



MIILU SIGNATURE MENU

85€ / hlö

TRUFFLE ARANCINI

tryffelillä maustettua rapeaa risottoa, pecorinoa

YELLOW BEET & REINDEER HEART

puu-uunissa paahdettua keltajuurta, vuohenjuustoa, savustettua poron sydäntä

CAULIFLOWER SOUP & TRUFFLE

kermaista kukkakaalikeittoa, tryffeliä

BEEF

grillattua naudan fileetä, Miilun uuniperunaa, chimichurria

CHOCOLATE Y SAL

tummaa suklaata, viski suolakaramellia, merisuolaa

+++MENUN LISÄKSI WAGYU 50g +25€

VIINISUOSITUKSET MENULLE 59€

ALKOHOLITON JUOMAPAKETTI 39€

(menut tarjolla vain koko pöytäseurueelle)



MENU MIILU BAR & GRILL

A LA CARTE

SNACKS & STARTERS

OLIVES - puu-uunissa paahdettuja oliiveja, appelsiinia, rosmariinia	6,-
FOCACCIA - yrtti focacciaa, grillattua voita	6,-
BOQUERONES - vaaleaa anjovista, oliiviöljyä, valkosipulia, lehtipersiljaa	7,-
YELLOW BEET - keltajuurta, vuohenjuustokreemiä, savustettua poron sydäntä	9,-
TRUFFLE ARANCINI - tryffelillä maustettua rapeaa risottoa, pecorinoa	8,-
REINDEER CARPACCIO - porocarpaccio, karpaloa, savustettua keltuaista	23,-
CAVIAR 30 - kaviaaria 30g, grillattua leipää, hapankermaa, ruohosipulia	79,-
CAULIFLOWER SOUP & TRUFFLE - kermaista kukkakaalikeittoa, tryffeliä	19,-
TOAST SKAGEN - katkarapuja, tilli-briossia, majoneesia, mätiä	17,-

CAVIAR - lisää annokseen kaviaaria 10g (+25€)



MAINS FROM THE GRILL

ARCTIC CHAR - grillattua rautua, tomaatti-beurre blanc, merileväkaviaaria	34,-
LOBSTER - grillattu hummerin pyrstö, savustettu luuydin `cowboy butter`	36,-
EGGPLANT - puu-uunissa paahdettua munakoisoa, hummusta, gremolata	24,-
NEW YORK STRIP (AUS) - 300g Black Angus-ulkofile, chimichurria	40,-
BLACK ANGUS CLUB STEAK (AUS) - Black Angus club steak	12,- / 100g
T-BONE STEAK (FIN) - 30 day dry age, kotimainen T-bone steak	12,- / 100g
RACK OF LAMB (NZ) - grillattua karitsan karettä (350g)	29,-
CAVIAR - lisää annokseen kaviaaria 10g (+25€)	

SIDES AND SAUCES

FOCACCIA - yrtti focacciaa, grillattua voita	6,-
BAKED POTATO - Miilun uuniperuna, ruskistettua voita, hapankermaa	8,-
FRIES - rapeita ranskalaisia suomalaisesta perunasta, Heinz ketsuppia	6,-
BROCCOLINI - grillattua broccoliinia, rapeaa valkosipulia	7,-
AVOCADO - grillattua avokadoa, sitruunaa, chiliä	7,-
KIMCHI - Korealaisittain fermentoitua kaalia, chiliä	7,-
PICKLED VEGETABLES - pikkelöityjä kasviksia	6,-
EXTRA SAUCES -	3,- / kpl
aioli / chimichurri / tryffeli / gremolata	



DESSERTS

CHOCOLATE Y SAL - tummaa suklaata, viski suolakaramellia, merisuolaa	12,-
TIRAMISU - mascarponea, kahvia, suolakaramellia	14,-
PANNA COTTA - raparperi pannacotta	12,-
MELON & GRANITA - marinoitua melonia, shisoa, sitrusta	12,-

ICE CREAMS & SORBETS

SGROPPINO - sitruunasorbettia, kuohuviiniä, vodkaa	12,-
VANILLA ICE - vaniljajäätelöä	6,-
BAD SANTA - kotimaista viski-kahvilikööri jäätelöä (alc. 4,2 %)	8,-
VANILLA ICE & OLIVE - vaniljajäätelöä, oliiviöljyä, merisuolaa	7,-
LEMON SORBET - sitruunasorbettia	6,-
+++EXTRA CLOUDBERRY JAM - Lapin hillaa	4,-

CHEESES

IDIAZABAL - Espanjalainen savustettu lampaanmaitojuusto , viikunahilloketta	9,-
GORGONZOLA PICCANTE - Italialainen sinihomejuusto, marinoitua päärynää	9,-
BRIE - Ranskalainen valkohomejuusto, hunajapaahdettuja pähkinöitä	9,-

AVECS

Maxime Trijol Cognac XO / VSOP	22 / 16
Chateau D'Orignac Cognac VSOP	18
Lepanto P.X. Solera Gran Reserva Brandy	12
Château du Breuil Calvados	24



RYHMÄMENUT MIILU SIGNATURE 85€ tai

3 RKL 69€ / HLÖ

(Yli 10+ hengen seurueille 48h ennakkotilaus)

MENU 1

HAMACHI

kuningas makrilli crudo, poltettua appelsiinia, tomaatti vinaigrettea

BEEF

grillattua naudan fileetä, Miilun uuniperunaa, chimichurria

CHOCOLATE Y SAL

tummaa suklaata, viski suolakaramellia, merisuolaa

+++MENUN LISÄKSI WAGYU 50g +25€

MENU 2

REINDEER CARPACCIO

porocarpaccio, karpaloa, savustettua keltuaista

ARCTIC CHAR

grillattua rautua, tomaatti-beurre blanc, merileväkaviaaria, Miilun uuniperunaa

CHOCOLATE Y SAL

tummaa suklaata, viski suolakaramellia, merisuolaa

+++MENUN LISÄKSI WAGYU 50g +25€