

VECKANS LUNCH215

Weekly special 11:30 - 15:00

MÅNDAG • BOEUF BOURGUIGNON

Bacon, champinjoner, syltlök & potatispuré

Boeuf bourguignon with bacon, mushrooms, pickled onions & potato purée

TISDAG • KUMMELRYGG

Brynt smör, pepparrot, räkor & dill

Hake with browned butter, horseradish, shrimps & dill

ONSDAG • PANNBIF

Gräddsås, lingon, pressgurka & potatispuré

Beef patty with cream sauce, lingonberries, pressed cucumber & potato purée

TORSDAG • KYCKLINGKLUBBFILÉ

Dragonvelouté, rostad morotskräm & broccoli

Chicken with tarragon velouté, roasted carrot cream & broccoli

FREDAG • GRILLAD SVENSK RYGGBIFF

Bakad lök, haricots verts, rödvinssås, bearnaisesås & pommes frites

Grilled Swedish sirloin with baked onion, haricots verts, red wine sauce, béarnaise sauce & French fries

ALLTID PÅ MILLES

VECKANS OMELETT205

Fetaost, grillad paprika med mixsallad

Omelette with feta cheese & grilled pepper, served with mixed salad

SMASHBURGARE245

Triple cheese, jalapeñomajonnäs, picklad rödlök, krispsallad

Smash burger with triple cheese, jalapeño mayonnaise, pickled red onion, crispy salad

CAESARSALLAD245

Kyckling, bacon, romansallad, parmesan & caesardressing

Chicken, bacon, romaine lettuce, parmesan & Caesar dressing

FÖRRÄTTER

Starters

BURRATA195

Frisé och rosé sallad, citrusfiléer, granatäppelkärnor, kanderade nötter

Frisée and rosé salad, citrus segments, pomegranate seeds, candied nuts

SKAGEN TOAST225 / 335

Smörstekt toast, kalixlöjrom & citron

Toast “skagen” with bleak roe & lemon

GAMBAS ”PIL PIL”225

Chili, vitlök & grillat levain bröd

Gambas ”pil pil” with chili, garlic & levain bread

”KOREANSK RÅBIFF”225

Kimchimajonnäs, koriander, sesamfrön & ingefära

Tartar, kimchi mayonnaise, cilantro, sesame seeds & ginger

LÖJROMSCHIPS195

Kalixlöjrom, syrad gräddfil, dill, picklad rödlök & gräslök

Bleak roe, sour cream, pickled red onion, dill & chives

KANTARELLTOAST225 / 335

Krämig kantarellstuvning med västerbottensost, smörstekt levain, picklesgelé, riven parmesan serveras med mixsallad med parmesan

Chanterelle toast, creamy chanterelle stew with Västerbotten cheese, butter-fried levain, pickled gelée, grated parmesan served with mixed salad and parmesan.

HUVUDRÄTTER

Mains

BAKAD REGNBÅGE365

Sandefjordsås, spenat, forellrom, örtsallad och kokt potatis

Baked Rainbow Trout with Sandefjord sauce, spinach, trout roe, herb salad, and boiled potatoes

”KOREANSK RÅBIFF”335

Kimchimajonnäs, koriander, sesamfrön, ingefära & pommes frites

Tartare, kimchi mayonnaise, coriander, sesame seeds, ginger & French fries

KYCKLINGFILE ”PAILLARD”315

Smörad kycklingfond, rostad lök, ruccola & confiterad tomat

Chicken with gravy, roasted onion, rocket & confit tomato

KÖTTBULLAR295

Gräddsås, rårörda lingon, inlagd gurka & potatispuré

Meatballs with cream sauce, lingonberries, pickled cucumber & potato purée

VARIATION PÅ BETOR295

Rödbetskräm, höstäpple, kapris, brynt smör, nötter, picklad kålrabbi

Variation of beets with beetroot cream, autumn apple, capers, browned butter, nuts, pickled kohlrabi

MILLES KALVSCHNITZEL355

Asiatisk råkostsallad, sojasmör, sesam, koriander & srirachamajonnäs

Grilled veal schnitzel with cabbage, soy butter, cilantro, sesame, chili & sriracha mayonnaise

ENTRECÔTE545

Uruguay Entrecôte, sauce bearnaise, tomatsallad & pommes frites

Uruguayan ribeye, béarnaise sauce, tomato salad & French fries

GRILLAD STEAK MINUTE425

Pommes, bearnaise, rödvinssky serveras med mixsallad med parmesan

Grilled minute steak with chips, béarnaise sauce, and red wine jus served with mixed salad and parmesan.





SKALDJUR
OSTRON
FINE DE CLAIRE NO3
Mignonette, citron & Tabasco

55/ST

3 ST / 145 • 6 ST / 255 • 12 ST / 475

Ostron är ett s.k. högrisk-livsmedel och kan orsaka allergiska reaktioner, särskilt i kombination med alkohol.

Oysters are a so-called high-risk food and can cause allergic reactions, especially when combined with alcohol.

KOKT HUMMER

Aioli, citron & smörstekt levainbröd & pommes frites
Lobster with aioli, lemon, butter fried levain & French fries

325 / 575

