

OPERAKÄLLARENS VERANDA

Menyförslag från den 1 maj 2019
MENU SUGGESTIONS FROM THE 1ST OF MAY 2019

MENY A
1150 kr / person

Drink : Champagne
Ett glas per person/ONE GLASS PER PERSON

*

Halstrad pilgrimsmussla med blomkålkräm, forellrom samt ingefärs beurre blanc
SEARED SCALLOP WITH CAULIFLOWER CREAM, TROUT ROE AND GINGER BEURRE BLANC

*

Stekt lammytterfilé med grön sparris, ramslökstartelette samt syrlig lammsky
FRIED FILÉ OF LAMB WITH GREEN ASPARAGUS, RAMSON TARTELETTE AND LAMB JUS WITH VINEGAR

*

Operakällarens "Glace au Four"
OPERAKÄLLARENS "GLACE AU FOUR"

*

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 VERANDA

Menyförslag från den 1 maj 2019
MENU SUGGESTIONS FROM THE 1ST OF MAY 2019

MENY B
1150 kr / person

Drink : Champagne
Ett glas per person/ONE GLASS PER PERSON

*

Friterat kalvbräss med primörsallad, picklad lök samt emulsion på persilja och vitlök
DEEP FRIED VEAL SWEETBREAD WITH SPRING VEGETABLE SALAD, PICKLED ONION, PARSLEY AND GARLIC EMULSION

*

**Smörbakad gösfilé med potatisstomp, inkokt vit sparris
samt Sandefjordssås med ostron och räkor**
BUTTER BAKED HALIBUT WITH CRUSHED POTATOES, WHITE ASPARAGUS
AND "SANDEFJORDS" SAUCE WITH OYSTERS AND SHRIMPS

*

Rabarbermousse på mazarinbotten, inkokta rabarber samt gräddglass
RHUBARB MOUSSE WITH ALMOND TARTE, RHUBARB AND ICE CREAM

*

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 VERANDA

Menyförlag från den 1 maj 2019

MENU SUGGESTIONS FROM THE 1ST OF MAY 2019

MENY C

1450 kr / person

Drink : Champagne

Ett glas per person/ONE GLASS PER PERSON

*

Halstrad pilgrimsmussla med blomkålkräm, forellrom samt ingefärs beurre blanc

SEARED SCALLOP WITH CAULIFLOWER CREAM, TROUT ROE AND GINGER BEURRE BLANC

*

**Smörbakad gösfilé med potatisstomp, inkokt vit sparris
samt Sandefjordssås med ostron och räkor**

BUTTER BAKED HALIBUT WITH CRUSHED POTATOES, WHITE ASPARAGUS
AND "SANDEFJORDS" SAUCE WITH OYSTERS AND SHRIMPS

*

Stekt lammytterfilé med grön sparris, ramslökstartelette samt syrlig lammsky

FRIED FILÉ OF LAMB WITH GREEN ASPARAGUS, RAMSON TARTELETTE AND LAMB JUS WITH VINEGAR

*

Vårt val av ostar från ostvagnen

SELECTION OF CHEESES FROM THE TROLLEY

*

Rabarbermousse på mazarinbotten, inkokta rabarber samt gräddglass

RHUBARB MOUSSE WITH ALMOND TARTE, RHUBARB AND ICE CREAM

*

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 VERANDA

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

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.