

# MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

Gäller till 30 april Valid to april 30

## MENY 1 / MENU 1

Crème Ninon, grädde och tryffel Crème Ninon,  
cream and truffle

Svamprisotto, valnötter och gremolata Mushroom  
risotto, walnuts and gremolata

Crème brûlée

525

### VINPAKET / WINE PAIRING

2023 Villa Wolf, Riesling, Pfalz  
2022 Roux Père & Fils, Les Murelles, Bourgogne  
2018 Late Harvest, Royal Tokaji  
470

## MENY 2 / MENU 2

Steak tartar med grönsallad  
Steak tartar with green salad

Pocherad röding, beurre blanc, forellrom,  
blomkål och krasse Poached char, beurre blanc,  
trout roe, cauliflower and cress

Crème brûlée

690

### VINPAKET / WINE PAIRING

2020 Louis Max, Coteaux Bourguignons, Bourgogne  
2023 Villa Wolf, Riesling, Pfalz  
2018 Late Harvest, Royal Tokaji  
470

## MENY 3 / MENU 3

30g Löjrom från bottenviken med syrad grädde,  
smörstekt toast och rödlök 30g vendace 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

### VINPAKET / WINE PAIRING

2023 Domaine Louis Moreau, Chablis  
2021 Hahn, Pinot Noir, Kalifornien  
2018 Carmes de Rieussec, Dom. Barons de  
Rothschild Lafite, Sauternes  
540

## MENY 4 / MENU 4

30g Löjrom från bottenviken med syrad grädde,  
smörstekt toast och rödlök 30g vendace 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

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

855

### VINPAKET / WINE PAIRING

2023 Domaine Louis Moreau, Chablis  
2022 Roux Père & Fils, Les Murelles, Bourgogne  
2018 Carmes de Rieussec, Dom. Barons de  
Rothschild Lafite, Sauternes  
540

Kontakta oss för bordsbokning  
For reservation, please contact us  
Telefon telephone: +46 (0)8 - 519 31 600  
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.