



Millas Villa

- LUND -

Menu 2025

Vår meny / our menu

Crêpes och galettes kommer ursprungligen från Bretagne i Frankrike – där följer de traditionen. Crêpes görs på vanligt vetemjöl, galettes görs på nyttigt och glutenfritt bovetemjöl. Galetterna är matiga och fylls med ost, kött, fågel eller fisk/skaldjur. Crêpes är mer som vanliga pannkakor och serveras som efterrätt.

I Sverige är det fortfarande ovant för många att äta galettes och att dricka torr cider, men nästan alla som provar blir glatt överraskade när de upptäcker hur gott och spännande det är.

Här på Millas Villa har vi valt ut de allra populäraste varianterna av våra crêpes och galettes som vi har på vårt stora Crêperie mitt i centrum på Klostergatan 14.

Är du allergisk, glöm inte att fråga oss vad maten innehåller.

Crêpes och galettes originate from Brittany in France, where they follow their traditions. Crêpes are made using normal wheat flour whereas galettes are made using healthy and gluten-free buckwheat flour. The galettes are savoury main courses and have different fillings. Crêpes are more like traditional pancakes and are served as dessert.

For us in Sweden it is still quite unusual for many people to eat galettes and drink dry French cider, but almost everyone who tries is positively surprised and happy to discover something new. Crêperies are getting increasingly popular in "posh" destinations.

We have our main Crêperie at Klostergatan 14 right in the centre of Lund and we also have a Crêperie at our paradise island - Kåringön. Here at Millas Villa we have selected our most popular variants for you to enjoy..

If you have any allergies, please talk to our competent staff about the content..

Starters

Baudelaire [bådeläär] - Blini med stenbitsrom, rödlök, crème fraîche och dill **129:-**

Blini with bleak roe, red onion, sourcream and dill

Monet [månné] - Blini med lufttorkad skinka, melon och honung **119:-**

Blini with air-dried ham, melon and honey

Vegetariska galetter / Vegetarian galettes

Curie [kurii] - Chèvre, tomat, goudaost, ruccola, solrosfrön, honung **179:-**

Goat cheese, tomato, gouda, rocket, sunflower seeds, honey

Saint Laurent [sänlåran] - Gouda soltorkade tomater, champinjoner, rödlök, lingonsylt, ruccola, crème fraîche **189:-**

Gouda, sundried tomatoes, mushroom, red onion, lingonberry jam, rocket, crème

Galetter med fisk / Galettes with fish

Guetta [gätta] - varmrökt lax, goudaost, rödlök, citron, ruccola, crème fraîche/Hot-smoked salmon, gouda, red onion, lemon, rocket, crème fraîche **219:-**

Henry [aanrii] - varmrökt lax, ost, getost, bladspenat, pepparrotscreme, rödlök & citron/Hot-smoked salmon, cheese, goat cheese, ruccola, horseradish cream, red onion & lemon **229:-**

Galettes med kött / Galettes with meat

- Bardot** [barrdåå] – nötfärs, Västerbottenost, ost, soltorkade tomater, champinjoner, rödlök, BBQ sås, rucola, lingon & crème fraîche **209:-**
minced meat, Västerbottencheese, cheese, cheese, sundried tomatoes, mushroom, red onion, BBQ sauce, rocket, lingonberries & crème fraîche
- Daft Punk** [däftpank] – hemlagad pulled pork, ost, tomat, picklad rödlök, rucola & crème fraîche/ *BBQ pulled pork, cheese, tomato, pickled red onion, rocket & crème fraîche* **209:-**
- Toulouse-Lautrec** [toloslåträck] – gorgonzola, ost, lufttorkad skinka, valnötter, rucola & honung/ *Gorgonzola, cheese, air-cured ham, walnuts, rocket & honey* **199:-**

Crêpes (dessert)

- Piaf** [pjaff] – smör, socker och citron **89:-**
butter, sugar and lemon
- Asterix** [asterix] – smör, socker och kanel (kanelbullecrêpe") **84:-**
butter, sugar and cinnamon ("cinnamon-bun crêpe")
- Celine** [sidann] – Nutella och hallon **119:-**
Nutella and raspberries
- Pepe le Pew** [päppäläpju] – Hallonsylt och vispgrädde och hallonsylt **94:-**
Raspberries and whipped cream

Riktig fransk cider / Real French cidre!

Riktig cider tillverkas genom att äpplen krossas och pressas och lämnas för att jäsa så att fruktsockret ombildas till alkohol. Olika sorters cider får man genom att blanda olika sorters äpplen och genom variation i jäsnings tiden.

Vid cidertillverkning brukar man beräkna ett syrligt äpple på två söta och två bittra äpplen. Det syrliga äpplet ger friskhet, det bittra struktur och garvämnen och de söta mild smak och alkoholstyrka.

För att de färska fruktaromerna ska kunna bevaras ska cidern jäsas långsamt - kvalitetsproducenter låter cidern jäsa från några månader upp till över ett år. Jäsningen ska ske vid låg temperatur.

Slutligen tappas cidern på Champagneflaskor.

Real cider is made by crushing and pressing the apples and allowing the sucrose to ferment into alcohol. Different types of cider are obtained by mixing different kinds of apples and by varying the fermentation time. All ciders in our selection are organically made.

In cider manufacturing, you usually use one tart apple, two sweet, and two bitter apples. The tart apple gives freshness, the sweet apples give flavour and determines the strength of alcohol, and the bitter provides texture and colour.

In order to preserve the fresh fruit aromas, the cider must be fermented slowly- quality producers allow the cider to ferment from a few months to over a year. The fermentation should be at low temperatures.

Finally, the cider is bottled in Champagne bottles.

Vitt vin / White wine

Sauvignon Blanc Tarani Organic (bottle / glass)	495/119:-
Riesling J Rosch Trocken Gutswein, 2021	495:-
Chardonnay Castello Banfi Fontanelle, 2020	825:-
Sauvignon Blanc Albino Armani 1607 Campo Napoleone, 2021	690:-
Chablis Chablis Vieilles Vignes, Domaine de Oliveira Lecestre, 2021	845:-

Bubbel / Bubbles

Loxarel A Pèl Penedes Brut (flaska/glas)	495/119:-
Champagne Charles Montaine (flaska)	695:-

Rött vin / Red wine

Amalaya Malbec, 2022 (bottle / glass)	485/109:-
Amalaya Corte Unico (Blend - Cabernet Sauvignon, Tannat, Malbec), 2021	545:-
Colomé Malbec Estate, 2021	695:-

Rosé

Tarani Gamay Rose IGP (flaska / glas)	495/129:-
Dagens rosé russchian	129:-

Cider

Écusson - Cidre Biologique Brut (5%) (bottle/glass)	295/59:-
<i>Fruity, dry, nuanced taste, easy to drink As the house cider, this pairs well with most of our menu.</i>	

Le Coq Toqué - Cidre Brut du Patron (5%) 33 cl	89:-
<i>Fresh and fruity with hints of citrus; medium acidity. Pairs well with crêpes and chocolate.</i>	

Cidre Ponpon - Cidre Brut du Patron (5%) 37 cl	79:-
<i>Full of character, hints of red apples, honey, almonds, straw and orange peel. Pairs well with meats.</i>	

Beer

Mariestads Export (5,4% flaska 33 cl)	84:-
Mariestads Alkoholfri (flaska 33 cl)	62:-



Aperitifs

Aperol spritz (Aperol, prosecco, sparkling water)	129:-
Death in the afternoon (Ricard Pastis de Marseille, prosecco, lemon)	129:-
Pastis	89:-

Cocktails

Gin & Tonic (Bombay gin, tonic, lime)	
Negroni (gin, vermouth, campari)	
Rye Manhattan (whisky, vermouth, angostura bitter)	169:-

Alkoholfritt / Other

Loka citron (sparkling water lemon), 33 cl	45:-
Äppelmust - La Mère Poulard, 75 cl	99:-
Coke, Coke Zero, Fanta, Sprite (33 cl)	45:-
Juice glas (apelsin eller äppel - orange or apple)	35:-
Mjölk / Milk glas (varm eller kall)	29:-

Kaffe/the (coffee/tea)

Kaffe/the (regular coffee/tea)	39:-
Espresso kort/lång (short/long)	39:-
Irish Coffee	169:-

Come skiing with us in St Anton!
www.clubnordic.at



club nordic

—— St Anton ——

Welcome to visit us at lovely Käringön!
www.lotshotellet.com



LOTSHOTELLET

—— KÄRINGÖN ——