

Förrätter/Starters

Gräddstuvade kantareller med västerbottenost på rostat levainbröd Creamy chanterelles with Västerbotten cheese on toasted levain bread	155:-
Ljummen confiterad röding med pepparrotskräm, gurksallad, forellrom och kavringsscrisp Char confit with horseradish cream, cucumber salad, trout roe and rye crisp	145:-
Kräftsoppa med cognacsgrädde och Västerbottensostpaj Crayfish soup with cognac cream and Västerbottens cheese pie	145:-
Kalixlöjrom serveras med toast eller råraka Bleak roe from Kalix served with toast or hash brown	355:-
Öjebytoast Toast with crayfish in mayonnaise, grated cheese and dill, topped with trout roe	1/2 165:-, 1/1 235:-
Gravad ren med picklade kantareller, lingon, syrad grädde och friterat tunnbröd Cured reindeer with pickled chanterelles, lingonberries, sour cream and deep fried thin bread	145:-
Sill och strömming med klassiska tillbehör Assorted pickled herring with classic garnishes	215:-
Marenes ostron Marenes oysters	40:-/st

Huvudrätter/Main courses

Eldad Fröyalax med blomkålskräm, friterad blomkål, forellrom och vitvinsås smak satt med ingefära Salmon with cauliflower cream, roasted and fried cauliflower, trout roe and white wine sauce flavored with ginger	335:-
Stekt ankbröst med syrad endive, pumpa, dragonmajonnäs, anksky och potatiskaka Fried duck breast with sour endive, pumpkin, tarragon mayonnaise and potato cake	345:-
Helstekt rödtunga meunière med brynt smör, citron, kapris och persilja Roast torbay sole meunière with browned butter, lemon, capers and parsley	265:-
Grillad ryggbiff med kronärtskocka, puré på bönor, sotad mangold, pommes frites och grönsallad Grilled sirloin steak with artichoke, puree on beans, mangold with french fries and green salad	365:-
Schnitzel på kalv med gröna bönor i schalottenlök, rödvinsås, rostad potatis och citron Veal schnitzel with green beans in shallots, red wine sauce, roasted potatoes and lemon	295:-

Tillbehör/Side order

Nobissallad med avokado Salad with avocado and Nobis dressing	65:-
---	------

Klassiker/Classics

Rimmad lax med dillstuvad potatis Lightly salted salmon with dill creamed potatoes	265:-
Operkällarens räksallad Shrimp salad, with avacado, egg and Nobis dressing	245:-
Torsk med brynt smör , räkor, tempererat ägg, och pepparrot Cod with brown butter, shrimps, tempered egg, and horseradish	395:-
Köttbullar med gräddsås, potatispuré, rårörda lingon och inlagd gurka Swedish meatballs in cream sauce with potato purée, lingonberries and pickled cucumber	215:-
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:-

Desserter/Dessert

Smulpaj med blåbär och vaniljgrädde Crumble pie with blueberry and vanilla cream	125:-
Chokladmousse med kolakrisp och färska bär Chocolate mousse with cola crisp och fresh berries	135:-
Crème Brûlée Crème Brûlée	125:-
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:-
Ostallrik 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		1250:-
--	--	--------

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:-
--	-------	-------

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:-
Zinfandel 2015 Clos du Val, Napa Valley, USA	185:-	895:-
Carneros Pinot Noir 2015 Clos du Val, Napa Valley, USA		900:-

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

	8cl
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:-
Pripps Blå Lättöl/light beer 2,2%	50:-

Öl på flaska/Bottled beer

Brasseries Kronenbourg	80:-
Kronenbourg 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%	
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
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
Nardini Bassano Bianco	144:-
Nardini Bassano Riserva	144:-

Rom	4cl
Ron Zacapa 23y	252:-

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		55:-
Brooklyn hoppy lager		55:-

Operabarens Nattmeny

23.00-24.00

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:-
--	-------