

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

Gäller 9 januari till 5 februari

MENY 1 / MENU 1

Tångkaviar med syrad grädde, smörstekt toast och rödlök Seaweed caviar with sour cream, butter fried toast and red onion

Sojabakad aubergine med bearnaisesås, friterade lökringar och cocktailtomater Soy roasted aubergine with sauce bearnaise, deep fried onion rings and cocktail tomatoes

Baskisk ostkaka med nyponcoullis Basque cheese cake with rose hop coullis
540

VINPAKET / WINE PAIRING

2020 Albet i Noya, Petit Albet Penedès Mousserande
2019 Henri Bourgeois, En Travertin Pouilly-Fumé
2021 Vietti, Moscato d'Asti
445

MENY 3 / MENU 3

Råbiff med dijonmajonnäs, kapris, krasse och picklad silverlök Steak tartar with dijon mayonnaise, capers, cress and pickled white onion

Hjortentrecôte med tryffelbearnaise, pärllok, svartkål och confiterad potatis Venison entrecôte with truffel bearnaise, onion, kale and confit potatoes

Crème brûlée med mjölkchoklad Crème brûlée with milk chocolate
740

VINPAKET / WINE PAIRING

2019 Château Mont-Redon, Lirac
2019 Frogs Leap Zinfandel, Napa Valley
2018 Late Harvest, Royal Tokaji
545

SNACKS

Chips Crisps 45

Macronamandlar Marcona almonds 65

En assiette med salami A small plate with salami 65

Spanska oliver Spanish olives 55

MENY 2 / MENU 2

Hummersoppa med friterad havskräfta och konjaksgrädde Lobster bique with deep fried langustine and cognac cream

Ångad gös med vitvinssås, löjrom, stekt pilgrimsmussla och mangold Steamed pikeperch with white wine sauce, vendence roe, fried scallop and chard

Crème brûlée med mjölkchoklad Crème brûlée with milk chocolate
720

VINPAKET / WINE PAIRING

2013 Fernand Engel, Crémant de Alsace Trilogie
2018 Nuiton-Beaunoy, En Vallerot, Haute-Côtes de Beune
2018 Édes Szamorodni, Grand Tokaji
525

MENY 4 / MENU 4

30g Löjrom från bottenviken med syrad grädde, smörstekt toast och rödlök 30g bleek roe from "Bottenviken" with sour cream, toast and red onion

Hjortentrecôte med tryffelbearnaise, pärllok, svartkål och confiterad potatis Venison entrecôte with truffel bearnaise, onion, kale and confit potatoes

Hjortron med stekt brioche, mandelflarn och vaniljglass Cloudberrries with fried brioche, almond biscuit and vanilla ice cream
890

VINPAKET / WINE PAIRING

2015 Pol Roger, Brut Vintage
2020 Domaine Chavy-Chouet, La Taupe Bourgogne Rouge
2016 Château Simon, Sauternes
745

Vi serverar en meny till hela sällskapet, självklart tar vi hänsyn till allergier och specialkost. Vi behöver beställningen två arbetsdagar före reservationen. Please note that we serve one menu for the whole party. We will of course take in consideration any types of allergies and special diet requirements. We need the pre-order atleast two working days prior to the reservation date.

Kontakta oss för bordsbokning
For reservation, please contact us
Telefon telephone: +46 (0)8 - 519 31600
E-post e-mail: info@luzette.se