

Drink bites

Oliver	75:-
Marconamandlar	95:-
Bagels med vispat smör	95:-
Pimientos de Padrón	95:-
Manchego	95:-
Comte	95:-
Chorizo Picante 50g	135:-
Serrano Gran reserva 50g	155:-
Paleta Iberico reserva 50g	155:-
Bandarillos	3st 95:-
Cornichon, oliv, chili & pickled onion	

Seafood

Ostron fine de claire no3	
55:-/St 3St/145:- 6St/255:-	
Serveras med mignonette, Tabasco & citron	
Oyster served with mignonette, Tabasco & lemon	
Kalixlöjrom	375:-
Smörstekt toast, smetana, lök & citron	
Kalix bleak roe with toast, smetana, onion & lemon	
Kokt hummer halv/hel	325:-/575:-
Serveras med aioli, citron & smörstekt levain	
(Hel serveras med pommes frites)	
Lobster with aioli, lemon & butter fried levain	
Caviar Sandie	185:-
Potato bun , vispad färskost, gräslök	
& 10 g Umai heritage caviar	
Potato bun, cream cheese, chives	
& 10 g Umai heritage caviar	

Ostron är ett s.k. högrisklivsmedel och kan orsaka en allergisk reaktion, inte sällan i kombination med alkohol

Oysters are considered a high-risk food and may cause an allergic reaction, not infrequently in combination with alcohol

Milles

Starters

Löjromschips	195:-
Kalixlöjrom, syrad gräddfil, dill, picklad rödlök & gräslök	
Chips with bleak roe, sour cream, pickled red onion, dill & chives	
Pâte à choux	3 st 145:-
Gruyèrekräm, picklad grön tomat & espelette	
Gruyère crème, pickled green tomato & espelette	
Rödbetstartar	175:-
Saltbakade rödbetor med dijondressing, rostade valnötter, kapris & endiver	
Beet roots tartar with dijon dressing, roasted walnuts, capers & endives	
Lobster roll	225:-
Smör- & vitlökspocherat hummerkött i smörstekt potato bun	
Butter- & garlic-poached lobster in a butter-fried potato bun	
"Koreansk Råbiff"	225:-
Tartar på ox, kimchimajonnäs, koriander, sesamfrön & ingefära	
Beef tartar, kimchi mayonnaise, coriander, sesame seeds & ginger	

Fråga oss gärna om ursprunget på vårt kött. Vänligen informera oss om eventuella allergier

Please feel free to ask us about the origin of our meat and inform us of any allergies

Mains

Pak choi	295:-
Halstrad king oyster, pickled shitake, rättika, svampbuljong, chiliglase med galanga & svartvitlök	
Pak choi with king oyster, pickled shitake, radish, mushroom broth, chili & black garlic	
Hummerpasta	385:-
Pappardelle i hummerbisque med grädde, cognac toppas med smörpocherat hummerkött & färsk dragon	
Pappardelle in lobster bisque, cream, cognac topped with butter-poached lobster meat & fresh tarragon	
Skreirygg	395:-
Slungad mangold, grönkål, smörsås, sjökorall serveras med brandade	
Skrei with mangold, kale, butter sauce served brandade	
Kycklingfile "Paillard"	295:-
Smörad kycklingfond, rostad lök, rucola & confiterad tomat	
Chicken with gravy, roasted onion, arugula & confit tomato	
Koreansk råbiff	335:-
Tartar på ox, kimchimajonnäs, koriander, sesamfrön, ingefära & pommes frites	
Beef tartar, kimchi mayonnaise, coriander, sesame seeds, ginger & French fries	
Milles Kalvschnitzel	345:-
Asiatisk råkostsallad, sojasmör, sesam, koriander & srirachamajonnäs	
Grilled veal schnitzel with Asian slaw, soy butter, coriander, sesame, chili & sriracha mayonnaise	
Hjort	395:-
Potatisfondant, friterad vitlök, bordelaisesås, smörade bönor & torkad Paleta Ibérico	
Venison with potato fondant, fried garlic, bordelaine sauce, sautéed fried beans & dried Paleta Ibérico	
Entrecôte	495:-
Skotsk Entrecôte, sauce bearnaise, tomatallad i dijonnaise, silverlök & pommes frites	
Grilled ribeye, sauce bearnaise, tomato salad & french fries	