

# Meny

## Ouvertyr

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

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

### *Sparris i två serveringar*

Vit Sparris "Confit" med Oscietra Kaviar  
"Sandefjorssås" på kärnmjolk  
gräslök & saltad citron

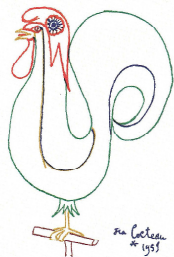
Sotad Grön Sparris med Isländsk Marulk  
mejram, smörad sparrisjuice,  
fänkålspollen & rostat kycklingskinn

Grillat- & Bräserat Vårnamm från Mälardalen  
emulsion på ramlök- & bladmynta,  
inkokt kronärtskocka & grillad lammsky

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

## Mignardises

LES  
GRANDES TABLES  
DU MONDE



Traditions  
&  
Qualité

OK  
OPERAKÄLLAREN

*Operakällaren är medlem i  
"Les Grandes Tables du Monde / Traditions & Qualité",  
en sammanslutning av världens förnämsta restauranger.*

OPERAKÄLLAREN

Operahuset, Karl XII:s torg, Stockholm Tfn 08-676 58 01