

MENY FÖR STORA SÄLLSKAP / GROUP MENUS

Gäller 5 december till 30 december

MENY 1 / MENU 1

Jordärtskockssoppa med krokett på Västerbottensost
Artichoke soup with croquette with 'Västerbotten'
cheese

Misobakad aubergine med bearnaisesås, friterade
lökringar och cocktailtomater Miso roasted
aubergine with sauce bearnaise, deep fried onion
rings and cocktail tomatoes

Crème brûlée med mjölkchoklad Crème brûlée with
milk chocolate
520

VINPAKET / WINE PAIRING

2021 Villa Wolf, Riesling, Pfalz
2019 Henri Bourgeois, En Travertin, Pouilly-Fumé
2016 Late Harvest, Royal Tokaji
475

MENY 2 / MENU 2

Jordärtskockssoppa med krokett på krabba Artichoke
soup with croquette with crab

Ångad röding med sauce beurre blanc, forellrom,
mangold och dillslungad potatis Steamed charr with
sauce beurre blanc, trout roe, chard and potatoes

Baskisk ostkaka med nyponcoulis Basque cheese cake
with rose hop coulis
660

VINPAKET / WINE PAIRING

2019 Henri Bourgeois, En Traventin, Pouilly Fumé
2018 Nuiton-Beauvoisy, En Vallerot,
Haute-Côtes de Beune
2018 Édes Szamorodni, Grand Tokaji
490

MENY 3 / MENU 3

Råbiff med Karljohansvampmajonnäs, kapris, krasse
och friterad lök Steak tartar with porcini
mayonnaise, capers, cress and deep fried onion

Hjortentrecôte med tryffelbearnaise, pärllok,
svartkål och confiterad potatis Venison entrecôte
with truffel bearnaise, onion, kale and
confit potatoes

Baskisk ostkaka med nyponcoulis Basque cheese cake
with rose hop coulis
720

VINPAKET / WINE PAIRING

2019 Château Mont-Redon, Lirac
2019 Frogs Leap, Zinfandel, Napa Valley
2018 Édes Szamorodni, Grand Tokaji
510

MENY 4 / MENU 4

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

Hjortentrecôte med tryffelbearnaise, pärllok,
svartkål och confiterad potatis Venison entrecôte
with truffel bearnaise, onion, kale and
confit potatoes

Hjortron med stekt brioche, mandelflarn och
vaniljglass Cloudberryes with fried brioche, almond
biscuit and vanilla ice cream
895

VINPAKET / WINE PAIRING

NV Po1 Roger, Brut Réserve, Champagne
2018 E. Guigal, Crozes-Hermitage
2016 Château Simon, Sauternes
585

SNACKS

Chips Crisps 45

Macronamandlar Marcona almonds 65

En assiette med salami A small plate
with salami 65

Spanska oliver Spanish olives 55

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.