

## OPERAKÄLLARENS MATSAL

Menyförslag från den 2 september 2020  
MENU SUGGESTIONS FROM THE 2<sup>nd</sup> OF SEPTEMBER 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 CARMELIZED ONION CREAM,  
FRIED CARROT AND CARROT BUTTER SAUCE

\*

**Stekt kalvfilé med kräm på äpple, stuvad spetskål och pinjenötter,  
stekt kalvbräns samt äppelcidervalsås**

FRIED FILLET OF VEAL WITH APPLE CREAM, STEWED POINTED CABBAGE AND PINE NUTS,  
FRIED SWEETBREAD AND APPLE CIDER SAUCE

\*

**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 2 september 2020  
MENU SUGGESTIONS FROM THE 2<sup>nd</sup> OF SEPTEMBER 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 körsbärskräm, mandelkrisp, bakad lök samt stjärnanissås**  
SEARED FOIE GRAS WITH CHERRY CREAM, ALMOND CRISP, BAKED ONION AND STAR ANISE 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

\*

**Mousse på Orellys choklad med punchblåbär, chokladsmulor samt yoghurt sorbet**  
ORELYS CHOCOLATE MOUSSE WITH ARRACK BLUEBERRIES, CHOCOLATE CRUMBLES AND YOGHURT 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.

Menyförslag från den 2 september 2020  
MENU SUGGESTIONS FROM THE 2<sup>nd</sup> OF SEPTEMBER 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

\*

**Halstrad färsk anklever med körsbärskräm, mandelkrisp, bakad lök samt stjärnanissås**  
SEARED FOIE GRAS WITH CHERRY CREAM, ALMOND CRISP, BAKED ONION AND STAR ANISE 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

\*

**Helstekt färserad vaktel från Bretagne med lingonkräm,  
confiterad jordärtskocka samt pepparsås**  
WHOLE FRIED FILLED QUAIL FROM "BRETAGNE" WITH LINGONBERRY CREAM,  
CONFIT JERUSALEM ARTICHOKE AND PEPPER SAUCE

\*

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

\*

**Mousse på Orellys choklad med punchblåbär, chokladsmulor samt yoghurt sorbet**  
ORELYS CHOCOLATE MOUSSE WITH ARRACK BLUEBERRIES, CHOCOLATE CRUMBLES AND YOGHURT 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

**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