

LUZETTE

Gruppmeny vinter och vår 2026
Group menus winter and spring 2026

Meny 1 / Menu 1

Halstrad pilgrimsmussla, tryffel, potatiskräm och beurre noisette
Seared scallop, truffle, potato cream and beurre noisette

Grillad Piggvar, sauce bearnaise, cime di rapa och hasselbackspotatis
Grilled turbot, béarnaise sauce, cime di rapa, and Hasselback potatoes

Pain perdu, crème anglais
Pain perdu, crème anglaise

985:- per person

Vinpaket / Wine pairing

Standard

2023 Clos de Nouys, Chenin Blanc, Vouvray (Fr.)
2022 Roux Père & Fils, Les Murelles, Bourgogne (Fr.)
2018 Late Harvest, Royal Tokaij (Hu.)

650:- per person

Premium

2019 Gustave Lorentz, Grand Cru 'Altenberg de Bergheim' (Fr.)
2022 Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet, 'Macon Verzé' (Fr.)
2018 Late Harvest, Royal Tokaij (Hu.)

950:- per person

Tillval / Add-ons

Ostron, mignonette och citron
Oyster, mignonette and lemon
45:- styck/per piece

Tre ostar med fikonmarmelad och frukt- och nötbröd
Three cheeses with fig jam, fruit and nut bread
175:- per person

Tre kanapées: Kalixlöjrom, anklevermousse och
Gruyérekräm med tryffel
Three canapés: Kalix vendace roe, foie gras mousse and
Gruyère cream with truffle
195:- per person

Fördrink / Pre dinner drinks

N/V POL ROGER Brut Réserve, Champagne (Fr.)
1200:- fl/btl

NV Masion Antoine Moueix, Crémant de Bordeaux Brut (Fr.)
900:- fl/btl

Med reservation för ändringar av inneh  ll och pris
We reserve us the right to make changes within the menu and price

LUZETTE

Gruppmeny vinter och vår 2026
Group menus winter and spring 2026

Meny 2 / Menu 2

Kalixlöjrom med toast, smetana, rödlök och citron
Kalix vendace roe with toast, smetana, red onion and lemon

Tournedos rôti, sauce au poivre, haricots verts och pommes château
Roasted tournedos, pepper sauce, green beans and pommes château

Gâteau au chocolat
Gâteau au chocolat

985:- per person

Vinpaket / Wine pairing

Standard

NV Masion Antoine Moueix, Crémant de Bordeaux Brut (Fr.)
2024 Ogier, Artésis Côtes du Rhône rouge (Fr.)
2024 Maison Cazes, Banyuls Rimage, Les Clos de Paulilles (Fr.)

650:- per person

Premium

NV Pol Roger, Brut Réserve, Champagne (Fr.)
2018 Château Patache d'Aux, Medoc Bordeaux (Fr.)
2024 Maison Cazes, Banyuls Rimage, Les Clos de Paulilles (Fr.)

950:- per person

Tillval / Add-ons

Ostron, mignonette och citron
Oyster, mignonette and lemon
45:- styck/per piece

Tre ostar med fikonmarmelad och frukt- och nötbröd
Three cheeses with fig jam, fruit and nut bread
175:- per person

Tre kanapées: Kalixlöjrom, anklervmousse och
Gruyérekräm med tryffel
Three canapés: Kalix vendace roe, foie gras mousse and
Gruyère cream with truffle
195:- per person

Fördrink / Pre dinner drinks

N/V POL ROGER Brut Réserve, Champagne (Fr.)
1200:- fl/btl

NV Masion Antoine Moueix, Crémant de Bordeaux Brut (Fr.)
900:- fl/btl

Med reservation för ändringar av innehåll och pris
We reserve us the right to make changes within the menu and price

LUZETTE

Gruppmeny vinter och vår 2026
Group menus winter and spring 2026

Meny 3 / Menu 3

Notera att denna meny måste beställas 7 dagar innan besöket
Please note that this menu must be ordered 7 days before the visit

Sotad tonfisk, Leche de tigre, gurka, jalapeno och lime
Seared tuna, leche de tigre, cucumber, jalapeño and lime

Skaldjursplateau: hummer, brunkrabba, snökrabba, räkor, havskräftor, och ostron, serveras
med Aioli, majonnäs, mignonette, citron och levainbröd
Seafood platter: lobster, brown crab, snow crab, shrimp, langoustines, and oysters, served with aioli, mayonnaise,
mignonette, lemon, and levain bread

Glace au four
Glace au four

1495:- per person

Vinpaket / Wine pairing

Standard

2024 Villa Wolf, Riesling Dry, Pfalz (Ger.)
2024 Gérard Bertrand, Picpoul de Pinet, Sud de France (Fr.)
2018 Domaine Barons de Rothschild Lafite, Carmes de Rieussec, Sauternes (Fr.)

650:- per person

Premium

2023 Clos de Nouys, Chenin Blanc, Vouvray (Fr.)
2023 Château mont-Redon, Châteauneuf-du-Pape Blanc (Fr.)
2018 Domaine Barons de Rothschild Lafite, Carmes de Rieussec, Sauternes (Fr.)

950:- per person

Tillval / Add-ons

Ostron, mignonette och citron
Oyster, mignonette and lemon
45:- styck/per piece

Tre ostar med fikonmarmelad och frukt- och nötbröd
Three cheeses with fig jam, fruit and nut bread
175:- per person

Tre kanapées: Kalixlöjrom, anklerv mousse och
Gruyérekräm med tryffel
Three canapés: Kalix vendace roe, foie gras mousse and
Gruyère cream with truffle
195:- per person

Fördrink / Pre dinner drinks

N/V POL ROGER Brut Réserve, Champagne (Fr.)
1200:- fl/btl

NV Masion Antoine Moueix, Crémant de Bordeaux Brut (Fr.)
900:- fl/btl

Med reservation för ändringar av innehåll och pris
We reserve us the right to make changes within the menu and price