

Förrätter/Starters

Kalixlöjrom serveras med toast, rårika eller råbiff Bleak roe from Kalix served with toast, hashbrown or steak tartare	355:-
Öjebytoast Toast with crayfish in mayonnaise, grated cheese and dill, topped with trout roe	1/2 165:-, 1/1 245:-
Toast Skagen Toast with shrimps in mayonnaise and dill, topped with bleak roe	1/2 175:-, 1/1 245:-
Sill och strömming med klassiska tillbehör Assorted pickled herring with classic garnishes	215:-
Risotto med oxmärg, oxsvans och friterad lammbräsa Risotto with beef marrow, oxtail and fried lamb sweetbreads	175:-
Skummad hummersoppa med blomkålscreme, picklad och friterad blomkål samt halstrad pilgrimsmussla . Lobster soup with cauliflower cream, pickled and fried cauliflower and sautéed scallop	215:-
Karamelliserad kryddbakad anklever med svartpeppar karamell, grönt äpple samt brioche. Caramelized foie gras with black pepper caramel, green apple and brioche.	225:-
Kalvtartar med picklad svamp, lätrarök ostrommajonnäs, friterad sticklök och krispiga skott. Veal tartar with pickled mushrooms, light-smoked oyster mayonnaise, deep-fried onion and crispy sprouts	215:-
Bakat tunnbröd med lagrad svecia, tryffelcreme, citronstekt spenat och färsk tryffel. Baked bread with aged Svecia, truffle cream, lemon fried spinach and fresh truffles.	175:-
Marenes ostron med tartarsås , chilisås och schalottenlöks vinnagrette. Marenes oysters with tartar sauce, chili sauce and shallot vinnagrette	40:-/st

Huvudrätter/Main courses

Eldad Fröjalax med jordärtskocka på tre vis, forellrom samt vitvinsveloté. Salmon with artichokes, trout and white wine veloté.	365:-
Skreitorsk med brynt smör , räkor, tempererat ägg och pepparrot. Cod with brown butter, shrimps, tempered egg and horseradish.	395:-
Musselraderad rödtunga med skogschampinjoner, blåmusslor, veloute samt brandade och lökringar Stuffed torbay sole with forest mushrooms, blue mussels, velouté, branded and onion rings	325:-
Krispigt ankbröst med potatisplättar smaksatta med kryddor och blod, dragonemulsion samt broccolino. Crispy duck breast with potato pancakes flavored with spices and blood, tarragon emulsion and broccolino.	355:-
Frasig fläkschnitzel med citron och kapris smör, spenat, bakad tomat och friterade rotfrukter. Pork schnitzel with lemon and capris butter, spinach, baked tomato and deep-fried root vegetables.	295:-
Hjortbringa fylld med lardo, lök och örter med kålvariation och enbärssky. Deer brisket filled with lardo, onions and herbs served with cabbage and juniper gravy.	315:-
Oxkind Rossini Oxkind Rossini	295:-

Klassiker/Classics

Rimrad lax med dillstuvad potatis Lightly salted salmon with dill creamed potatoes	265:-
Köttbullar med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och inlagd gurka Swedish meatballs in cream sauce with potato purée, lingonberries and pickled cucumber	215:-
Isterband med kapris, äpple, betor och gräslökstuvad potatis ”Isterband” sausage with capers, apples, beetroots and creamed potatoes with chives	225:-
Wallenbergare med ärtor, lingon, brynt smör och potatispuré ”Wallenbergare” Veal pattie with green peas, lingonberries and potato purée	295:-
Råbiff med klassiska tillbehör och pommes frites Steak tartare with classic garnishes and french fries	275:-
Halstrad råbiff med persiljesmör och pommes frites Seared steak tartare with parsley butter and french fries	275:-
Biff Rydberg Pan fried diced tenderloin, diced potatoes, fried onions and egg yolk	345:-

Tillbehör/Side orders

Nobissallad utan eller med avokado Salad with Nobis dressing, plain or with avocado	50:-/65:-
---	-----------

Desserter/Desserts

Creme brulée med varma hjortron. Cream brulée with warm cloudbberries.	125:-
Dulce munkar med vaniljglass och rom/chockladsås Dulce Donuts with vanilla ice cream and rum/chocolate sauce	145:-
Choklad fondant med varma körsbär och vaniljglass Chocolate Fondant with warm cherries and vanilla ice cream	155:-
Rosmarin grillade plommon med kaksmulor vaniljsmetana och yoghurtglass. Grilled rosemary plums with cookie crumbs, vanilla smetana and yogurt ice cream.	135:-
Äppelterriner med hasselnötsparfait, mandelkaka och brynt smör. Apple terrine with hazelnut parfait, almond cake and browned butter.	125:-
Espressopannacotta med liten mandelbiscotti. Espresso pannacotta with almond biscuit.	95:-
Oscar II:s tårta Butter cream and meringue cake with almond flakes	115:-*
En kula glass eller sorbet One scoop of ice cream or sorbet	55:-
Osttallrik Assorted cheese platter	145:-

Champagne	Gl. 12cl	1/1
Cuvée Operakällaren Grand Cru Blanc de Blancs	195:-	1150:-
Taittinger, Brut Réserve	185:-	995:-
Henriot, Brut Souverain	185:-	995:-
Taittinger, Brut Prestige Rosé	195:-	1150:-
Pol Roger, Brut Réserve	1/2 640:-	1035:-
Taittinger, Comtes de Champagne 2006		2500:-
Dom Perignon 2009		2900:-

Mousserande Vin	Gl.12 cl	1/1
------------------------	----------	-----

Parés Baltá Cava Brut, Spanien	105:-	595:-
--	-------	-------

Rosévin	Gl.15cl	1/1
----------------	---------	-----

Anciens Temps Rosé 2016 Frankrike	105:-	495:-
---	-------	-------

Vitt Vin	Gl.15cl	1/1
-----------------	---------	-----

Sancerre "les Charmes" 2017 Domaine Andre Vatan, Loire, Frankrike	150:-	675:-
---	-------	-------

Chablis 2017 Pierrick Laroche, Domaine Des Hates, Frankrike	145:-	685:-
---	-------	-------

Bourgogne Blanc "Terroir Noble" 2014 Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike	155:-	695:-
---	-------	-------

Mersault "les Narvaux" 2015 Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike		1100:-
--	--	--------

Riesling Smaragd 2017 Domäne Wachau, Österrike	145:-	685:-
--	-------	-------

Pinot Blanc Réserve 2016 Domaine Weinbach, Alsace, Frankrike	175:-	825:-
--	-------	-------

Pinot Grigio 2016, Da Luca, Sicilien, Italien	105:-	495:-
---	-------	-------

Educated Guess Chardonnay 2015 California, USA	165:-	790:-
--	-------	-------

Chenin blanc 2017 Spier, Stellenbosch, Sydafrika	105.-	495:-
--	-------	-------

Rött vin

	Gl. 15 cl	1/1
Côtes du Rhône Villages 2017 Domain Boissy & Delaygue, Rhône, Frankrike	125:-	595:-
Châteauneuf-du-Pape "les Sinards" 2016 Famille Perrin, Rhône, Frankrike		800:-
Lirac, La Dame Rousse 2016 Domaine de la Mordorée, Rhône, Frankrike	135:-	645:-
Bourgogne Rouge "Terroir Noble" 2016 Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike	155:-	695:-
Château Louvie 2015 Saint Emilion, Grand Cru, Bordeaux, Frankrike	170:-	795:-
Langhe Nebbiolo 2016 Luigi Voghera, Piemonte, Italien	155:-	695:-
Primitivo 2016 Da Luca, Apulien. Italien	105:-	495:-
Tempranillo 2015 Conde Valdemar, Rioja, Spanien	115:-	495:-
Zinfandel 2015 Clos du Val, Napa Valley, USA	185:-	895:-
Carneros Pinot Noir 2015 Clos du Val, Napa Valley, USA		900:-
Domaine Bosquet 2014 Gaia, Mendoza, Argetina	130:-	595:-

Dessertvin

	8cl
Château Baulac Dodijos 2015 Sauternes, Frankrike	145:-
Tokaji Aszu, 5 Puttonyos 2009 Royal Tokaji, Ungern	155:-
Beerenausleses Terrassen 2017 Domäne Wachau, Wachau, Österrike	135:-

Portvin

	6cl
LBV 2011 Kopke, Douro, Portugal	175:-
10 YRS TAWNY Kopke, Douro, Portugal	135:-

Öl på fat/Beer on tap 40 cl

Carlsberg Export 5%	77:-
Carlsberg Hof 4,2%	73:-
Gästkran från Carnegiebryggeriet	95:-
Pripps Blå Lättöl/light beer 2,2%	50:-

Öl på flaska/Bottled beer

Brasseries Kronenbourg	80:-
Kronenburg Blanc Frankrike 33cl 5,0%	
Brooklyn Brewery	85:-
Brooklyn Lager USA 33cl 5,2%	
D. Carnegie & Co.	85:-
Carnegie Porter Sverige 33cl 5,5%	
Guinness Brewery	80:-
Guinness Stout Irland 33cl 4,2%	
Jämtlands Bryggeri,	85:-
Jämtlands IPA Sverige 33cl 5,5%	
Nya Carnegiebryggeriet	85:-
Amber Ale Sverige 33cl 4,8%	
Nya Carnegiebryggeriet	85:-
Kellerbier Sverige 33cl 5,9%	
Nynäshamns bryggeri	95:-
Bedarö Bitter Sverige 50cl 4,5%	
Spaten München	95:-
Spaten Franziskaner-Bräu Tyskland, 50cl 5,2%	
Staropramen	80:-
Pivovary Staropramen Czech Republic 33cl 5,0%	

CIDER

Somersby Päron	77:-
Sverige 33cl 4,5%	
Sommersby Äpple, Double Press	77:-
Sverige 33cl 4,5%	

Whisky	4cl
Blended	
Famous Grouse	124:-
Chivas Regal 18y	156:-
Johnnie Walker Black Label	148:-
Johnnie Walker Gold Label	208:-
Johnnie Walker Blue Label	308:-
Jameson 18y	228:-
Bushmills Black Bush	120:-

Single Malt	
Oban 14y	140:-
The Macallan, 18y, Fine Oak	184:-
Lagavulin 16y	160:-
Laphroaigh 10y	144:-

Bourbon	
Jack Daniel's Single Barrel	156:-
Woodford Reserve	128:-
Makers Mark	120:-
Old Overholt Rye	140:-

Calvados	4cl
La Maraude, Vieux, Pays d'Auge	144:-
Coeur de Lion, Operakällaren	268:-
Hors d'Age	
Royer Domfrontais V.S.O.P.	132:-
Royer Domfrontais X.O.	140:-

Cognac och Armagnac	4cl
Tesseron Lot 65, X.O. Operakällaren	252:-
Tesseron Lot 76, X.O. Tradition	168:-
De Luze X.O.	272:-
Martell Cordon Bleu	228:-
Delamain X.O. Pale & Dry	144:-
Grönstedts Monopol	124:-
Grönstedts Extra	
Armagnac de Montal	132:-

Grappa	4cl
Le Crode, Grappa di Prosecco	132:-
Nardini Bassano Bianco	144:-
Nardini Bassano Riserva	144:-

Rom	4cl
Ron Zacapa 23y	252:-
Dos Maderas 5+5	160:-

Akvavit/Snaps	4cl
Stenborgare (Operakällarens egens snaps)	128:-
Alborg Taffel, Alborg Jubileum, O P Andersson, Bäska droppar, Hallands fläder, Herrgårds aquavit, Lysholms Linie aquavit, Löjtens aquavit, Norrlands aquavit, Skåne	

Önskar ni se ett större urval av avecer, fråga efter aveclistan från Operakällarens matsal
For a wider selection of digestif, please ask for the cellar list

Alkoholfritt/Non Alcoholic

Vin/Wine	Gl.	1/1
Vitt vin	55:-	220:-
Rött vin	55:-	220:-
Mineralvatten/Mineral water		
Stenkulla Naturell 33cl		42:-
Stenkulla Stilla, Naturell 75 cl		75:-
Läsk/Juice		42:-
Soft Drinks and Juice		
Öl/Beer		
Carlsberg Non-alcoholic Mikeller Drinking in the sun		55:-

Operabarens Nattmeny

23.00-01.00

Förrätter/Starters

Toast Skagen Toast with shrimps in mayonnaise and dill, topped with bleak roe	1/2 165:-	1/1 245:-
Öjebytoast Crayfish toast	1/2 155:-	1/1 225:-

Huvudrätter/Main courses

Råbiff med tillbehör och pommes frites Steak tartare with garnishes and french fries	275:-
Köttbullar med gräddsås, potatismos rårörda lingon och inlagd gurka Swedish meatballs with potato purée served with lingonberry preserve and pickled cucumber	215:-
Biff Rydberg Diced tenderloin of beef, diced potatoes, fried onions and egg yolk	345:-

Efterrätter/Desserts

Oscar II:s tårta Almond meringue and butter cream cake	115:-
--	-------