

## Förrätter/Starters

<b>Marenes Ostron</b> Marenes oysters	40:- st
<b>Kalixlöjrom serveras med toast, råraka eller råbiff</b> Bleak roe from Kalix served with toast, hashbrown or steak tartare	355:-
<b>Öjebytoast</b> Toast with crayfish in mayonnaise, grated cheese and dill, topped with trout roe	1/2 155:-, 1/1 225:-
<b>Toast Skagen</b> Toast with shrimps in mayonnaise and dill, topped with bleak roe	1/2 165:-, 1/1 245:-
<b>Sill och strömming med klassiska tillbehör</b> Assorted pickled herring with classic garnishes	195:-
<b>Tunnbröd med kantareller, västerbottenost, picklad lök, och smetana</b> Flatbread with chantarelles, västerbotten cheese, pickled onions, and smetana	195:-
<b>Anklever bruleé med fläsklägg, fikon, och sultanrussin</b> Foie gras bruleé with pork, figs, and sultan raisins	245:-
<b>Tonfisktartar med grillad avokado serveras med ört och chilivinaigrette</b> Tuna tartare, with grilled avocado, herb and chili vinegar	225:-
<b>Skummig havskraftsoppa med skaldjurtoast, och västerbottenroyale</b> Langoustine soup with seafood toast, and västerbottenroyal	215:-

## Huvudrätter/Main courses

<b>Ångad torskrygg med spenatcrème, confiterad äggula, betor, och vitvinsås</b> Steamed cod with spinach cream, confit of egg yolk, beetroots, and white wine sauce	395:-
<b>Smörstekt gös med dillgrädde, kantareller, sockerärter, brynt smör, och kokt potatis</b> Butter fried pike perch with dill cream, chanterelles, sugar peas, browned butter, and boiled potatoes	355:-
<b>Ugnsbakad rödtungafilé med inkokt champinjon, räkor, krämiga linser, och duchessepotatis med tryffel</b> Baked fillet of torbay sole with mushrooms, shrimps, creamy lentils, and duchesse potatoes with truffle	375:-
<b>Kronkottlett med örtcrisp, grillad citron och bönragu smaksatt med rökt sidfläsk</b> Pork cutlet with herbcrisp, grilled lemon, and bean ragout seasoned with smoked pork belly	335:-
<b>Grillad hängmörad flankstek med café de parissmör, ljummen tomatsallad, och pommesfrites</b> Grilled dry aged flank steak with Café de Paris butter, tomato salad, and french fries	395:-
<b>Oxkind Rossini med tryffelpotatispuré</b> Braised oxcheek rossini with truffle potatoe purée	295:-
<b>Vegetariskt alternativ, vänligen fråga servisen</b> Vegetarian main course, please ask your waiter for options	225:-

## Klassiker/Classics

<b>Rimmad lax med dillstuvad potatis</b> Lightly salted salmon with dill creamed potatoes	255:-
<b>Köttbullar med gräddsås, potatispuré, råroräda lingon och inlagd gurka</b> Swedish meatballs in cream sauce with potato purée, lingonberries and pickled cucumber	215:-
<b>Isterband med kapris, äpple, betor och gräslökstuvad potatis</b> ”Isterband” sausage with capers, apples, beetroots and creamed potatoes with chives	225:-
<b>Wallenbergare med örter, lingon, brynt smör och potatispuré</b> ”Wallenbergare” Veal pattie with green peas, lingonberries and potato purée	295:-
<b>Råbiff med klassiska tillbehör och pommes frites</b> Steak tartare with classic garnishes and french fries	275:-
<b>Halstrad råbiff med persiljesmör och pommes frites</b> Seared steak tartare with parsley butter and french fries	275:-
<b>Biff Rydberg</b> Pan fried diced tenderloin, diced potatoes, fried onions and egg yolk	345:-

## Tillbehör/Side orders

<b>Nobissallad utan eller med avokado</b> Salad with Nobis dressing, plain or with avocado	50:-/65:-
---	-----------

## Desserter/Desserts

<b>Chokladfondant med havtornssorbet</b> Chocolate fondant with seabuckthorn sorbet	155:-
<b>Bakfickan´s marängsviss</b> Vanilla ice cream with deep fried banana and maringue	135:-
<b>Gino</b> Gino	135:-
<b>Crème caramel</b> Crème caramel	125:-
<b>Vaniljkockt persika, pannacotta med hallon</b> Baked peaches with pannacotta, and raspberries	135:-
<b>Oscar II:s tårta</b> Butter cream and meringue cake with almond flakes	115:-*
<b>En kula glass eller sorbet</b> One scoop of ice cream or sorbet	55:-
<b>Osttallrik</b> Assorted cheese platter	145:-

<b>Champagne</b>	Gl. 12cl	1/1
<b>Cuvée Operakällaren</b> Blanc de Blancs	165:-	885:-
<b>Taittinger, Brut Réserve</b>	185:-	995:-
<b>Henriot, Brut Souverain</b>	185:-	995:-
<b>Taittinger, Brut Prestige Rosé</b>	195:-	1050:-
<b>Pol Roger, Brut Réserve</b>	1/2 640:-	1035:-
<b>Perrier-Jouët, Grand Brut</b>		1370:-
<b>Taittinger, Comtes de Champagne 2006</b>		2500:-
<b>Dom Perignon 2009</b>		2900:-
<b>Deutz, Cuvée William Deutz 2008</b>	1/2	1650:-
<b>Deutz, Amour de Deutz Rosé 2008</b>	1/2	2300:-

<b>Mousserande Vin</b>	Gl.12 cl	1/1
------------------------	----------	-----

<b>Parés Baltá Cava</b> Brut, Spanien	95:-	495:-
--	------	-------

<b>Rosévin</b>	Gl.15cl	1/1
----------------	---------	-----

<b>Anciens Temps Rosé 2016</b> Frankrike	95:-	395:-
---	------	-------

<b>Vitt Vin</b>	Gl.15cl	1/1
-----------------	---------	-----

<b>Sancerre "les Charmes" 2017</b> Domaine Andre Vatan, Loire, Frankrike	150:-	670:-
---	-------	-------

<b>Chablis 2017</b> Domaine William Fevre, Bourgogne, Frankrike	145:-	645:-
--	-------	-------

<b>Bourgogne Blanc</b> <b>"Terroir Noble" 2014</b> Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike	155:-	695:-
---	-------	-------

<b>Mersault "les Narvaux" 2013</b> Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike		1100:-
--	--	--------

<b>Riesling Smaragd 2017</b> Domäne Wachau, Österrike	145:-	645:-
--	-------	-------

<b>Pinot Blanc Réserve 2016</b> Domaine Weinbach, Alsace, Frankrike	175:-	725:-
--	-------	-------

<b>Pinot Grigio 2016,</b> Da Luca, Sicilien, Italien	95:-	395:-
---	------	-------

<b>Inspiracion Tempranillo Blanco 2016</b> Valdemar, Rioja, Spanien	125:-	595:-
--	-------	-------

<b>Chenin blanc 2017</b> Spier, Stellenbosch, Sydafrika	105.-	475:-
--	-------	-------

## Rött vin

	Gl. 15 cl	1/1
<b>Côtes du Rhône Villages 2016</b> Domain Boissy & Delaygue, Rhône, Frankrike	125:-	545:-
<b>Châteauneuf-du-Pape "les Sinards" 2015</b> Famille Perrin, Rhône, Frankrike		800:-
<b>Lirac, La Dame Rousse 2015</b> Domaine de la Mordorée, Rhône, Frankrike	135:-	645:-
<b>Bourgogne Rouge</b> <b>"Terroir Noble" 2016</b> Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike	155:-	695:-
<b>Château Louvie 2014</b> Saint Emilion, Grand Cru, Bordeaux, Frankrike	170:-	750:-
<b>Cornas les Chailles 2015,</b> Alain Voge, Rhône, Frankrike		1.200:-
<b>Langhe Nebbiolo 2015</b> Luigi Voghera, Piemonte, Italien	155:-	695:-
<b>Primitivo 2016</b> Da Luca, Apulien. Italien	95:-	395:-
<b>Barolo "Ciabot Tanasio" 2010,</b> Sobrero Vini, Piemonte, Italien		1.500:-
<b>Tempranillo 2013</b> Conde Valdemar, Rioja, Spanien	115:-	495:-
<b>Zinfandel 2015</b> Clos du Val, Napa Valley, USA	185:-	800:-
<b>Carneros Pinot Noir 2014</b> Clos du Val, Napa Valley, USA		900:-
<b>Domaine Bosquet 2014</b> Gaia, Mendoza, Argetina	130:-	595:-

## Dessertvin

	8cl
<b>Château Baulac Dodijos 2015</b> Sauternes, Frankrike	145:-
<b>Tokaji Aszu, 5 Puttonyos 2009</b> Royal Tokaji, Ungern	155:-
<b>Beerenausleses Terrassen 2017</b> Domäne Wachau, Wachau, Österrike	135:-
<b>Portvin</b>	6cl
<b>LBV 2011</b> Kopke, Douro, Portugal	175:-
<b>10 YRS TAWNY</b> Kopke, Douro, Portugal	135:-

## Öl på fat/Beer on tap 40 cl

<b>Carlsberg Export 5%</b>	77:-
<b>Carlsberg Hof 4,2%</b>	73:-
<b>Gästkran från Carnegiebryggeriet</b>	95:-
<b>Pripps Blå Lättöl/light beer 2,2%</b>	50:-

## Öl på flaska/Bottled beer

<b>Brasseries Kronenbourg</b>	80:-
Kronenburg Blanc Frankrike 33cl 5,0%	
<b>Brooklyn Brewery</b>	85:-
Brooklyn Lager USA 33cl 5,2%	
<b>D. Carnegie &amp; Co.</b>	85:-
Carnegie Porter Sverige 33cl 5,5%	
<b>Guinness Brewery</b>	80:-
Guinness Stout Irland 33cl 4,2%	
<b>Jämtlands Bryggeri,</b>	85:-
Jämtlands IPA Sverige 33cl 5,5%	
<b>Nya Carnegiebryggeriet</b>	85:-
Amber Ale Sverige 33cl 4,8%	
<b>Nya Carnegiebryggeriet</b>	85:-
Kellerbier Sverige 33cl 5,9%	
<b>Nynäshamns bryggeri</b>	90:-
Bedarö Bitter Sverige 50cl 4,5%	
<b>Spaten München</b>	85:-
Spaten Franziskaner-Bräu Tyskland, 50cl 5,2%	
<b>Staropramen</b>	80:-
Pivovary Staropramen Czech Republic 33cl 5,0%	

## CIDER

<b>Somersby Päron</b>	77:-
Sverige 33cl 4,5%	
<b>Sommersby Äpple, Double Press</b>	77:-
Sverige 33cl 4,5%	

<b>Whisky</b>	4cl
<b>Blended</b>	
Famous Grouse	124:-
Chivas Regal 18y	156:-
Johnnie Walker Black Label	148:-
Johnnie Walker Gold Label	208:-
Johnnie Walker Blue Label	308:-
Jameson 18y	228:-
Bushmills Black Bush	120:-

<b>Single Malt</b>	
Oban 14y	140:-
The Macallan, 18y, Fine Oak	184:-
Lagavulin 16y	160:-
Laphroaigh 10y	144:-

<b>Bourbon</b>	
Jack Daniel's Single Barrel	156:-
Woodford Reserve	128:-
Makers Mark	120:-
Old Overholt Rye	140:-

<b>Calvados</b>	4cl
La Maraude, Vieux, Pays d'Auge	144:-
Coeur de Lion, Operakällaren	268:-
Hors d'Age	
Royer Domfrontais V.S.O.P.	132:-
Royer Domfrontais X.O.	140:-

<b>Cognac och Armagnac</b>	4cl
Tesseron Lot 65, X.O. Operakällaren	252:-
Tesseron Lot 76, X.O. Tradition	168:-
De Luze X.O.	272:-
Martell Cordon Bleu	228:-
Delamain X.O. Pale & Dry	144:-
Grönstedts Monopol	124:-
Grönstedts Extra	
Armagnac de Montal	132:-

<b>Grappa</b>	4cl
Le Crode, Grappa di Prosecco	132:-
Nardini Bassano Bianco	144:-
Nardini Bassano Riserva	144:-

<b>Rom</b>	4cl
Ron Zacapa 23y	252:-
Dos Maderas 5+5	160:-

<b>Akvavit/Snaps</b>	4cl
Stenborgare (Operakällarens egens snaps)	128:-
Alborg Taffel, Alborg Jubileum, O P Andersson, Bäska droppar, Hallands fläder, Herrgårds aquavit, Lysholms Linie aquavit, Löjtens aquavit, Norrlands aquavit, Skåne	

**Önskar ni se ett större urval av avecer, fråga efter aveclistan från Operakällarens matsal**  
For a wider selection of digestif, please ask for the cellar list

## **Alkoholfritt/Non Alcoholic**

<b>Vin/Wine</b>	<b>Gl.</b>	<b>1/1</b>
Vitt vin	55:-	220:-
Rött vin	55:-	220:-
<b>Mineralvatten/Mineral water</b>		
Stenkulla Naturell 33cl		42:-
Stenkulla Stilla, Naturell 75 cl		75:-
<b>Läsk/Juice</b>		42:-
Soft Drinks and Juice		
<b>Öl/Beer</b>		
Carlsberg Non-alcoholic Mikeller Drinking in the sun		55:-

## **Operabarens Nattmeny**

23.00-01.00

### **Förrätter/Starters**

<b>Toast Skagen</b> Toast with shrimps in mayonnaise and dill, topped with bleak roe	1/2 165:-	1/1 245:-
<b>Öjebytoast</b> Crayfish toast	1/2 155:-	1/1 225:-

### **Huvudrätter/Main courses**

<b>Råbiff med tillbehör och pommes frites</b> Steak tartare with garnishes and french fries	255:-
<b>Köttbullar med gräddsås, potatismos rårörda lingon och inlagd gurka</b> Swedish meatballs with potato purée served with lingonberry preserve and pickled cucumber	195:-
<b>Biff Rydberg</b> Diced tenderloin of beef, diced potatoes, fried onions and egg yolk	325:-

### **Efterrätter/Desserts**

<b>Oscar II:s tårta</b> Almond meringue and butter cream cake	115:-
--	-------