

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

Gäller 3 april till 2 maj Valid april 3 to may 2

MENY 1 / MENU 1

Galette de pommes de terre med syrad grädde, tångkaviar och rödlök Galette de pommes de terre with sour cream, seaweed caviar and red onion

Friterad grillost med mojo rojo, cime di rapa, krutonger och bönkräm Deep fried cheese with mojo rojo, cime di rapa, croutons and bean spread

Crème brûlée
530

VINPAKET / WINE PAIRING

2020 La Mariota, Roc de la Vella, Côtes Catalanes
2020 Gérard Bertrand, Orange Guld
2016 Château Simon, Sauternes
450

MENY 3 / MENU 3

Råbiff med citron, vitlök, fårost och jordärtskockschips Steak tartar with lemon, garlic, sheep cheese and jerusalem artichoke chips

Grillad kalventrecôte med örtsmör, rödvinssky, rökt sidfläsk, bönor och friterad potatis Grilled veal entrecôte with herb butter, red wine jus, smoked pork belly, beans and deep fried potatoes

Citrontartlett med blåbär och bränd maräng Lemon tartlette with blueberries and charred marengue
750

VINPAKET / WINE PAIRING

2017 Marqués de Murrieta, Reserva, Rioja
2019 Black Stallion, Cab-Sauvignon, Napa Valley
2018 Château Fontaine, Sauternes
570

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

Crème Ninon med friterad havskräfta, lättvispad grädde och svart tryffel Crème Ninon with deep fried langoustine, whipped cream and black truffle

Ångad skreitorsk med vitvinssås, forellrom, broccolini, gurka, jalapeño och dillslungad potatis Steamed cod with white wine sauce, trout roe, broccolini, cucumber, jalapeño and dill potatoes

Citrontartlett med blåbär och bränd maräng Lemon tartlette with blueberries and charred marengue
750

VINPAKET / WINE PAIRING

Albet i Noya, Petit Albet Penedès
2020 Nuiton-Beaunoy, En Vallerot, Haute-Côtes de Beune
2021 Vietti, Moscato d'Asti
570

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

Grillad kalventrecôte med örtsmör, rödvinssky, rökt sidfläsk, bönor och friterad potatis Grilled veal entrecôte with herb butter, red wine jus, smoked pork belly, beans and deep fried potatoes

Profiterol med vaniljglass och chokladsås Profiterol with vanilla ice cream and chocolate sauce
890

VINPAKET / WINE PAIRING

NV Po1 Roger, Brut Réserve Champagne
2021 J.L Colombo, Les Fées Brunes, Crozes-Hermitage
2015 Damien Bureau, La Jeanette
750

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