weingut Julius, Snacka</b>	125/700 kr
2024, Riesling, Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Tyskland (1 liters flaska)	
<b>Blanca Terra, Febrer Blanco</b>	600 kr
2023, Chardonnay, Riesling, Giró Ros, Moscatel Mallorca, Spanien	
<b>Ca Della Scala Valpolicella</b>	135/540 kr
2020, Corvina, Rondinello, Corvinone, Veneto, Italien	

## Stark Öl

<b>Kolbjörn</b>	95 kr
IPA, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors	
<b>Frej</b>	95 kr
Lager, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors	



# Lunch menu

## Main Courses

<b>Skagenmix full/half</b>	195/145 kr
Fried sourdough bread, crispy salad & lemon	
<b>Sourdough toast</b>	155 kr
Sourdough bread, pesto cream cheese, aged cheese, dry cured ham & aragula Served with side salad	
<b>Pasta Alfredo with chicken</b>	175 kr
Tagliatelle, herb marinated chicken thigh, Parmigiano cheese sauce & baked tomatoes	
<b>Green asparagus soup</b>	159 kr
Fried asparagus, pickled greens & hot smoked salmon	

## Snacks

<b>Garlic bread</b>	sourdough bread with dip	50 kr
<b>Marcona almonds</b>	(50 gram)	50 kr
<b>Fresh olives</b>	from Apulia	65 kr
<b>Beer sausage</b>	from Heberleins	65 kr
<b>Cheese platter</b>	4 cheeses with sides	125 kr
<b>Charcuterie</b>	4 cured meats with sides	125 kr

Much better than water!

## Mjällörens Classics

<b>Flatbread roll</b>	195 kr
Chorizo from Hansens, mashed potatoes, fried onions, our own skagen mix, tangy cabbage salad	
<b>Blood flatbread</b>	165 kr
Blood flatbread baked in pork broth, over nightbaked pork belly, white sauce, lingonberries	
<b>Bryta</b>	95 kr
Flatbread, rhubarb compote with cardamom, vanilla ice cream, varm milk & oat crisp	
<b>The classics 3-courses</b>	375 kr
Skagenmix on flat bread Blood flatbread with pork belly & white sauce Bryta	

## No Alcohol

<b>Oddbird Blanc de blancs</b>	89 kr
parkling, Chardonnay, Frankrike, 0,5%	
<b>Two Face Soda</b>	69 kr
Lemon or Cherry	
<b>Hopple</b>	59 kr
Dry hopped apple cider, Pomologik, 0,5%	
<b>Färna Black Currant</b>	65 kr
Black currant must from Färna Herrgård	
<b>Färna Rhubarb</b>	65 kr
Sparkling Rhubarb must from Färna	
<b>Apple must</b>	49 kr
Höga Kustens gårdsmusteri, Bjästa	
<b>Soda from Törst</b>	59 kr
Choose: Lingonberry, Blueberry or Raspberry	
<b>Loka</b>	35 kr
<b>Trocadero Zero</b>	35 kr
<b>Coffee</b>	35 kr
<b>Tea</b>	35 kr
Earnest Earl, Cool Miss Green, Daring Dorothy, Holly Day	

## Dessert

<b>Black currant mousse</b>	105 kr
Almond cake, vanilla infused cream, almonds black currant mousse & black currant compote,	
<b>Chocolate &amp; strawberries</b>	89 kr
Chocolate mousse, brownie & chili marinated strawberries	
<b>Coffee &amp; Praline</b>	55 kr
Pick your favourite from our selection of home made pralines	

## Wine

<b>Cava Caprasia Brut</b>	125/550 kr
NV, Macabeo, Chardonnay, Valencia, Spain	
<b>Weingut Julius, Snacka</b>	125/700 kr
2024, Riesling, Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Germany (1 liter bottle)	
<b>Blanca Terra, Febrer Blanco</b>	600 kr
2023, Chardonnay, Riesling, Giró Ros, Moscatel Mallorca, Spain	
<b>Ca Della Scala Valpolicella</b>	135/540 kr
2020, Corvina, Rondinello, Corvinone, Veneto, Italy	

## Strong Beer

<b>Kolbjörn</b>	95 kr
IPA, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors	
<b>Frej</b>	95 kr
Lager, Kustens gårdsbryggeri, Kramfors	