



The MACALLAN

HIGHLAND SINGLE MALT
SCOTCH WHISKY

THE MACALLAN WHISKYMIDDAG

OPERAKÄLLAREN ÄR STOLT ATT INBJUDA TILL EN MIDDAG
TILLSAMMANS MED THE MACALLAN SINGLE MALT SCOTCH WHISKY.

Onsdagen den 25 oktober serverar vi en gastronomisk upplevelse signerad Stefano Catenacci, bestående av en femrättersmiddag där whisky är i fokus.

Middagen inleds kl. 18.00 med en fördrink i vår matsal. Därefter avnjuter vi en specialkomponerad meny där varje rätt kombineras med en av The Macallans exklusiva whiskys.

Upplevelsen kommer att ledas av David Francis, The Macallan Brand Ambassador, som kommer att guida er genom kvällen.

Varmt välkommen till Operakällarens Matsal!

MENU

Macallangravad röding med blomkål, citrusemulsion samt forellrom med brynt smör
MACALLAN CURED ARCTIC CHAR WITH CAULIFLOWER, CITRUS EMULSION AND TROUT ROE WITH BROWNED BUTTER

Lantpaté med Macallan whisky inkokta äpplen, äppelkräm samt brioche
"PATÉ DU CAMPAGNE" WITH APPLE CREAM, APPLES IN MACALLAN WHISKY AND BRIOCHE

Färserad vaktel med jordärtskocka, höstsvamp samt vaktelsås smaksatt med Macallan whisky
STUFFED QUAIL WITH JERUSALEM ARTICHOKE. AUTUMN MUSHROOMS AND QUAIL SAUCE FLAVOURED WITH MACALLAN

Ädelost från Hillsands gård med kräm på palsternacka samt lökmarmelad smaksatt med Macallan whisky
BLUE CHEESE FROM HILLSAND FARM WITH PARSNIP CREAM WITH ONION MARMALADE FLAVOURED WITH MACALLAN WHISKY

Macallan smaksatt hjortronmylta med sirapskrisp, hjortronsorbet samt youghurt-maräng
MACALLAN INFUSED CLODBERRY PRESERVE WITH CLODBERRY SORBET AND MERINGUE

Kaffe och små frestelser
COFFEE WITH PASTRY DELICACIES

THE MACALLAN

The Macallan Double Cask

The Macallan Rare Cask

The Macallan Reflexion

The Macallan No 6

The Macallan M Decanter

The Macallan 40 YO

Pris per person: 2740 SEK ink. moms

Begränsat antal platser

För bokning, kontakta Operakällarens Matsal

Tel: 08-676 58 01

Mail: matsal@operakallaren.se



OPERAKÄLLAREN