

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

Gäller 6 mars till 2 april

MENY 1 / MENU 1

Kålbuljong med kålrabbiknyten, färskost, parmesan och friterad kål Cabbage bouillon with kohlrabi dumplings, cream cheese, parmegiano reggiano and deep fried cabbage

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 La Mariota, Roc de la Vella, Côtes Catalanes
2020 Donnafugata, Dea Vulcano, Etna Rosso DOC
2021 Vietti, Moscato d'Asti
470

MENY 3 / MENU 3

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

Flan pâtissier
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

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

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

Flan pâtissier
750

VINPAKET / WINE PAIRING

NV Pol Roger, Brut Réserve, Champagne
2020 Nuiton-Beauvallon, 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

Citrontartlette med blåbär och bränd maräng Lemon tartlette with blueberries and burned meringue
890

VINPAKET / WINE PAIRING

NV Pol Roger, Brut Réserve Champagne
2021 J.L Colombo, Les Fées Brunes, Crozes-Hermitage
2016 Château Simon, Sauternes
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 at least 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