

## OPERAKÄLLARENS MATSAL

Menyföreslag från den 5 februari 2019  
MENU SUGGESTIONS FROM THE 5<sup>th</sup> OF FEBRUARY 2019

### MENY 1

1300 kr / person

Champagne  
Cuvée Operakällaren Grand Cru, Blanc de Blancs  
André Jacquart  
Champagne, Frankrike

Ett glas per person/ONE GLASS PER PERSON

\*

**Halstrad färsk anklever med hasselnötskräm, inkokta päron, hasselnötskrisp samt rostad anksås**

SEARED FOIS GRAS WITH HAZELNUT CREAM, BAKED PEAR, HAZELNUT CRISP AND ROASTED DUCK SAUCE

\*

**Smörbakad skreitorsk med ostron från Normandie, stekt jordärtskocka,  
frusen pepparrotsyoghurt samt ostronsås**

BUTTER BAKED SKREI COD WITH OYSTER FROM NORMANDIE, FRIED JERUSALEM ARTICHOKE,  
FROZEN HORSE RADISH YOGHURT AND OYSTER SAUCE

\*

**Blåbärsparfait med chokladbrownie, saltkola, chokladsorbet samt blåbärscouli**

BLUEBERRY PARFAIT WITH CHOCOLATE BROWNIE, SALT TOFFEE, CHOCOLATE SORBET AND BLUEBERRY COULI

\*

**Kaffe och små frestelser**

COFFEE WITH PASTRY DELICACIES

**Vänligen notera att till sällskap om sju eller flera serveras endast samma meny till samtliga gäster.**

**Vi tar självklart hänsyn till eventuella allergier eller kostavvikelser.**

PLEASE NOTE THAT FOR PARTIES OF 7 PEOPLE OR MORE THE SAME MENU IS TO BE ORDERED BY ALL GUESTS.  
OF COURSE WE WILL TAKE IN CONSIDERATION ANY TYPES OF SPECIAL DIETARIES.

## OPERAKÄLLARENS MATSAL

Menyförelag från den 5 februari 2019  
MENU SUGGESTIONS FROM THE 5<sup>th</sup> OF FEBRUARY 2019

### MENY 2

1300 kr / person

Champagne  
Cuvée Operakällaren Grand Cru, Blanc de Blancs  
André Jacquart  
Champagne, Frankrike

Ett glas per person/ONE GLASS PER PERSON

\*

**Halstrad pilgrimsmussla från Fröya med bakat äpple, tortellini fylld med krabba samt ingefära**  
SEARED SCALLOP FROM "FRÖYA" WITH BAKED APPLE, CRAB TORTELLINI AND GINGER

\*

**Stekt hjortsadel med bakad spetskål, karamelliserad kålkräm, inlagd lök  
samt en viltsås smaksatt med lingon**

FRIED SADDLE OF DEER WITH BAKED CABBAGE, CARMELIZED CREAM OF CABBAGE  
AND GAME SAUCE WITH LINGONBERRY

\*

**Tartelett på päron med färskostmousse, bergamott kräm, päronsorbet samt citrus granité**  
PEAR TARTELETTE WITH CREAM CHEESE MOUSSE, BERGAMOTT CREAM, PEAR SORBET AND LEMON GRANITÉ

\*

**Kaffe och små frestelser**

COFFEE WITH PASTRY DELICACIES

Vänligen notera att till sällskap om sju eller flera serveras endast samma meny till samtliga gäster.

Vi tar självklart hänsyn till eventuella allergier eller kostavvikelser.

PLEASE NOTE THAT FOR PARTIES OF 7 PEOPLE OR MORE THE SAME MENU IS TO BE ORDERED BY ALL GUESTS.  
OF COURSE WE WILL TAKE IN CONSIDERATION ANY TYPES OF SPECIAL DIETARIES.

## OPERAKÄLLARENS MATSAL

Menyförslag från den 5 februari 2019  
MENU SUGGESTIONS FROM THE 5<sup>th</sup> OF FEBRUARY 2019

### MENY 3

1600 kr / person

Champagne  
Cuvée Operakällaren Grand Cru, Blanc de Blancs  
André Jacquart  
Champagne, Frankrike

Ett glas per person / ONE GLASS PER PERSON

\*

**Halstrad pilgrimsmussla från Fröya med bakat äpple, tortellini fylld med krabba samt ingefära**  
SEARED SCALLOP FROM "FRÖYA" WITH BAKED APPLE, CRAB TORTELLINI AND GINGER

\*

**Smörbakad skreitorsk med ostron från Normandie, stekt jordärtskocka,  
frusen pepparotsyoghurt samt ostronsås**  
BUTTER BAKED SKREI COD WITH OYSTER FROM NORMANDIE, FRIED JERUSALEM ARTICHOKE,  
FROZEN HORSE RADISH YOGHURT AND OYSTER SAUCE

\*

**Stekt hjortsadel med bakad spetskål, karamelliserad kålkräm, inlagd lök  
samt en viltsås smaksatt med lingon**  
FRIED SADDLE OF DEER WITH BAKED CABBAGE, CARMELIZED CREAM OF CABBAGE  
AND GAME SAUCE WITH LINGONBERRY

\*

**Ert val av ostar från ostvagnen**  
SELECTION OF CHEESES FROM THE TROLLEY

\*

**Caramelia mjölkchokladmousse med hjortronsorbet, chokladpastej samt honungskrisp**  
CAMELIA MILK CHOCOLATE MOUSSE WITH CLOUDBERRY SORBET, CHOCOLATE PATÉ AND HONEY CRISP

\*

**Kaffe och små frestelser**  
COFFEE WITH PASTRY DELICACIES

Vänligen notera att till sällskap om sju eller flera serveras endast samma meny till samtliga gäster.

Vi tar självklart hänsyn till eventuella allergier eller kostavvikelser.

PLEASE NOTE THAT FOR PARTIES OF 7 PEOPLE OR MORE THE SAME MENU IS TO BE ORDERED BY ALL GUESTS.  
OF COURSE WE WILL TAKE IN CONSIDERATION ANY TYPES OF SPECIAL DIETARIES.

## OPERAKÄLLARENS MATSAL

**Vid kostavvikelse eller allergi för någon av gästerna erbjuder vi självklart alternativ**  
IF ANYONE IN YOUR GROUP HAS ANY SPECIAL DIETARIES WE WILL OFF COURSE OFFER THAT PERSON SOMETHING ELSE

**Vi jobbar med säsongsbetonade råvaror och därför reserverar vi oss för eventuella ändringar.**  
WE WORK WITH SEASONAL INGREDIENTS AND RESERVE US FOR ANY CHANGES THAT MIGHT CAUSE.

**Vi hoppas att dessa förslag ska vara till er belåtenhet  
och vi finns till ert förfogande vid eventuella frågor**  
WE HOPE THAT THIS SUGGESTIONS ARE TO YOUR SATISFACTION  
AND WILL REMAIN AVAILABLE TO YOU FOR ANY FURTHER INFORMATION.

**Med vänlig hälsning**  
SINCERELY,

Hugo Hall  
Restaurangchef/RESTAURANT MANAGER  
Operakällarens Matsal