

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

MENY 1 / MENU 1

Sparrissoppa med smetana, pommes allumettes
och ramslöksolja Asparagus soup with crème fraîche,
pommes allumettes and ramson oil

Grillad aubergine med getost från Löt gårdsmejeri,
cashewnötter och majskräm Grilled aubergine with
goat cheese from Löt dairy farm, cashews
and corn purée

Crème caramel Crème caramel
510

VINPAKET / WINE PAIRING

2020 August Kessler, Rheingau Trocken (Ty)

2019 Henri Bourgeois, Pouilly-Fumé Loire (Fr)
340

2018 Château Fontaine, Sauternes (Fr)
135

MENY 2 / MENU 2

Råbiff med grönsallad Steak tartar with lettuce

Ångad röding med sauce beurre blanc, forellrom,
haricots verts och färskpotatis Steamed char with
sauce beurre blanc, haricots verts
and new potatoes

Glace au four med rabarberparfait och mandelkaka
Glace au four with rhubarb parfait and
almond biscuit
680

VINPAKET / WINE PAIRING

2015 Viña Olabarri, Gran Reserva, Rioja (Sp)

2018 Hautes Côtes de Beaune Blanc, Bourgogne (Fr)
345

2016 Late Harvest, Royal Tokaji (Ung)
135

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,
hjärtasallad och pommes frites Veal entrecôte with
café de Paris butter, veal jus, sweet gem lettuce
and french fries

Bärkompott med vaniljglass, kaksmulor
och rostad vit choklad Berries compote with
vanilla ice cream, cookie crumbs
and roasted white chocolate
700

VINPAKET / WINE PAIRING

NV Pol Roger, Brut Réserve, Champagne (Fr)

2017 Agricoltori del Chianti Geografico, Brunello
di Montalcino (It)
405

2020 Michele Chiarlo, Nivole Moscato d'Asti (It)
135

SNACKS

Chips Crisps 45

Macronamndlar Marcona almonds 65

En assiette med salami A small plate
with salami 65

Spanska oliver Spanish olives 55

Lägg till 2 ostron och ett
glas champagne

Add 2 oysters and a glass of
champagne
220

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.