

# MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / MENU FOR LARGE GROUPS

Gäller till den 15 november

## MENY 1 / MENU 1

Pissaladière med Selles sur Cher, karamelliserad lök och rötigrillad paprika  
Pissaladière with Selles du Cher, caramelized onion and röti grilled bell peppers  
Grillad vitkål med kikärtskräm, espelettepeppar, hasselnötter och ostronskivling  
Grilled cabbage with chickpea puré, chili, hazelnuts and mushrooms  
Crème brûlée  
470 KR

### VINPAKET / WINE PAIRING

2019 Winzer Kreams, Grüner Veltliner Orange  
2014 Louis Jadot, Santenay, Bourgogne  
330 kr  
2014 Château Simon, Sauternes 130 kr

## MENY 2 / MENU 2

Handskuren råbiff med bakad äggula, betor, dijon, kapris och torkad lök  
Hand-cut steak tartar with yolk, dijon mustard, dried onion, beets and capers  
Ångad gös med pernodsås, vongolemusslor, fänkål och potatisfondant  
Steamed pike-perch with pernod sauce, vongole mussels, fennel and potato fondant  
Chokladtryffel  
Chocolate truffle  
570 kr

### VINPAKET / WINE PAIRING

2016 Château Puybarbe, Le Roc, Côtes de Bourg, Bourdeaux  
2017 Domaine Joseph Faiveley, Chardonnay, Bourgogne  
340 kr  
W.&J. Graham's, 20 år 130 kr

## MENY 3 / MENU 3

Anklever au torchon på brioche med endive, fikon och hasselnötter  
Duck liver au torchon on brioche with endive, figs and hazelnuts  
Hjortinnanlår med tryffelemulsion, brysselkål, friterad lök och Pommes Anna  
Venison with emulsion of truffles, deep fried onion and potato cake  
Choux au craquelin med choklad, apelsin färskost och macadamianötter  
Chaux au craquelin with chocolate, orange, cream cheese and macadamian nuts  
670 kr

### VINPAKET / WINE PAIRING

2016 F.E Trimbach, Pinot Gris Reserve, Alsace  
2019 Frogs Leap, Zinfandel, Napa Valley  
390 kr  
Château La Variere, Coteaux du Layon 130 kr

### SNACKS

Chips och Gruyèredipp Crisps with  
Gruyère 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

Lägg till 2 ostron och ett  
glas champagne

Add 2 oysters and a glass of  
champagne  
195 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.