

OPERAKÄLLARENS MATSAL

Menyföreslag från den 7 oktober 2020
MENU SUGGESTIONS FROM THE 7th OF OCTOBER 2020

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

*

**Stekt pilgrimsmussla från Fröya med karamelliserad lökkräm,
stekt morot samt morotssmörsås**

FRIED SCALLOP FROM "FRÖYA" WITH CARMALIZED ONION CREAM,
FRIED CARROT AND CARROT BUTTER SAUCE

*

**Stekt rådjurssadel med smörstekta trattkantareller, inkokt svartrot
samt viltsås med enbär och Tesseron Cognac**

FRIED FILLET OF VENISON WITH BUTTER FRIED FUNNEL CHANTERELLES, SALSIFY AND GAME SAUCE WITH
JUNIPER AND TESSERON COGNAC

*

Millefeuille på vaniljmousse, inlagda havtorn samt glass med brynt smör

MILLEFEUILLE WITH VANILLA MOUSSE, PICKLED SEA BUCKTHORN AND ICE CREAM WITH BROWNED BUTTER

*

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 7 oktober 2020
MENU SUGGESTIONS FROM THE 7th OF OCTOBER 2020

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

*

**Halstrad färsk anklever med inkokt päron, citronkräm, mandelkrisp
samt anksås med ingefära**

SEARED FOIE GRAS WITH CONFIT PEAR, LEMON CREAM, ALMOND CRISP
AND DUCK SAUCE WITH GINGER

*

**Smörbakad hälleflundra med inkokt kronärtskocka, picklad majrova,
lardo och vitlökskrisp samt Champagnesås**

BAKED HALIBUT WITH CONFIT ARTICHOKE, PICKLED TURNIP,
LARDO AND GARLIC CRISP AND CHAMPAGNE SAUCE

*

Hjortronmousse med hasselnötskräm, filmjolkssorbet samt varma hjortron
CLOUDBERRY MOUSSE WITH HAZELNUT CREAM, SOUR MILK SORBET AND WARM CLOUDBERRIES

*

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.

Menyförslag från den 7 oktober 2020
MENU SUGGESTIONS FROM THE 7th OF OCTOBER 2020

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

*

Stekt pilgrimsmussla från Fröya med karamelliserad lökkräm,
stekt morot samt morotssmörsås
FRIED SCALLOP FROM "FRÖYA" WITH CARMALIZED ONION CREAM,
FRIED CARROT AND CARROT BUTTER SAUCE

*

Smörbakad hälleflundra med inkokt kronärtskocka, picklad majrova,
lardo och vitlökskrisp samt Champagnesås
BAKED HALIBUT WITH CONFIT ARTICHOKE, PICKLED TURNIP,
LARDO AND GARLIC CRISP AND CHAMPAGNE SAUCE

*

Stekt rådjurssadel med smörstekta trattkantareller, inkokt svartrot
samt viltsås med enbär och Tessonon Cognac
FRIED FILLET OF VENISON WITH BUTTER FRIED FUNNEL CHANTERELLES, SALSIFY AND GAME SAUCE WITH
JUNIPER AND TESSERON COGNAC

*

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

*

Hjortronmousse med hasselnötskräm, filmjolkssorbet samt varma hjortron
CLOUDBERRY MOUSSE WITH HAZELNUT CREAM, SOUR MILK SORBET AND WARM CLOUDBERRIES

*

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