



English version below

MIILU SIGNATURE MENU

85€ / hlö

TRUFFLE ARANCINI

tryffelillä maustettua rapeaa risottoa, pecorinoa

YELLOW BEET & REINDEER HEART

puu-uunissa paahdettua keltajuurta, vuohenjuustoa, savustettua poron sydäntä

SEAFOOD BISQUE

kermanen äyriäiskeitto, paistettua Norjan kuningasrapua & hummeria

BEEF

grillattua Black Angus ulkofileetä, Miilun uuniperunaa, chimichurria

CLOUDBERRY

hilla creme brulee, Lapin hillaa

VIINISUOSITUKSET MENULLE 69€ / PREMIUM 89€

ALKOHOLITON JUOMAPAKETTI 39€

(menut tarjolla vain koko pöytäseurueelle)



English version below

MENU MIILU BAR & GRILL

A LA CARTE

SNACKS

OLIVES - puu-uunissa paahdettuja oliiveja, appelsiinia, rosmariinia	6,-
FOCACCIA - yrtti focacciaa, grillattua voita	6,-
BOQUERONES - vaaleaa anjovista, oliiviöljyä, valkosipulia, lehtipersiljaa	7,-
PORK HEAD - rapea possu kroketti, chiliä, sitruunaa, parmesaania	10,-
TRUFFLE ARANCINI - tryffelillä maustettua rapeaa risottoa, pecorinoa	9,-
YELLOW BEET - keltajuurta, vuohenjuustokreemiä, poron sydäntä	9,-
CAMEMBERT - puu-uunissa sulatettua Camembert juustoa, bourbon mustikkaa	12,-

STARTERS

REINDEER TATAKI - porotatakia, inkivääri ponzua, savustettua selleriä	23,-
SEAFOOD BISQUE - kermanen äyriäiskeitto, kuningasrapua ja hummeria	29,-
TOAST SKAGEN - katkarapuja, tilli-briossia, majoneesia, mätää	17,-
SMOKED SHRIMPS - savustettuja katkarapuja, aiolia, sitruunaa	17,-
CAVIAR 30 - kaviaaria 30g, grillattua leipää, hapankermää, ruohosipulia	79,-



English version below

MAINS FROM THE GRILL

ARCTIC CHAR - grillattua rautua, tomaatti-beurre blanc, merileväkaviaaria	34,-
LOBSTER - grillattu hummerin pyrstö, savustettu luuydin `cowboy butter`	36,-
WHOLE FISH - grillattu kokonainen siika, piquillo chimichurria, grillattua limeä	64,-
CAULIFLOWER - grillattua kukkakaalia, romescoa, mantelia, parmesania, chiliä	24,-
PORK BELLY - savustettua possunkylkeä, sriracha siirappia, kuivattua omenaa	29,-
NEW YORK STRIP (AUS) - 300g Black Angus-ulkofilee, chimichurria	40,-
T-BONE STEAK (FIN) - 30 day 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,-
PUMPKIN - grillattua talvikurpitsaa, chili siirappia, omenaa	8,-
LEEK - grillattua purjoa, ruskitettua voita, hasselpähkinää, noria	7,-
CABBAGE - grillattua kaalia, misoa, paahdettua mantelia	8,-
KIMCHI - Korealaisittain fermentoitua kaalia, chiliä	7,-
PICKLED VEGETABLES - pikkelöityjä kasviksia	6,-
EXTRA SAUCES -	3,- / kpl
aioli / chimichurri / tryffeli / gremolata / crispy chili	



English version below

DESSERTS

CLOUDBERRY - hilla creme brulee, Lapin hillaa	12,-
CHOCOLATE Y SAL - tummaa suklaata, viski suolakaramellia, merisuolaa	12,-
PAVLOVA - grillattua persikkaa, marenkia, ruskistettua voikreemiä	12,-
WAGYU FAT FUDGE - wagyu rasva fudge, merisuolaa	8,-

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 valkhomejuusto, 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



English version below

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

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



English version below

MIILU SIGNATURE MENU

85€ / person

TRUFFLE ARANCINI

truffle flavored crispy risotto, pecorino

YELLOW BEET & REINDEER HEART

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

SEAFOOD BISQUE

creamy seafood soup, seared Norwegian king crab & lobster

BEEF

grilled Black Angus sirloin, Miilu's baked potato chimichurri

CLOUDBERRY

cloudberry creme brulee, Lappish cloudberry

(menus available only for the entire party)

WINE PAIRING 69€ / PREMIUM 89€

NON-ALCOHOLIC BEVERAGE PAIRING 39€



English version below

MENU MIILU BAR & GRILL

A LA CARTE

SNACKS

OLIVES - wood oven roasted olives, orange, rosemary	6,-
FOCACCIA - herb focaccia, grilled butter	6,-
BOQUERONES - white anchovies, olive oil, garlic, flat parsley	7,-
PORK HEAD - crispy pork croqueta, chili crisp, lemon, parmesan	10,-
TRUFFLE ARANCINI - truffle flavored crispy risotto, pecorino	9,-
YELLOW BEET - wood oven-roasted yellow beet, chevre, smoked reindeer`s heart	9,-
CAMEMBERT - puu-uunissa sulatettua Camembert juustoa, bourbon mustikkaa	12,-

STARTERS

REINDEER TATAKI - reindeer tataki, ginger ponzu, smoked celery	23,-
SEAFOOD BISQUE - creamy seafood soup, king crab & lobster	29,-
TOAST SKAGEN - shrimps, dill brioche, mayonnaise, roe	17,-
SMOKED SHRIMPS - smoked shrimp, aioli, lemon	17,-
CAVIAR 30 - caviar 30g, grilled bread, sour cream, chives	79,-



English version below

MAINS FROM THE GRILL

ARCTIC CHAR - grilled arctic char, tomato beurre blanc, seaweed caviar	34,-
LOBSTER - grilled lobster tail, smoked bone marrow 'cowboy butter'	36,-
WHOLE FISH - grilled whole white fish, piquillo chimichurri, grilled lime	64,-
CAULIFLOWER - grilled cauliflower, romesco, almonds, parmesan, chilli	24,-
PORK BELLY - smoked pork belly, sriracha syrup, dried apple	29,-
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 focaccia, grilled 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,-
PUMPKIN - grilled pumpkin, spicy syrup, apple spice	8,-
LEEK - grilled leek, brown butter, hazelnuts	7,-
CABBAGE - grilled cabbage, miso, almonds	8,-
KIMCHI - Korean fermented cabbage, chilli	7,-
PICKLED VEGETABLES - pickled vegetables	6,-
EXTRA SAUCES -	3,- / kpl
aioli / chimichurri / truffle / gremolata / chilli crisp	



English version below

DESSERTS

CLOUDBERRY - arctic cloudberry creme brulee	12,-
CHOCOLATE Y SAL - dark chocolate, whiskey salt caramel, sea salt	12,-
PAVLOVA - grilled peach sorbe, merengue, brown butter creme	12,-
WAGYU FAT FUDGE - wagyu flavoured fudge, sea salt	8,-

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,-
+++EXTRA CLOUDBERRY JAM	4,-

CHEESES

IDIAZABAL - Spanish smoked sheep's milk cheese, fig compote	9,-
GORGONZOLA PICCANTE - Italian blue cheese, marinated pear	9,-
BRIE - French white cheese, honey-roasted nuts	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



English version below

GROUP MENUS

MIILU SIGNATURE 85€ or 3 courses 69€ / person

(over 10+ pax 48h pre order)

MENU 1

HAMACHI

king mackerel crudo, burnt orange, tomato vinaigrette

BEEF

grilled beef, Miilu's baked potato, chimichurri

CHOCOLATE Y SAL

dark chocolate, whiskey salt caramel, sea salt

MENU 2

REINDEER CARPACCIO

reindeer carpaccio, cranberries, smoked egg yolk

ARCTIC CHAR

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

CHOCOLATE Y SAL

dark chocolate, whiskey salt caramel, sea salt