



MIILU SIGNATURE MENU

85€ / hlö

TRUFFLE ARANCINI

tryffelillä maustettua rapeaa risottoa, pecorinoa

REINDEER TATAKI

porotatakia, inkivääri ponzua, savustettua poron sydäntä

SEAFOOD BISQUE

kermanen äyriäiskeitto, paistettua hummeria, rakuunaa

BEEF

grillattua Black Angus ulkofileetä, Miilun uuniperunaa, chimichurria

CLOUDBERRY

hilla creme brulee, Lapin hillaa

VIINISUOSITUKSET MENULLE 59€

ALKOHOLITON JUOMAPAKETTI 39€

3 RUOKALAJIA 69€ / hlö

(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, savustettua voita	6,-
BOQUERONES - vaaleaa anjovista, oliiviöljyä, valkosipulia, lehtipersiljaa	8,-
TRUFFLE ARANCINI - tryffelillä maustettua rapeaa risottoa, pecorinoa	8,-
BURRATA - burrata juustoa, tomaattia, basilikaa, kuivattua oliivia	14,-
TOAST SKAGEN - katkarapuja, tilli-briossia, majoneesia, mätää	17,-
SMOKED SHRIMPS - savustettuja katkarapuja, aiolia, sitruunaa	17,-
REINDEER TATAKI - porotatakia, inkivääri ponzua, savustettua poron sydäntä	23,-

MAINS & GRILL

TRUFFLE RISOTTO - sienirisotto, paistettuja sieniä, parmesaania, tuoretta tryffeliä	36,-
ARCTIC CHAR - grillattua rautua, tomaatti-beurre blanc, merileväkaviaaria	34,-
CAULIFLOWER - grillattua kukkakaalia, romescoa, mantelia, parmesaania, chiliä	24,-
NEW YORK STRIP (AUS) - 300g Black Angus-ulkofile, chimichurria	40,-
T-BONE STEAK (FIN) - 30d dry age, kotimainen T-bone steak	12,- / 100g



SIDES AND SAUCES

FOCACCIA - yrtti focacciaa, grillattua voita	6,-
BAKED POTATO - Miilun uuniperuna, ruskistettua voita, hapankermää	8,-
FRIES - rapeita ranskalaisia suomalaisesta perunasta, Heinz ketsuppia	6,-
BROCCOLINI - grillattua broccoliinia, rapeaa valkosipulia	7,-
AVOCADO - grillattua avokadoa, sitruunaa, chiliä	7,-
COLE SLAW - pikkelöityä kaalia ja porkkanaa, majoneesia	7,-
KIMCHI - Korealaisittain fermentoitua kaalia, chiliä	7,-
EXTRA SAUCES -	3,- / kpl
aioli / chimichurri / tryffeli / gremolata	

DESSERTS

CHOCOLATE Y SAL - tummaa suklaata, viski suolakaramellia, merisuolaa	12,-
CLOUDBERRY - hilla creme brulee, Lapin hillaa	12,-

ICE CREAMS & SORBETS

SGROPPINO - sitruunasorbettia, kuohuviiniä, Miilun 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,-



RYHMÄMENUT MIILU SIGNATURE 85€ tai

3 RKL 69€ / HLÖ

(Yli 10+ hengen seurueille 48h ennakkotilaus)

MENU 1

HAMACHI

kuningas makrilli crudo, inkivääri ponzua

BEEF

grillattua naudan fileetä, Miilun uuniperunaa, chimichurria

CHOCOLATE Y SAL

tummaa suklaata, viski suolakaramellia, merisuolaa

MENU 2

REINDEER TATAKI

porotatakia, inkivääri ponzua, savustettua poron sydäntä

ARCTIC CHAR

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

CHOCOLATE Y SAL

tummaa suklaata, viski suolakaramellia, merisuolaa



MIILU SIGNATURE MENU

85€ / person

TRUFFLE ARANCINI

truffle flavored crispy risotto, pecorino

REINDEER TATAKI

reindeer tataki, ginger ponzu, smoked reindeer heart

SEAFOOD BISQUE

creamy seafood soup, seared lobster, tarragon

BEEF

grilled Black Angus sirloin, Miilu's baked potato chimichurri

CLOUDBERRY

cloudberry creme brulee, Lappish cloudberry

WINE PAIRING 59€

NON-ALCOHOLIC BEVERAGE PAIRING 39€

3 COURSE MENU 69€ / person

(menus available only for the entire party)



MENU MIILU BAR & GRILL

A LA CARTE

SNACKS & STARTERS

OLIVES - wood oven roasted olives, orange, rosemary	6,-
FOCACCIA - herb focaccia, smoked butter	6,-
BOQUERONES - white anchovies, olive oil, garlic, flat parsley	8,-
TRUFFLE ARANCINI - truffle flavored crispy risotto, pecorino	8,-
BURRATA - burrata cheese, tomatoes, basil, dried olives	14,-
TOAST SKAGEN - shrimps, dill brioche, mayonnaise, roe	17,-
SMOKED SHRIMPS - smoked shrimps, aioli, lemon	17,-
REINDEER TATAKI - reindeer tataki, ginger ponzu, smoked reindeer`s heart	23,-

MAINS & GRILL

TRUFFLE RISOTTO - sauteèd local mushrooms, parmesan, fresh truffle	36,-
ARCTIC CHAR - grilled arctic char, tomato beurre blanc, seaweed caviar	34,-
CAULIFLOWER - grilled cauliflower, romesco, almonds, parmesan, chilli	24,-
NEW YORK STRIP - 300g Black Angus sirloin, chimichurri	40,-
T-BONE STEAK (FIN) - 30 day dry age, Finnish T-bone steak	12,- / 100g



SIDES AND SAUCES

FOCACCIA - herb focacciaa, smoked butter	6,-
BAKED POTATO - Miilu's baked potato, brown butter, sour cream	8,-
FRIES - crispy fries made from Finnish potatoes, Heinz ketchup	6,-
BROCCOLINI - grilled broccolini, crispy garlic	7,-
AVOCADO - grilled avocado, lemon, chili	7,-
COLE SLAW - pickled cabbage and carrot, mayo	7,-
KIMCHI - Korean fermented cabbage, chilli	7,-
EXTRA SAUCES -	3,- / kpl
aioli / chimichurri / truffle / gremolata	

DESSERTS

CHOCOLATE Y SAL - dark chocolate, whiskey salt caramel, sea salt	12,-
CLOUDBERRY - arctic cloudberry creme brulee	12,-

ICE CREAMS & SORBETS

SGROPPINO - lemon sorbet, sparkling wine, vodka	12,-
VANILLA ICE - vanilla ice cream	6,-
BAD SANTA - Finnish whisky coffee liqueur ice cream (alc. 4,2 %)	8,-
VANILLA ICE & OLIVE - vanilla ice cream, olive oil, sea salt	7,-
LEMON SORBET - lemon sorbet	6,-



GROUP MENUS

MIILU SIGNATURE 85€ or 3 courses 69€ / person

(over 10+ pax 48h pre order)

MENU 1

HAMACHI

king mackerel crudo, ginger ponzu

BEEF

grilled beef, Miilu's baked potato, chimichurri

CHOCOLATE Y SAL

dark chocolate, whiskey salt caramel, sea salt

MENU 2

REINDEER TATAKI

reindeer tataki, ginger ponzu, smoked reindeer's heart

ARCTIC CHAR

poached arctic char, tomato beurre blanc, seaweed caviar, Miilu's baked potato

CHOCOLATE Y SAL

dark chocolate, whiskey salt caramel, sea salt