

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

Gäller 4 september till 1 november Valid september 4 to november 1

MENY 1 / MENU 1

Eldad avokado med vit bönsoppa, pastis och pommes allumettes Charred avocado with white bean soup, pastis and pommes allumettes

Friterad aubergine med harissayoghurt, dukkah, labneh och socca Deep fried eggplant with harissa yoghurt, dukkah, labneh and socca

Glacé au four med mjölkchokladparfait, hasselnötter och kladdkaka Glacé au four with chocolate parfait, hazelnuts and chocolate cake
500

VINPAKET / WINE PAIRING

2022 Henri Bourgeois, les Baronnes, Sancerre
2021 Pazo de Señorans, Albariño, Rías Baixas
2016 Château Simon, Sauternes
490

MENY 2 / MENU 2

Eldad rödräka med vit bönsoppa, pastis och pommes allumettes Charred shrimp with white bean soup, pastis and pommes allumettes

Ångad rödingfilé med Sandefjordssås, forellrom, broccolini och confiterad potatis Steamed filé of charr with Sandefjord sauce, trout roe, broccolini and confit potatoes

Glacé au four med mjölkchokladparfait, hasselnötter och kladdkaka Glacé au four with chocolate parfait, hazelnuts and chocolate cake
710

VINPAKET / WINE PAIRING

2020 Gérard Bertrand, Orange Gold, Languedoc
2020 Louis Michel & Fils, Chablis
2016 Château Simon, Sauternes
485

MENY 3 / MENU 3

Eldad rödräka med vit bönsoppa, pastis och pommes allumettes Charred shrimp with white bean soup, pastis and pommes allumettes

Grillad kalventrecôte med pepparsås, gröna bönor och confiterad potatis Grilled veal entrecôte with pepper sauce, green beans and confit potatoes

Glacé au four med mjölkchokladparfait, hasselnötter och kladdkaka Glacé au four with chocolate parfait, hazelnuts and chocolate cake
710

VINPAKET / WINE PAIRING

2020 Gérard Bertrand, Orange Gold, Languedoc
2019 Black Stallion, Cab. Sauv., Napa Valley
2018 Late Harvest, Royal Tokaji
500

MENY 4 / MENU 4

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

Piggvar grillé på ben med Sandefjordssås, forellrom, broccolini och confiterad potatis Turbut grillé on the bone with Sandefjord sauce, trout roe, broccolini and confit potatoes

Paris-Brest med pralinésmörkräm, hallon och macadamianötter Paris-Brest with praliné, raspberries and macadamianuts
940

VINPAKET / WINE PAIRING

NV Pol Roger, Brut Réserve, Champagne
2018 Louis Michel & Fils, Butteaux, Chablis 1er Cru
2014 Famille Hugel, Vendange Tardive, Alsace
650

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 at least two working days prior to the reservation date.