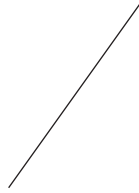


OK



MENY

*»My idea of heaven is, eating *pâte de foie gras*
to the sound of trumpets«*

Sydney Smith

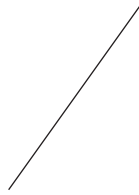
LES
GRANDES TABLES
DU MONDE



*Traditions
&
Qualité*



LE GRAND MENU



Hällefundra

Blodapelsin, rosenvatten & aromatiska örter

»Triolet de Caviars«

*»Tigerbiff« på dovhjort, Kalix Ljörom & pepparrot
Potatisbröd, Rossini Gold Selection Caviar & citronconfit
»Oeufs à la Florentine« & forellrom*

Terrine på naturlig Foie Gras

Pistaschkrokant, punschkaramell & pepparflamberad ananas

Skreitorsk med kål & citrus

Späd broccoli, rökt torskkind, brynt smör & »Sabayon« på bergamott

Stekt Kalvbräss med toppmurklor

Spritärtor, dragonört, sherry & smörad svampdashi

Grillat Vårslamm från Mälardalen med lavendel

Ramslök, lammbringa, harissa & inkokt kronärtskocka »Barigoule«

Sorbet på Gräddfil med svarta vinbär

Citronverbena & fikonbladsolja

Chocolat »Grand Opera« med Åkerbär

Smörkola, macadamianöt & stjärnanis

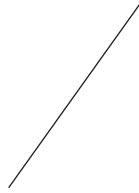
2300,-

Vinpaket 1900,-

Vinpaket »Grand Vin« 3900,-

Vänligen observera att menyn serveras endast till samtliga gäster vid bordet

OPERAMENY



Hällefundra

Blodapelsin, rosenvatten & aromatiska örter

»Oeufs à la Florentine«

Lantägg med bräserad spenat & forellrom

Skreitorsk med kål & citrus

Späd broccoli, rökt torskkind, brynt smör & »Sabayon« på bergamott

(Lägg till »Rossini Gold Selection Caviar« för 300,-)

Grillat Vårlamm från Mälardalen med lavendel

Ramslök, lammbringa, harissa & inkokt kronärtskocka »Barigoule«

Sorbet på Gräddfil med svarta vinbär

Citronverbena & fikonbladsolja

Chocolat »Grand Opera« med Åkerbär

Smörkola, macadamianöt & stjärnanis

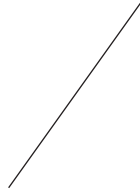
1950,-

Vinpaket 1600,-

Vinpaket »Grand Vin« 3200,-

Vänligen observera att menyn serveras endast till samtliga gäster vid bordet

OK

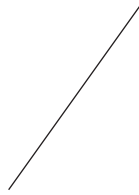


À LA CARTE

3-rätter - 1600,-

Ert val av förrätt, varmrätt & dessert

FÖRRÄTTER



Hälleflundra

Blodapelsin, rosenvatten & aromatiska örter

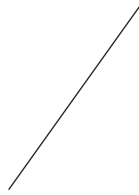
Terrine på naturlig Foie Gras

Pistaschkrokant, punschkaramell & pepparflamberad ananas

Stekt Kalvbräss med toppmurklor

Spritärtor, dragonört, sherry & smörad svampdashi

VARMRÄTTER



Glacerad Gulbeta med Périgordtryffel

Stekt Kungsmusseron, stuvad silverlök & madeirasky

Skreitorsk med kål & citrus

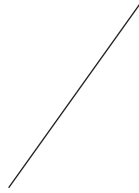
Späd broccoli, rökt torskkind, brynt smör & »Sabayon« på bergamott

(Lägg till »Rossini Gold Selection Caviar« för 300,-)

Grillat Vårnamm från Mälardalen med lavendel

Ramslök, lammbringa, harissa & inkokt kronärtskocka »Barigoule«

DESSERTER



Ostar från vagnen med tillbehör

Chocolat »Grand Opera« med Åkerbär
Smörkola, macadamianöt & stjärnanis

Operakällarens Sufflé
Björnbär, kaffemousse, cognac & gräddglass på tahitivanilj