

OPERAKÄLLARENS MATSAL

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

*

Smörstekt kalvbräss med potatiskräm, riven Almnäs tegel, rostad mandel, tryffel samt ankleversås
BUTTER FRIED SWEETBREAD WITH POTATO CREAM, "ALMNÄS TEGEL" CHEESE, ALMONDS, TRUFFLE AND DUCK LIVER SAUCE

*

Smörbakad torsk med palsternackskräM, picklad Västeråsgurka samt grönärtssås med Champagne
BUTTER BAKED COD WITH PARSNIP CREAM, PICKLED "VÄSTERÅS" CUCUMBER AND GREEN PEA SAUCE WITH CHAMPAGNE

*

Paris brest med mjölkchokladkräm, kanderade hasselnötter samt mörk chokladglass
PARIS BREST WITH MILK CHOCOLATE CREAM, CANDIED HAZELNUTS AND DARK CHOCOLATE 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 MATSAL

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

*

Smörbakad röding med nässelkräm, picklad blomkål, kavringkrisp samt yoghurt med pepparrot
BUTTER BAKED ARTIC CHAR WITH NETTLE CREAM, PICKLED CAULIFLOWER, RYE BREAD CRISP AND YOGHURT WITH HORSE RADISH

*

Stekt lammytterfilé med ragu på belugalinser och ramslök, hasselnöt samt lammsky
FRIED FILÉ OF LAMB, RAGU WITH BELUGA LENTILS AND RAMSON, HAZELNUT AND LAMB JUS

*

Tartelett på päron med färskostmousse, bergamottkräm, päronsorbet samt citrusgranité
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

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

*

Tysk vit sparris med rabarber, krispig quinoa samt rostad kyckling emulsion
WHITE ASPARAGUS FROM GERMANY WITH RHUBARBS, CRISPY QUINOA AND ROASTED CHICKEN EMULSION

*

Ugnsbakad gösfilé från Ängsö med rostad fänkålskräm, spetskål samt vattenkrassesabayon
BAKED PIKE PERCH FROM "ÄNGSÖ" WITH ROASTED FENNEL CREAM, CABBAGE AND WATER CRESS SABAYON

*

Stekt lammytterfilé med ragu på belugalinser och ramslök, hasselnöt samt lammsky
FRIED FILÉ OF LAMB, RAGU WITH BELUGA LENTILS AND RAMSON, HAZELNUT AND LAMB JUS

*

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

*

Rabarbersemifreddo med mandelkaka, rabarberkompott, gräddglas samt maräng
RHUBARB SEMIFREDDO WITH ALMOND CAKE, RHUBARB PRESERVE, ICE CREAM AND MERINGUE

*

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