

## OPERAKÄLLARENS MATSAL

Menyföreslag från den 1 oktober 2019  
MENU SUGGESTIONS FROM THE 1<sup>ST</sup> OF OCTOBER 2019

### MENY 1

1400 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 mandelkräm, picklade lingon, brioche samt anksås med lingonsås**  
SEARED FOIE GRAS WITH ALMOND CREAM, PICKLED LINGONBERRIES, BRIOCHE AND DUCK SAUCE WITH LINGONBERRIES

\*

**Ugnsbakad gösfilé med majskräm, bakat spetskål samt sabayon smaksatt med ängssyra**  
BAKED PIKE PERCH WITH CORN CREAM, PICKLED CABBAGE AND SABAYON WITH SORREL

\*

**Björnbärssemifreddo med mandelkaka, björnbärskräm, gräddglass  
samt karamelliserad vit choklad**  
BLACKBERRY SEMIFREDDO WITH ALMOND CAKE, BLACKBERRY CREAM, ICE CREAM  
AND CARAMELIZED WHITE CHOCOLATE

\*

**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 1 oktober 2019  
MENU SUGGESTIONS FROM THE 1<sup>ST</sup> OF OCTOBER 2019

### MENY 2

1400 kr / person

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

Ett glas per person/ONE GLASS PER PERSON

\*

**Gravad och lättrökt lax från Fröya med bakat päron, crème fraiche, quinoa samt päronte**  
LIGHTLY SMOKED AND CURED SALMON FROM "FRÖYA" WITH BAKED PEAR, CRÈME FRAISHE, QUINOA AND PEAR THÉ

\*

**Stekt rådjurssadel med rotsellerikrä, kantareller, saltbakad rotselleri samt viltsås**  
FRIED SADDLE OF VENISON WITH CELERiac CREAM, CHANTARELLES, BAKED CELERiac AND GAME SAUCE

\*

**Cheesecake med citronbavaroise rostad kokos samt vinbärssorbet**  
CHEESECAKE WITH LEMON BAVAROISE, ROASTED COCONUT AND CURRANT SORBET

\*

**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 1 oktober 2019  
MENU SUGGESTIONS FROM THE 1<sup>ST</sup> OF OCTOBER 2019

### MENY 3

1650 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 blomkålskräm, picklad majrova samt brynt smör**  
SEARED SCALLOP FROM "FRÖYA" WITH CAULIFLOWER CREAM, PICKLED TURNIP, AND BROWNED BUTTER

\*

**Ugnsbakad gösfilé med majskräm, bakat spetskål samt sabayon smaksatt med ängssyra**  
BAKED PIKE PERCH WITH CORN CREAM, PICKLED CABBAGE AND SABAYON WITH SORREL

\*

**Stekt rådjursadel med rotsellerikräm, kantareller, saltbakad rotselleri samt viltsås**  
FRIED SADDLE OF VENISON WITH CELERIAC CREAM, CHANTARELLES, BAKED CELERIAC AND GAME SAUCE

\*

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

\*

**Björnbärssemifreddo med mandelkaka, björnbärskräm, gräddglass  
samt karamelliserad vit choklad**  
BLACKBERRY SEMIFREDDO WITH ALMOND CAKE, BLACKBERRY CREAM, ICE CREAM  
AND CARAMELIZED WHITE CHOCOLATE

\*

**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