

OPERAKÄLLARENS MATSAL

Menyförslag från den 11 juni 2019
MENU SUGGESTIONS FROM THE 11th OF JUNE 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 sultanrussinkräm, bakad färsklök, aprikos, lakrits samt ingefärssås

SEARED FOIE GRAS WITH SULTANA CREAM, BAKED ONION, APRICOT, LICORICE AND GINGER SAUCE

*

**Ugnsbakad gösfilé från Ängsö med rostad broccolikräm, picklad kålrabbi,
sparrisbroccoli samt krassesabayon**

BAKED PIKE PERCH FROM "ÄNGSÖ" WITH ROASTED BROCCOLI CREAM, PICKLED KOHLRABI AND CRESS SABAYON

*

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

Menyförslag från den 11 juni 2019
MENU SUGGESTIONS FROM THE 11th OF JUNE 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

*

Lättrökt makrill med calvadosmarinerade äpplen, pepparrots crème fraiche,
färsk mandel samt kronfillskräm

LIGHTLY SMOKED MACKEREL WITH CALVADOS MARINATED APPLES, HORSE RADISH CRÈME FRAISHE,
FRESH ALMONDS AND DILL CREAM

*

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

*

Citronmousse med jordgubbssorbet, rostad havrekaka, kolakräm samt fryst grädde med jordgubbar

LEMON MOUSSE WITH STRAWBERRY SORBET, ROASTED OAT COOKIE, FUDGE CREAM AND FROZEN CREAM WITH STRAWBERRIES

*

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.

AB OPERAKÄLLAREN • Box 16090 • SE-103 22 STOCKHOLM

Reservations +46 8 676 58 01 • matsal@operakallaren.se • www.operakallaren.se

Besöksadress/Visiting address Karl XII:s Torg • Org.nr 556031-3974 • Stockholm • Bankgiro 632-8207

OPERAKÄLLARENS MATSAL

Menyförslag från den 11 juni 2019
MENU SUGGESTIONS FROM THE 11th OF JUNE 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

*

**Stekt piggvar med miso från Gudmundsätra gård, kräm på bönor,
picklad rättika samt rostad smörsås**
FRIED TURBOT WITH MISO FROM "GUDMUNDSÄTRA" FARM, CREAM OF BEENS, PICKLED TURNIP AND ROASTED BUTTER SAUCE

*

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