

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

MENY 1 / MENU 1

Vit sparris med mousselinesås, rädisor
och surdegscrisp

White asparagus with sauce mousseline,
radish and sour dough crisp

Tarte flambée med comté, sparris och hasselnötter

Tarte flambée with asparagus and hazel nuts

Crème caramel

Crème caramel

520 KR

VINPAKET / WINE PAIRING

2020 August Kessler, Rheingau Trocken (Ty)

2019 Winzer Krems, Grüner Veltliner Orange (Ös)

315 kr

2018 Château Fontaine, Sauternes (Fr) 135 kr

MENY 2 / MENU 2

Råbiff med grönsallad

Steak tartar with lettuce

Ångad röding med ramlökssås, grön sparris
och potatisfondant

Steamed char with ramson sauce,
green asparagus and potato fondant

Glace au four med rabarberparfait
och mandelkaka

Glace au four with rhubarb parfait
and almond cookie

660 kr

VINPAKET / WINE PAIRING

2015 Viña Olabarri, Gran Reserva, Rioja (Sp)

2019 Henri Bourgeois, Pouilly-Fumé Loire (Fr)

330 kr

2016 Late Harvest, Royal Tokaji (Ung) 135 kr

MENY 3 / MENU 3

Tonfisktartar med jalapeñomajonnäs,
krasse och pommes allumettes

Tuna tartar with jalapeño mayonnaise,
cress and pommes allumettes

Kalventrecôte med café de Paris, kalvsky,
hjärtsallad och pommes frites

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

Färska bär med vaniljglass, kaksmulor
och rostad vit choklad

Berries with vanilla ice cream, cookie crumbs and
roasted white chocolate

690 kr

VINPAKET / WINE PAIRING

NV Pol Roger, Brut Réserve, Champagne (Fr)

2017 Agricoltori del Chianti Geografico, Brunello
di Montalcino (It)

405 kr

2019 Delas, Muscat de Beaumes de Venise (Fr) 135 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

220 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.