



MENU MIILU BAR & GRILL

85€ / hlö

TRUFFLE ARANCINI

tryffelillä maustettua rapeaa risottoa, tryffeli-pecorinoa

(lisää talvitryffeliä +9€)

YELLOW BEET & REINDEER HEART

puu-uunissa paahdettua keltajuurta, vuohenjuustoa, savustettua poron sydäntä

LOBSTER BISQUE

kermaista hummerikeittoa, grillattua hummeria

BLACK ANGUS FLANK STEAK

grillattua naudan kuvetta, chimichurria, paahdettua perunaa

BLOOD ORANGE PANNACOTTA & MINT

veriappelsiini pannacotta, minttua

(menut tarjolla vain koko pöytäseurueelle)

VIINISUOSITUKSET MENULLE 55€ / 69€

ALKOHOLITON JUOMAPAKETTI 29€



A LA CARTE

STARTERS

OLIVES - puu-uunissa paahdettuja oliiveja, appelsiinia, rosmariinia	6,-
POTATO & ROE - siian mätiä, punasipulia, smetanaa, perunasipsejä	12,-
TRUFFLE ARANCINI - tryffelillä maustettua rapeaa risottoa, tryffeli-pecorinoa	8,-
BOQUERONES - vaaleaa anjovista, oliivia, jalapenoa	8,-
YELLOW BEET - keltajuurta, vuohenjuustokreemiä, savustettua poron sydäntä	9,-
REINDEER TATAKI - poro tatakia, inkivääri ponzua, pikkelöityä retiisiä	19,-
LOBSTER BISQUE - kermaista hummerikeittoa, grillattua hummeria	19,-
TOAST SKAGEN - katkarapuja, tilli-briossia, majoneesia, mätiä	17,-
HAMACHI - kuningas makrilli-sashimia, yuzu-hunajaa, katsuobushia	24,-

MAINS

ARCTIC CHAR - grillattua rautua, escabeche-kastiketta	34,-
LOBSTER - grillattua hummerin pyrstöä, sitruunaa, valkosipulia, persiljaa	36,-
CAVIAR 30 - kaviaaria 30 g, grillattua leipää, hapankermaa	69,-
WHOLE WHITEFISH - grillattu kokonainen siika, tomaatti-beurre blanc	34,-
EGGPLANT - puu-uunissa paahdettua munakoisoa, hummusta, gremolata	23,-
NEW YORK STRIP - 300g Black Angus-ulkofile, chimichurri	40,-
T-BONE STEAK - raakakypsytetty luullinen T-bone pihvi	10,- / 100g



SIDES AND SAUCES

BREAD - grillattua leipää, voita	6,-
FRIES - rapeita ranskalaisia suomalaisesta perunasta, Heinz ketsuppia	6,-
POTATO MASH - Lapin puikulaperuna pyrettä, ruskistettua voita	6,-
PIMIENTOS DE PADRON - Padron-paprikoita, savustettua merisuolaa	6,-
COLESLAW - suippokaalia, porkkanaa, majoneesia	6,-
PICKLED VEGETABLES - pikkelöityjä kasviksia	6,-
SAUCES - chimichurri, tryffeli majoneesi, aioli, gremolata	3,- / kpl

DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT - suklaafondant, savustettua kirsikkaa, viski jäätelöä	16,-
BLOOD ORANGE PANNACOTTA - veriappelsiini pannacotta, minttua	12,-
SGROPPINO - sitruunasorbettia, kuohuviiniä, vodkaa	12,-
CARROT CAKE - porkkanakakkua, tuorejuusto sabayon	12,-
VANILLA ICE - vaniljajäätelöä	6,-
BAD SANTA - viski-kahvilikööri jäätelöä (alc. 4,2 %)	7,-
VANILLA ICE & OLIVE - vaniljajäätelöä, oliiviöljyä, merisuolaa	7,-
LEMON SORBET - sitruunasorbettia	6,-
QUESO - pala päivän juustoa, viikunahilloketta	6,-



RYHMÄMENUT 69€ / HLÖ

(Yli 10 hengen seurueille)

MENU 1

HAMACHI

kuningasmakrilli sashimia, yuzu-hunajaa, kirjolohen mätiä

BLACK ANGUS FLANK STEAK

grillattua naudan kuvetta, chimichurria, paahdettua perunaa, broccoliinia

BLOOD ORANGE PANNACOTTA

veriappelsiini pannacotta, minttua

MENU 2

REINDEER TATAKI

poro tatakia, inkivääri ponzua, pikkelöityä retiisiä

WHITEFISH

grillattua siikaa, siian mätiä, tomaatti-beurre blanc, paahdettua perunaa, broccoliinia

BLOOD ORANGE PANNACOTTA

veriappelsiini pannacotta, minttua