

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

MENY 1 / MENU 1

Tarte flambée med blåmögelost från Löt gårdsmejeri, fikon, grönkål och valnötter Tarte flambée with blue cheese, figs, kale and walnuts

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

Crème brûlée Crème brûlée
500

VINPAKET / WINE PAIRING

2020 August Kessler, Riesling Trocken, Rheingau
2019 Henri Bourgeois, En Travertin, Pouilly-Fumé
340

2018 Château Fontaine, Sauternes
135

MENY 3 / MENU 3

Krispigt kalvbräns med citronette och lökkräm
Crispy sweetbread with lemon vinaigrette
and onion creme

Piggvar grillé på ben med sauce beurre blanc, forellrom, haricots verts och friterad hasselbackspotatis Turbut grillé with sauce beurre blanc, trout roe, haricots verts and deep fried "hasselbacks" potatoes

Smörstekt sockerkaka med körsbärskompott och amarettogrädde Butterfried sponge cake with cherry compote and amaretto cream
760

VINPAKET / WINE PAIRING

2020 Giant Steps, Chardonnay, Yarra Valley
2018 Nuiton-Beauvoy, En Vallerot,
Haute-Côtes de Beune
350

2020 Michele Chiarlo, Nivole Moscato d'Asti
135

SNACKS

Chips Crisps 45

Macronamandlar Marcona almonds 65

En assiette med salami A small plate
with salami 65

Spanska oliver Spanish olives 55

MENY 2 / MENU 2

Råbiff med Karljohansvampsmajonnäs, krispig krasse och friterad lök Steak tartar with porcini mayonnaise, krispy cress and deep fried onion

Kalventrecôte med café de Paris, kalvsky, hjärtsallad och pommes frites Veal entrecôte with café de Paris, veal jus, sweet gem lettuce and french fries

Vispad fläderpannacotta med hallon, madeleinekaka och vit choklad Elderflower panna cotta with raspberry, madeleine cookie and white chocolate
700

VINPAKET / WINE PAIRING

2019 Nuiton-Beauvoy, Pinot Noir Réserve, Bourgogne
2017 Agricoltori del Chianti Geografico, Brunello di Montalcino
365

2016 Late Harvest, Royal Tokaji
135

MENY 4 / MENU 4

30g Löjrom från bottenviken med syrad grädde, smörstekt toast och rödlök 30g bleek roe from "Bottenviken" with sour cream, toast and red onion

Piggvar grillé på ben med sauce beurre blanc, forellrom, haricots verts och friterad hasselbackspotatis Turbut grillé with sauce beurre blanc, trout roe, haricots verts and deep fried "hasselbacks" potatoes

Smörstekt sockerkaka med körsbärskompott och amarettogrädde Butterfried sponge cake with cherry compote and amaretto cream
920

VINPAKET / WINE PAIRING

NV Pol Roger, Brut Réserve, Champagne
2018 Nuiton-Beauvoy, En Vallerot,
Haute-Côtes de Beune
375

2020 Michele Chiarlo, Nivole Moscato d'Asti
135

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 atleast two working days prior to the reservation date.