

OPERAKÄLLARENS MATSAL

Menyförslag från den 12 mars 2019
MENU SUGGESTIONS FROM THE 12th OF MARCH 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 kalvbräsk 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 skreitorsk med ostron från Normandie, stekt jordärtskocka,
frusen pepparrotsyoghurt samt ostronsås**

BUTTER BAKED SKREI COD WITH OYSTER FROM NORMANDIE, FRIED JERUSALEM ARTICHOKE,
FROZEN HORSE RADISH YOGHURT AND OYSTER SAUCE

*

Blåbärsparfait med chokladbrownie, saltkola, chokladsorbet samt blåbärscouli
BLUEBERRY PARFAIT WITH CHOCOLATE BROWNIE, SALT TOFFEE, CHOCOLATE SORBET AND BLUEBERRY COULI

*

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 12 mars 2019
MENU SUGGESTIONS FROM THE 12th OF MARCH 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

*

Stekt kungskrabba med krabbrillet, krispigt surdegsbröd samt morotssmörsås
FRIED KING CRAB WITH CRAB RILLET, CRISPY SOUR DOUGH AND CARROT SAUCE

*

Stekt hjortsadel med ragu på belugalinser och ramlök, hasselnöt samt viltsky
FRIED SADDLE OF DEER, RAGU WITH BELUGA LENTILS AND RAMSON, HAZELNUT AND GAME JUS

*

Tartelett på päron med färskostmousse, bergamott kräm, päronsorbet samt citrus granité
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

Menyförslag från den 12 mars 2019
MENU SUGGESTIONS FROM THE 12th OF MARCH 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

*

Stekt kungskrabba med krabbrillet, krispigt surdegsbröd samt morotssmörsås

FRIED KING CRAB WITH CRAB RILLET, CRISPY SOUR DOUGH AND CARROT SAUCE

*

Ungsbakad hälleflundra med rostad fänkålskräm, spetskål samt vattenkrasse sabayon

BAKED HALIBUT WITH ROASTED FENNEL CREAM, CABBAGE AND WATER CRESS SABAYON

*

Stekt hjortsadel med ragu på belugalinser och ramslök, hasselnöt samt viltsky

FRIED SADDLE OF DEER, RAGU WITH BELUGA LENTILS AND RAMSON, HAZELNUT AND GAME JUS

*

Ert val av ostar från ostvagnen

SELECTION OF CHEESES FROM THE TROLLEY

*

Caramelia mjölkchokladmousse med hjortronsorbet, chokladpastej samt honungskrisp

CARAMELIA MILK CHOCOLOATE MOUSSE WITH CLOUDBERRY SORBET, CHOCOLATE PATÉ AND HONEY CRISP

*

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

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