

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

Gäller 27 februari till 14 april Valid february 27 to april 14

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

Tarte Frangipane med päron, hasselnötter, pistage och råkräm Tarte Frangipane with pears, hazelnuts, pistachios and vanilla 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

455

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

Tarte Frangipane med päron, hasselnötter, pistage och råkräm Tarte Frangipane with pears, hazelnuts, pistachios and vanilla cream

660

VINPAKET / WINE PAIRING

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

590

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 french fries

Tarte Frangipane med päron, hasselnötter, pistage och råkräm Tarte Frangipane with pears, hazelnuts, pistachios and vanilla cream

660

VINPAKET / WINE PAIRING

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

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 sauce verjus, forellrom, broccolini och confiterad potatis Grilled turbot on the bone with sauce verjus, trout roe, broccolini and confit potatoes

Tarte Frangipane med päron, hasselnötter, pistage och råkräm Tarte Frangipane with pears, hazelnuts, pistachios and vanilla 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 atleast two working days prior to the reservation date.