

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / MENU FOR LARGE GROUPS

MENY 1 / MENU 1

Skogssvampsoppa med Gruyèretoast
Mushroom soup served with a Gruyère toast
Grillad vitkål med hasselnötter, labneh, ostronskivling och kikärtskräm
Grilled cabbage with hazelnuts, labneh cheese, oyster mushroom and chickpea puré
Baskisk ostkaka med varma hjortron
Basque cheese cake with warm cloudberry
470 KR

VINPAKET / WINE PAIRING

2014 Louis Jadot, Santenay, Bourgogne
2019 Winzer Krems, Grüner Veltliner Orange
330 kr
2017 Fernand Engel, Vendanges Tardives, Pinot Gris 130 kr

MENY 2 / MENU 2

Råbiff på ytterlår med bakad äggula, betor, dijon, kapris och friterad lök
Steak tartar with yolk, dijon mustard, deep fried onion, beets and capers
Ångad gös med pernodsaås, blåmusslor, fänkål och potatisfondant
Steamed pike-perch with pernod sauce, 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

Tre kokta havskräftor med majonnäs och citron
Three lagustines with mayonnaise and lemon
Helstekt biff med bearnaisesås, haricots verts, tomatsallad och pommes frites
Roasted beef tenderloin with bearnaise sauce, haricots verts, tomato salad and french fries
Crème brûlée
Crème brûlée
580 kr

VINPAKET / WINE PAIRING

2019 Henri Bourgeois, Les Baronnes, Sancerre, Loire
2019 Frogs Leap, Zinfandel, Napa Valley
385 kr
2018 Château Fontaine, Sauternes 130 kr

SNACKS

Chips Crisps 45 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.