

## MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

Gäller 30 januari till 26 februari Valid January 30 to February 26

### MENY 1 / MENU 1

Confiterad purjolök med beurre blanc, miso och pommes allumettes Confit leek with beurre blanc, miso and pommes allumettes

Rostad sötpotatis med muhammara, granatäpple, labneh, valnötter och pärlcouscous Roasted sweet potato with muhammara, pomegranate, labneh, walnuts and pearl couscous

Clafoutis med körsbär, plommon, mandel och lagerbladsglass Clafoutis with cherries, plums, almonds and bay leaf ice cream  
460

### VINPAKET / WINE PAIRING

2021 Albet i Noya, Petit Albet, Penedès  
2021 Weingut Bründelmayer, Grüner Veltliner, Kamptal Terrassen  
2021 Fernand Engel, Pinot Gris, Vendanges Tardives, Alsace  
475

### MENY 3 / MENU 3

Stekt pilgrimsmussla med lardo, jordärtskockssoppa, tryffel och äpple Fried scallop with lardo, artichoke soup, truffle and apple

Grillad kalventrecôte med bearnaisesås, tomatsallad och pommes frites Grilled veal steak with béarnaise sauce, tomato salad and fries

Clafoutis med körsbär, plommon, mandel och lagerbladsglass Clafoutis with cherries, plums, almonds and bay leaf ice cream  
660

### VINPAKET / WINE PAIRING

NV Pol Roger, Brut Réserve, Champagne  
2019 Frogs Leap, Zinfandel, Napa Valley  
2018 Late Harvest, Royal Tokaji  
590

### MENY 2 / MENU 2

Stekt pilgrimsmussla med lardo, jordärtskockssoppa, tryffel och äpple Fried scallop with lardo, artichoke soup, truffle and apple

Bakad skreitorsk med sauce verjus, broccolini, morötter och confiterad potatis Baked cod with sauce verjus, broccolini, carrots and confit potatoes

Clafoutis med körsbär, plommon, mandel och lagerbladsglass Clafoutis with cherries, plums, almonds and bay leaf ice cream  
660

### VINPAKET / WINE PAIRING

2021 Albet i Noya, Petit Albet, Penedès  
2021 Roux Père & Fils, Les Murelles, Bourgogne  
2016 Château Simon, Sauternes  
610

### MENY 4 / MENU 4

30g Löjrom från bottenviken med syrad gräde, 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 Grilled turbot on the bone with Sandefjord sauce, trout roe, broccolini and confit potatoes

Clafoutis med körsbär, plommon, mandel och lagerbladsglass Clafoutis with cherries, plums, almonds and bay leaf ice cream  
870

### VINPAKET / WINE PAIRING

2015 Pol Roger, Brut Vintage, Champagne  
2018 Black Stallion, Limited Release Poseidon Vineyard, Chardonnay, Napa Valley  
2018 Carmes de Rieussec, Dom. Barons de Rothschild Lafite, Sauternes  
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 at least two working days prior to the reservation date.