

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

Gäller från September Valid from September

MENY 1 / MENU 1

Gratinerad löksoppa med krutonger och gruyère
Gratinated onion soup with croutons and gruyère

Svamprisotto, syltade kantareller, valnötter och gremolata
Mushroom risotto, pickled chanterelles, walnuts and gremolata

Gâteau au chocolat, körsbärskompott och vispad grädde
Gâteau au chocolat, cherry compote and whipped cream

525

MENY 2 / MENU 2

Steak tartar med grönsallad
Steak tartar with green salad

Pocherad torskrygg, sauce au vin jaune, blomkål, rädisor och vattenkrasse
Poached back of cod, sauce au vin jaune, cauliflower, radish and water cress

Gâteau au chocolat, körsbärskompott och vispad grädde
Gâteau au chocolat, cherry compote and whipped cream

690

VINPAKET / WINE PAIRING

2021 F. E. Trimbach, Riesling, Alsace
2022 Roux Père & Fils, Les Murelles, Chardonnay, Bourgogne
2018 Late Harvest, Royal Tokaji
460

VINPAKET / WINE PAIRING

2022 Gravelly Ford, Pinot Noir
2022 Domaine Louis Moreau, Chablis
2018 Late Harvest, Royal Tokaji
480

MENY 3 / MENU 3

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

Grillad kalventrecôte med kryddsmör, tomatsallad och pommes frites
Grilled veal entrecôte with compound butter, tomato salad and french fries

Gâteau au chocolat, körsbärskompott och vispad grädde
Gâteau au chocolat, cherry compote and whipped cream

855

MENY 4 / MENU 4

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

Piggvar grillé, bearnaisesås, sockerärter och hasselbackspotatis
Grilled turbot, sauce béarnaise, sugar snap peas and 'Hasselback' potatoes

Päron och pâte feuilletée med crème Anglaise
Pear and pâte feuilletée with crème Anglaise

855

VINPAKET / WINE PAIRING

2023 Henri Bourgeois, Sancerre Les Baronnes
2016 Domaine Penin, Grande Selection, Bordeaux Supérieur
2018 Late Harvest, Royal Tokaji
520

VINPAKET / WINE PAIRING

2023 Henri Bourgeois, Sancerre Les Baronnes
2021 Sean Minor, Chardonnay, Central Coast
2018 Carmes de Rieussec, Dom. Barons de Rothschild Lafite, Sauternes
560

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.