

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

Gäller 6 februari till 5 mars

MENY 1 / MENU 1

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

Stekta kroppkakor med kantareller, Karljohansvamp, hasselnötssmör och lingon Fried 'kroppkakor' with chantarells, porcini, hazelnut butter and lingonberries

Crème brûlée med mjölkchoklad Crème brûlée with milk chocolate
550

VINPAKET / WINE PAIRING

2020 Albet i Noya, Petit Albet, Penedès
Dupont Saison, Belgisk Ale
2018 Château Fontaine, Sauternes
390

MENY 2 / MENU 2

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

Ångad skreitorsk med vitvinssås, löjrom, mangold och dillslungad potatis Steamed cod with white wine sauce, vendace roe

Chokladkaka med mascarponekräm Chocolate cake with mascarpone
750

VINPAKET / WINE PAIRING

NV Mandois, Brut Origine, Champagne
2018 Nuiton-Beaunoy, En Vallerot,
Haute-Côtes de Beune
Graham's 20år
525

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

Chokladkaka med mascarponekräm Chocolate cake with mascarpone
750

VINPAKET / WINE PAIRING

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

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

2013 Fernand Engel, Trilogie, Crémant de Alsace
2020 Domaine Chavy-Chouet, La Taupe, Bourgogne
2016 Château Simon, Sauternes
745

SNACKS

Chips Crisps 45

Macronamandlar Marcona almonds 65

En assiette med salami A small plate with salami 65

Spanska oliver Spanish olives 55

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

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.