

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

Gäller 9 oktober till 23 december Valid october 9 to december 23

MENY 1 / MENU 1

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

Bakad portabello med brynt smör, gremolata, Geta
från Löt gårdsmejeri och varm hummus Baked
portabello with browned butter, gremolata, goat
cheese and warm hummus

Clafoutis med körsbär, plommon, mandel och
vaniljgrädde Clafoutis with cherries, plums,
almonds and vanilla cream

510

VINPAKET / WINE PAIRING

2018 Trimbach, Riesling, Alsace
2020 Prunotto Occhetti, Langhe Nebbiolo, Piemonte
2022 Vietti, Moscato d'Asti
475

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

Clafoutis med körsbär, plommon, mandel och
vaniljgrädde Clafoutis with cherries, plums,
almonds and vanilla cream

710

VINPAKET / WINE PAIRING

2020 Henri Bourgeois, En Travertin, Pouilly-Fumé
2020 Louis Michel & Fils, Chablis
2022 Vietti, Moscato d'Asti
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

Clafoutis med körsbär, plommon, mandel och
vaniljgrädde Clafoutis with cherries, plums,
almonds and vanilla cream

710

VINPAKET / WINE PAIRING

2020 Henri Bourgeois, En Travertin, Pouilly-Fumé
2019 Domaine de la Graveirette, Châteauneuf-du-pape
2022 Vietti, Moscato d'Asti
540

MENY 4 / MENU 4

30g Ljörom från bottenviken med syrad grädde,
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

Tarte tatin med vaniljglass Tarte tatin with
vanilla ice cream

940

VINPAKET / WINE PAIRING

NV Pol Roger, Brut Réserve, Champagne
2018 Louis Michel & Fils, Butteaux, Chablis 1er Cru
NV Brännland Iscider, Claim
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.