

BUBBEL

R de Ruinart Brut
215/1250 kr

Guy Charbaut Blanc de Blancs
210/1195 kr

La Rosca Cava Brut
150/850 kr

VITT VIN

LAURENT MIQUEL
Chardonnay/Viognier
145/650 kr

TRIMBACH
Riesling Alsace
175/800 kr

JEAN-MARC BROCARD
Chablis, Sainte Claire
195/950 kr

LES BARONNES
Sancerre
185/900 kr

BELONDRADE y LURTON
Verdejo
185/900kr

LAXAS
Albariño, Rias Baixas
170/750 kr

BLACK STALLION
Chardonnay, Napa Valley
215/1050 kr

RAFAEL PALACIOS
Louro, Godello
165/650 kr

RÖTT VIN

LAURENT MIQUEL
Syrah/Grenache
145/650 kr

COMENGE BIBERIA
Tempranillo, Ribera del Duero 155/700 kr

RENZO SEGHESSIO
Barbera d'Alba, Piedmont
185/900 kr

SÉPTIMA GRAN RESERVA
Argentina
195/950 kr

CALERA
Pinot Noir, Central Coast
235/1150 kr

VILLA ANTINORI
Tuscany
175/800 kr

BLACK STALLION
Cabernet Sauvignon, Napa Valley
215/1050 kr

MAURO VEGLIO LANGHE DOC
Nebbiolo Angelo
200/1000 kr

COCKTAILS

165 KR

PALOMA
Tequila patron, Lime, Grapefruit

SPICY MARGARITA
Tequila patron, Cointreau, Chili, Lime

NAKED & FAMOUS
Aperol, Yellow Chartreuse, Bruxo

EAST SIDE
Bombay Sapphire Gin, Mint, Cucumber, Elderflower, Lime

NEGRONI
Bombay Sapphire Gin, Campari, Carpano Classico

AMARETTO SOUR
Amaretto Galliano, Lemon, Egg white

ESPRESSO MARTINI
Vodka Grey Goose, Vanilla, Espresso

Alkoholfria alternativ finns

Sharing is caring

Marinerade oliver 75:-

Maracona mandlar 85:-

Manchego i bit 75:-

Pimentos de padron med havsalt 75:-

Ostron Fine de clair No4 45:-

Gratinerat Ostron med dragon, parmesan & jalapeno 65:-

”Boquernoos” små sardeller marinerade i olivolja & citron 85:-

Serrano Gran Reserva 115:-

Chorizo Iberico Bellota Picante 105:-

”Pan con tomate” pan cristal, tomat, vitlök & manchego 85:-

Iberico krocketter med chilimajonnäs & picklad grön tomat 135:-

Gratinerad manchego, honung & rostade hasselnötter 105:-

Kronärtskocka ”barigoule” med vispat brynt smör & havsalt 155:-

Fetaost med melon, radicchio, pistage & olivolja 135:-

Björkrökt fläksida med lök, citron & Salsa romesco 135:-

”Gambas pil pil” chili & vitlöksfrästa jätteräkor serveras med grillat surdegsbröd 195:-

Bläckfisk serveras med krispigt bröd & aioli 205:-

”Bikini toast” Toast med , serrano, nduja, Gruyère & tryffelmajonnäs 175:-

”Koreansk Råbiff” med kimchimajonnäs, koriander & picklad ingefära 185:- / 295:-

Milles Klassiker

Grillad Kalvschnitzel med asiatisk råkostsallad, sojasmör, koriander & srirachamajonnäs 310:-

Kyckling ”Paillard” med rostad lök, ruccola & confiterad tomat 245:-

”Rigatoni” Krämig tryffelpasta med parmigiano reggiano & svart tryffel 285:-

Grillad Entrecôte med bearnaisesås, grönsallad & pommes frites 485:-

SÖTT

Semifreddo smaksatt med pistagenötter, körsbärs couli & nougatine 135:-

”Milles Mess” passionfruktsorbet, citroncurd, maräng & lättvispad grädd 125:-

Glass / Sorbet 65:-

Kaffegodis 45:-

Allergier? Fråga personalen!