

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

MENY 1 / MENU 1

Kroketter med Karljohansvamp, tryffelmajonnäs och parmesan

Crouquette with porcini, truffle mayonnaise and parmesan

Rökt färskost med rödvinssky, morot, portabello, silverlök och potatispuré

Smoked fresh cheese with red wine sauce, carrot, portabello, onion and potato purée

Baskisk ostkaka med vinbärs coulis

Basque cheese cake with currant coulis

485 KR

VINPAKET / WINE PAIRING

2019 Winzer Krems, Grüner Veltliner Orange (Ös)

2019 Pascal Bouchard, Pinot Noir, Bourgogne (Fr)

330 kr

2018 Ch. la Variere, Coteaux du Layon (Fr) 130 kr

MENY 2 / MENU 2

Steak tartar med grönsallad

Steak tartar with lettuce

Gäddqueneller med sauce Nantua, friterad havskräfta och spenat

Pike quenelles with sauce Nantua, deep fried langoustine and spinach

Crème brûlée

Crème brûlée

595 kr

VINPAKET / WINE PAIRING

2016 Marqués de Murrieta Reserva, Rioja (Sp)

2020 Domaine des Malandes, Chablis, Bourgogne (Fr)

335 kr

2018 Château Fontaine, Sauternes (Fr) 130 kr

MENY 3 / MENU 3

Hummersoppa med cognacsgräddes och rotselleri

Lobster soup with cognac cream and celery

Kalventrecôte med café de Paris, hjärtsallad och pommes frites

Entrecôte of veal with café de Paris, sweet gem lettuce and french fries

Varma hjortron med vaniljglass och kaksmulor

Warm cloudberries with vanilla ice cream and cookie crumbles

665 kr

VINPAKET / WINE PAIRING

2018 Hautes Côtes de Beaune, En Vallerot,

Bourgogne (Fr)

2016 Agricoltori del Chianti Geografico, Brunello di Montalcino (It)

390 kr

2016 Late Harvest, Royal Tokaji (Ung) 130 kr

MENY 4 / MENU 4

Oscietra kaviar 15g med syrad gräddes, smörstekt toast och rödlök

Oscietra caviar 15g with sour cream, butter fried toast and red onion

Kalventrecôte med café de Paris, hjärtsallad och pommes frites

Entrecôte of veal with café de Paris, sweet gem lettuce and french fries

Chokladtryffel

Chocolate truffle

995 kr

VINPAKET / WINE PAIRING

NV Pol Roger, Brut Réserve, Champagne (Fr)

2018 E. Guigal, Crozes-Hermitage, Rhône (Fr)

400 kr

W.& J. Graham`s, Tawny Port 20 år 130 kr

SNACKS

Chips Crisps 45 kr

Macronamandlar Marcona almonds 65 kr

En assiette med salami A small plate with salami 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 diet requirements. We need the pre-order at least two working days prior to the reservation date.