

MILÚ

BAR & RESTAURANT

● DINER

PITA harissahummus (vegan)	6
OESTER (PER STUK) citroen - sjalot - frambozenvinaigrette (G) (L)	3.5
EDAMAME chili - knoflook - soja - gember - sesam (L) (vegan)	8
QUESADILLA kimchi - cheddar - crème fraîche (V)	9
CALAMARIS aioli - citroen (L)	9
SPICY BUFFALO BLOEMKOOL spicy dressing - avocado ranchsaus (vegan)	11
CRISPY RICE miso-aubergine - okonomiyakisaus - srirachamayonaise (L) (V)	10
DRAGON ROLL (VIS OF VEGA) tempura garnaal - avocado - masago (L) / tempura groene asperge - avocado - sesam (L) (V)	13.5
SHAWARMA VAN OESTERZWAMMEN pita - knoflooksaus (vegan)	10.5
"STEAK TARTAAR" vega - gepofte wortel - truffelmayonaise - eidooiercrème - brioche (V)	9.5
TONIJN tataki - komkommer - gember - sesam - nori - shiitake dashi (L)	15
BEEF TERIYAKI taugé - komkommer - Chinese pannenkoekjes (L)	11.75
PULLED CHICKEN TACO'S aji amarillo - salsa criolla (G)	11
RISOTTO truffel - paddenstoelen - Parmezaan - rucola (V) (G)	11

INDONESISCHE GROENTENSALADE taugé - spitskool - haricots verts - ei - petjil dressing - huisgemaakte sambal (V) (L)	10.5
KOREAN STYLE MINI BURGERS brioche - gochujang glaze - kimchi koolsla (2 stuks)	13.5
ON THE SIDE SALAD thousand island dressing (vegan)	6.5
FRIETJES MET MOSTERDMAYONAISE (V) (L)	4.75
FRIETJE SPECIAAL zoete aardappel - misomayonaise - pindasaus - chiliketchup - bosui (V) (L)	9

● DESSERT

MILU PROEVERIJ laat je verrassen door de chefs!	9
TROPICAL COCONUT mangosorbet - kokos sticky rice - passievrucht curd - ananas - kokosmousse - kokoschips (G) (vegan)	9
KAASPLATEAU 4 kazen - garnituur - toast	13.5
DEATH BY CHOCOLATE chocolade - pinda - karamel - bloedsinaasappel	9
LEMON GINGER SCROPPINO cocktail - vodka - gember - prosecco - citroenijs	8.5

● PORT & DESSERTWIJN

SEARRA D'ORDENS Fine ruby port	5
SEARRA D'ORDENS Fine tawny port	5.5
SEARRA D'ORDENS Fine LBV port	6.5
LA GALLINE BANYULS (rode dessertwijn)	5.5
MOSCATEL DE SETUBAL (witte dessertwijn)	5.5
PEMARTIN pedro Ximenez	5.5

(V) = vegetarisch (L) = lactosevrij (G) = glutenvrij