

á la Carte

Förrätter

Saltad Makrill från Bohuslän
isad consommé på gurka- & grapefrukt med krusbär,
aromatiska örter & blommor
400 kr

Terrine på naturlig Foie Gras
pistaschkrokant, omogen druvjuice, punschkaramell, flamberad ananas "au poivre"
450 kr

Vit Sparris "Confit"
Sandefjordssås på kärnmjolk, gräslök & saltad citron
350 kr

med Kalix Löjrom + 175 kr
med Oscietra Kaviar + 275 kr

Varmrätter

Inkokt Kronärtskocka "à la Barigoule"
harissaolja, örter & kronärtskockscrème
550 kr

Sotad Grön Sparris med Isländsk Marulk
mejram, fänkålpollen & rostad kycklingsky
675 kr

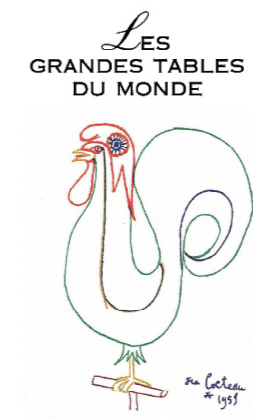
Grillat- & Bräserat Vårslamm från Mälardalen
emulsion på ramslök- & bladmynta, tempurafriterad vårlök & grillad lammsky
695 kr

Desserter

Ostar från vagnen med tillbehör
275 kr

Vaniljkokt Glasrabarber
karamelliserad gräddglass, rostad mandel och
sorbet på ängsyra- & gatkamomill
275 kr

Operakällarens Chokladsufflé
275 kr



OK
OPERAKÄLLAREN