

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

2021 Villa Wolf, Riesling Dry, Pfalz

2020 Gérard Bertrand, Orange Gold, Laungedoc-Roussillon

2021 Fernand Engel, Pinot Gris, Vendanges Tardives, Alsace
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

2018 Domaine JA Ferret, Pouilly Fuissé

2016 Château Simon, Sauternes

610

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 Villa Paulus, Masson-Blondelet, Pouilly-Fumé

2018 Château Barrail du Blanc, Grand Cru, Saint Emilion

2018 Late Harvest, Royal Tokaji

610

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

2015 Pol Roger, Brut Vintage, Champagne

2018 Black Stallion, Limited Release Poseidon Vineyard, Chardonnay, Napa Valley

NV Brännland Iscider, Claim, Norrbotten

780

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.