

APPERTIZERS

Blackened medeterranian sardines
with parsley butter and tomato chutney.....115 kr

Salmon tartare
with seasonal vegetables, capers, lime aioli
and almond potato crisps..... 175/260 kr

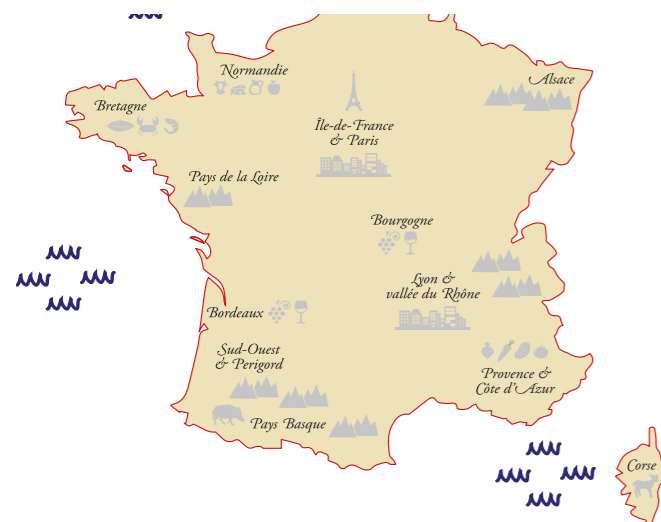
Chèvre chaud
with salt baked beet roots, roasted pistagio nuts,
honey and figue vinaigrette.....145 kr

Wild boar and rabbit paté
with endive salad and grape jelly.....135 kr

Steak tartare
with white asparagus, ramson cream, egg yolk,
polka beets and fried parsley..... 170 kr
As main course with fries..... 250 kr

Omelette
with black smoked ham,
gruyère, shallots and salad165 kr

Egg royal
with najad salmon,
spinach and hollandaise.....175 kr



COCKTAILS

Dry Martini
Gin, Noilly prat, Olive.....145 kr

Sazerac
Rye, Peychauds, Sugar, Absinthe.....145 kr

Negroni
Campari, Antica Formula, Gin.....145 kr

Passion Cobbler
Rum, Lemon, Sugar, Passion Fruit, Vanilla.....145 kr

MAIN COURSES

Baked cauliflower
with roasted carrot puré, feta cheese, pickled red
onions and herb and honey yoghurt.....220 kr

Salad
with with veal roast beef, cornichons, deep fried
onion and jalapeño mayonnaise.....210 kr

Fish and shellfish "Wallenbergare"
with browned butter, peas and potato purée.....255 kr

Hamburger
with caramelized onion, tomato, gruyere cheese,
bacon and jalapeno mayonnaise.....195kr

Farm chicken
with roasted potatoes, ratatouille and yogurt
with sun-dried tomatoes.....245 kr

Steak frites
with haricots verts, baked tomato,
fries and bearnaise sauce.....285 kr

DESSERTS

Cheese
with marmelade and crisp bread135 kr

Crème caramel.....95 kr

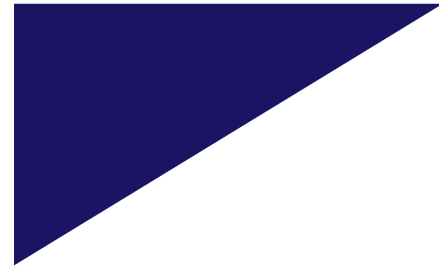
Crêpes Luzette
with strawberries, roasted hazelnuts
salted caramel sauce and hazelnut ice cream115 kr

Chocolate truffle45 kr

**If you have any allergies please tell your waiter
We only accept debit-and credit cards as payment

LUZETTE





FÖRRÄTTER

Sotade hällstekta medelhavssardiner

med persiljesmör och tomatchutney.....115 kr

Laxtartar

med primörsallad, kapris, limeaioli och mandelpotatischips.....175/260 kr

Chèvre chaud

med saltbakade gulbetor, rostade pistagenötter, honung- och fikonvinaigrette145 kr

Vildsvin- och kaninpaté

med endivesallad och vindruvsgelè.....135 kr

Råbiff

med vit sparris, ramslökskräm, cidersenap, äggula, polkabeter och friterad persilja.....170 kr

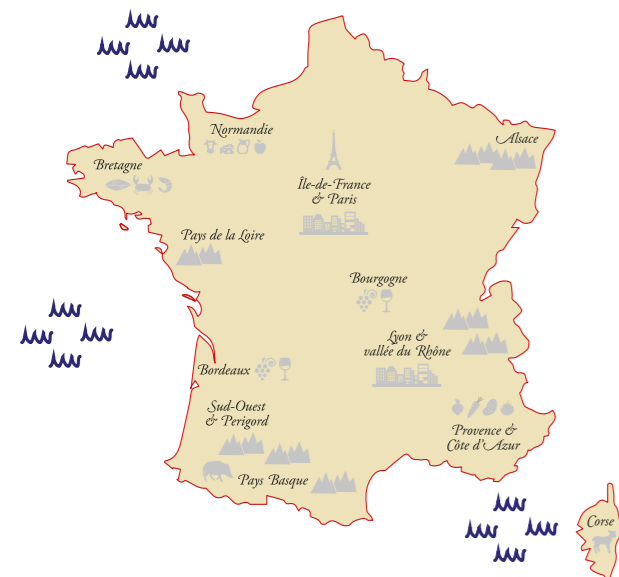
Som huvudrätt med pommes frites 250 kr

Omelett

med svartrokt skinka, gruyère, schalottenlök och sallad165 kr

Ägg royal

med najadlax, spenat och holländaisesås.....165 kr



COCKTAILS

Dry Martini
Gin, Noilly prat, Olive.....145 kr

Sazerac
Rye, Peychauds, Sugar, Absinthe.....145 kr

Negroni
Campari, Antica Formula, Gin..... 145 kr

Passion Cobbler
Rum, Lemon, Sugar, Passion Fruit, Vanilla.....145 kr

VARMRÄTTER

Bakad blomkål

med rostad morotspuré, fetaost, picklad rödlök och ört- och honungsyoghurt.....210 kr

Sallad

med kalvrostbiff, cornichonger, friterad lök och jalapeñomajonnäs.....215 kr

Havets Wallenbergare

med brynt smör, ärtor, picklad lök och potatispuré.....255 kr

Hamburgare

med karameliserad lök, tomat, gruyere, bacon och jalapenomajonnäs.....195 kr

Gårdskyckling

med rostad potatis, ratatouille och yoghurt med soltorkade tomater245 kr

Steak Frites

med haricots verts, bakad tomat pommes frites och bearnaisesås 285 kr

DESSERTER

Utvalda ostar;

med knäcke och marmelad.....135 kr

Crème caramel 95 kr

Crêpes Luzette

med färska jordgubbar, rostade hasselnötter salt karamellsås och hasselnötsglass.....115 kr.

Tryffel45 kr

*Om du har några allergier så meddela din servitör

*Vi är en kontantfri restaurang, vi tar emot alla betalkort

MOUSSERANDE/SPARKLING

12 cl

Pol Roger, Brut Réserve, Champagne (Fr) 155
Naveran, Brut Especial, Blanc de Blancs, Cava (Sp) 115

ROSE

18 cl

2017 Château Minuty, "Prestige", Côtes de Provence (Fr) 115

VITT/WHITE

18 cl

2017 Petit Chablis, William Fevre Bourgogne (Fr) 145
2014 Chardonnay, Nuiton-Beaunoy, Côte d 'Or, Bourgogne (Fr) 160
2016 Vin de France, "Les Petites Abeilles", J.L Colombo, (Fr) Ekologisk105
2017 Sancerre, Henri Bourgeois, "Les Baronnes", Loire (Fr) 165
2017 Riesling, Weingut Wittman, Rheinhessen (Ty) Ekologisk 150
2016 Grüner Veltliner, Wiengut Bründelmayer, Kamptal Terrassen (Öst) 140
2016 Pinot Grigio, Masi, Bossi Fedrigotti, "Pian Del Griso", Trentino (It) 135
2017 Chardonnay, Giant Steps, Yarra Valley (Aus.) 145
2017 Albariño, Bodegas del Palacio de Fefiñanes, Rías Baixas (Sp) 135

RÖTT/RED

18 cl

2014 Côte de Beaune-Villages, Louis Jadot, Bourgogne (Fr) 150
2016 Vin de France J.L Colombo, "Les Petites Abeilles" (Fr)105
2016 Côtes-du-Rhône, Dom de Cristia, Rhône (Fr)Ekologisk 130
2013 Châteauneuf-du-pape, Château Mont-Redon (Fr) 190
2015 Langhe Rosso "Pinin", Giacomo Borgogno, Piemonte (It) 145
2014 Rioja Reserva, Marqués de Murrieta (Sp) 140
2016 Pinot Noir, Robert Mondavi, "Private Selection", Central Coast (USA) 135
2014 Cabernet Sauvignon, Black Stallion, Napa Valley (USA) 175
2014 Zinfandel, Ravenswood, Lodi (USA) 130
2016 Malbec-Corvina, Masi Passo Doble, Tupungato (Arg) Ekologisk 120

FATÖL / DRAFT BEER

40 cl

Carlsberg Export 79
Carlsberg Hof..... 77
Brooklyn IPA 98
1664 Kronenbourg 88
Eriksberg Karaktär 82
Nya Carnegiebryggeriets Kellerbier 96

ÖL OCH CIDER PÅ FLASKA / BOTTLED BEER AND CIDER

33 cl

1664 Kronenbourg Blanc 86
Mikkeller American Dream (Gluten Free) 92
Brooklyn Local 1, Belgisk Ale75 cl 175
Guinness 92
Nya Carnegiebryggeriets, 100 Watt IPA 98
Nya Carnegiebryggeriets, Luma Lager 92
Nya Carnegiebryggeriets, Amber Ale..... 96
Cidraie Apple(Dry)..... 78
Somersby Apple 72

ALKOHOLFRIIT/NON-ALCOHOLIC

Billabong mousserande 75
Fru Nordin, Vitt vin 68
Two Oceans, Rött vin68
Carlsberg, non-alcoholic 39
Mikkeller "Drink in in the sun" 56
Pripps, Lättöl 43
Pepsi, Pepsi Max, 7up, Zingo, Ramlösa 38
Kiviks lemonade Äpplemust 42
Redbull original/sugarfree/ginger ale/bitter lemon/tonicwater.....75