

mylla

RESTAURANT

Veitingastaðurinn Mylla sækir hráefni og innblástur í villta íslenska náttúru. Eftir fremsta megni viljum við flétta nærumhverfi okkar saman við hráefni, hefðir, nýsköpun og ástríðu. Í nánú samstarfi við bændur og nágretta svo ferðalagið og ævintýrið haldi áfram í gegnum diskinn þinn.

In Mylla we use Myvatn's wild nature and environment as inspiration for our food. Fusion and renovated tradition come together to create a menu focused on bold flavours and stylish presentations. Our chefs work with local and seasonal products, in cooperation with farmers and neighbours to bring our essence to the table.

FORRÉTTIR

Besta byrjunin eða létt máltíð

SÚPA DAGSINS / 2.000,-

úr ferskasta hráefninu.

SJÁVARRÉTTASÚPA / 2.500,-

nýr og ferskur fiskur ásamt beykisveppum.

ANDASALAT / 2.950,- (1/2 skammtur 2.150,-)

andaconfit, granatepli, sýrður laukur og appelsínudressing.

REYKTUR URRÍÐI FRÁ GEITEYJARSTRÖND / 2.300,-

skessujurtakrem, sýrð gúrka, silungahrogn og rúgbrauð.

BAKAÐAR GUL- OG RAUÐBEÐUR / 2.150,-

marinerað tofu og klettsalat.

STARTERS

Perfect introduction or light meal

SOUP OF THE DAY / 2,000.-

made from the freshest ingredients each day.

SEAFOOD SOUP / 2,500.-

beech mushrooms and the freshest seafood every day.

DUCK SALAT / 2,950.- (1/2 portion 2,150.-)

duck confit, pomegranate pickled onions and orange dressing.

SMOKED TROUT FROM GEITEY / 2,300.-

lovage mayonnaise, pickled cucumber, trout roe and rye bread.

ROASTED GOLDEN AND RED BEETROOT / 2,150.-

marinated tofu and rucola.

AÐALRÉTTIR

Frá fjalli, fjöru & garði

ÞRIGGJA RÉTTA AÐ HÆTTI KOKKSINS / 7.800,-

einungis í boði eftir kl. 18.00.

LAMBA PRIME / 5.200,-

gulrætur, seljurót, sýrður laukur, seljurótarmauk og soðgljái.

NAUTAKINN / 4.400,-

laukur, rauðrófur, laukmauk, sveppir og soðgljái.

LANGA / 4.000,-

epli, grænkál, vorlaukur, kartöflur og kræklingasósa.

MYLLUBORGARINN / 2.890,-

ostur, sósa frá Gamla bænum, salat, tómatar og Cajun steiktur laukur.

SELJURÓT / 3.900,-

kjúklingabaunir, rauðlaukur, döðlur og jurtaolía.

MAINS

Meats, fish & vegetables

CHEF'S CHOICE - THREE COURSES / 7,800.-

Only available after 6pm.

LAMB PRIME / 5,200.-

carrots, celeriac, pickled onion, celeriac-purée and demi glace.

BEEF CHEEK / 4,400.-

onion, beetroot, onion purée, mushrooms and demi glace.

LING FISH / 4,000.-

apples, kale, spring onions, potatoes and creamy mussel sauce.

MYLLU-BURGER / 2,890.-

cheese, sauce from Gamli bærin, lettuce, tomatoes and fried onions.

CELERIAC / 3,900.-

chickpeas, red onion, dates and herbal infused oil.

EFTIRRÉTTIR

Léttar freistingar

HVÍTT SÚKKULAÐI OG SÍTRÓNA / 1.950,-

hvít súkkulaði mousse, brúnuð smjörkaka, sýrðar gúrkur, sítrónusorbet og sítrónumarens.

SÚKKULAÐI / 1.850,-

súkkulaðikaka með Kahlúa, berjum og nokkrum afbrigðum af súkkulaði.

SKYR OG BER / 1.850,-

skyrís, ber og súkkulaðimulningur.

DRYKKIR

Ekkert pláss fyrir eftirrétt? Af hverju ekki bara einn kokteil?

IRISH COFFEE / 1.600,-

Bushmills Black, sterkt kaffi, sykur og rjómi.

ALEXANDER / 1.800,-

Courvoisier VSOP, súkkulaðilíkjör og rjómi.

ESPRESSO MARTINI PRESTSINS / 2.300,-

64° Brennivín, Galliano og espresso.

DESSERTS

Time for a treat

WHITE CHOCOLATE AND LEMON / 1,950.-

white chocolate mousse, brownie chocolate noisette, pickled cucumber, lemon sorbet and lemon mareng.

CHOCOLATE / 1,850.-

chocolate cake with Kahlúa, berries and different textures of chocolate.

SKYR AND BERRIES / 1,850.-

skyr parfait, berries and chocolate crumble.

DRINKS

There is always room for one cocktail

IRISH COFFEE / 1,600.-

Bushmills Black, strong coffee, sugar and cream.

ALEXANDER / 1,800.-

Courvoisier VSOP, Chocolate liquor and cream.

THE PRIEST'S ESPRESSO MARTINI / 2,300.-

64° Brennivín, Galliano and espresso.

BARNAMATSEÐILL

fyrir 12 ára og yngri

FISKUR / 1.590,-

kartöflur og grænmeti.

BARNABORGARI / 1.590,-

ostur, franskur, salat og tómatsósa.

SÚPA DAGSINS / 1.000,-

SAMLOKA / 1.590,-

skinka, ostur, franskur, tómatsósa og salat.

CHILDREN'S MENU

for children of 12 years and younger

FISH / 1,590.-

potatoes and veggies.

CHILDREN'S BURGER / 1,590.-

cheese, fries and salad.

SOUP OF THE DAY / 1,000.-

SANDWICH / 1,590.-

ham, cheese, fries and lettuce.

