



MIILU SIGNATURE MENU

8.11.2025

TRUFFLE ARANCINI

tryffelillä maustettua rapeaa risottoa, tryffeli-pecorinoa

Feudi di San Gregorio Pietracalda Riserva Fiano di Avellino 2022, Campania, Italia

CEVICHE

sitruunalla marinoitua ahventa sekä lohta, chiliä, rapukakkua

Wongraven Morgenstern Riesling 2023, Pfalz, Saksa

YELLOW BEET & REINDEER HEART

puu-uunissa paahdettua keltajuurta, vuohenjuustoa, savustettua poron sydäntä

Domaine Houblin-Vernin Bourgogne Coulanges-la-Vineuse Rouge Cuvée Prestige 2022, Burgundi, Ranska

BLACK ANGUS SIRLOIN

grillattua härän ulkofilettä, chimichurria

Rigal Troisime Terrasse Malbec, Cahors, France

TIRAMISÙ

mascarponea, kahvia, suolakaramellia

Ruffino Vin Santo Serelle Chianti, Toskana, Italia



MIILU SIGNATURE MENU

8.11.2025

TRUFFLE ARANCINI

truffle-flavored crispy risotto, truffle pecorino, fresh winter truffle

Feudi di San Gregorio Pietracalda Riserva Fiano di Avellino 2022, Campania, Italy

CEVICHE

perch & salmon, citrus, chilli, crab cake

Wongraven Morgenstern Riesling 2023, Pfalz, Germany

YELLOW BEET & REINDEER HEART

wood oven-roasted yellow beet, chevre, smoked reindeer heart

Domaine Houblin-Vernin Bourgogne Coulanges-la-Vineuse Rouge Cuvée Prestige 2022, Burgundy, France

BLACK ANGUS SIRLOIN

grilled beef sirloin, chimichurri

Rigal Troisime Terrasse Malbec, Cahors, France

TIRAMISÙ

mascarpone, coffee, salted caramel

Ruffino Vin Santo Serelle Chianti, Toscana, Italy