

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / MENU FOR LARGE GROUPS

MENY 1 / MENU 1

Gräddkokta kantareller på levain med fårost, krondill och syrad silverlök
Creamed chantarells on levain with sheep cheese, dill umbel and pickled onion

Socca, provençalsk kikärtspannkaka med färskost och ratatouille

Socca, chickpea pancake with cottage cheese and ratatouille

Crème brûlée

470 KR

VINPAKET / WINE PAIRING

2019 Winzer Kreams, Grüner Veltliner Orange

2016 Faiveley, Nuits Saint Georges, Borgogne

330 kr

2014 Chateâu Simon, Sauternes 130 kr

MENY 2 / MENU 2

Handskuren råbiff med bakad äggula, dijonsenap, torkad lök, betor och kapris
Hand-cut steak tartar with tempered yolk, dijon mustard, dried onion, beets and capers

Ångad rödingfilé med ostronsås, blåmusslor, agretti, mangold och blomkålspuré

Steamed charr with oyster sauce, agretti, mussels and cauliflower puré

Chokladtryffel

Chocolate truffle

560 kr

VINPAKET / WINE PAIRING

2016 Chateâu Puybarbe, Le Roc, Côtes de Bourg, Bourdeaux

2019 Giant Steps, Chardonnay, Yarra Valley

340 kr

W.&J. Graham's, 20 år Portvin 130 kr

Lägg till 2 ostron och ett
glas champagne
Add 2 oysters and a glass of
champagne
195 kr

SNACKS

Chips och löjromsdipp Crisps with
vendace roe dip 75 kr

Rostade nötter Toasted nuts 45 kr

En assiette med chark A small plate
with charcuterie 65 kr

Spanska oliver Spanish olives 55 kr

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 diets. We need the pre-order atleast two days a head of the reservation date.