

Förrätter/Starters

Kalixlöjrom serveras med toast Bleak roe from Kalix served with toast,	325:-
Marennens Ostron Marennens oysters	40:-/st
Öjebytoast 1/2 155:-, 1/1 225:- Toast with crayfish in mayonnaise, grated cheese and dill, topped with trout roe	
Toast Skagen 1/2 165:-, 1/1 245:- Toast with shrimps in mayonnaise and dill, topped with bleak roe	
Sill och strömming med klassiska tillbehör Assorted pickled herring with classic garnishes	195:-
Citronkokt vit sparris med, friterad lammbrässa, citron och gräslöksemulsion och picklad steklök Lemon-cooked white asparagus with fried lamb sweetbread, lemon and chives emulsion, radishes and pickled onion	195:-
Krispiga kronärtskockor med, ramslök och nässlor Crispy artichokes with wild garlic and nettles	175:-
Kalvtartar med hyvlad champinjon, marconamandlar och ramslöksmajonnäs Veal tartar with planed mushroom, marcona almonds and wild garlic mayonnaise	215:-
Anklever torchon med kvittenmarmelad, krispsallad och smör stekt toast Foie gras au canard torchon with quince marmelad, crispy salad with butter fried toast	225:-

Huvudrätter/Main courses

Grillad rödingfilé med kryddig tomatvinaigrette, friterad färsk potatis, krispigt bacon, spetskål samt syrad grädde Grilled char with spicy tomato vinaigrette, fried fresh potatoes, crispy bacon, cabbage and sour cream	375:-
Smörstekt torskrygg med ramslökstomp, sparrisbroccoli, chili olja, och friterad lök Pan fried cod with wild garlic stomp, asparagus broccoli, chili oil, and fried onions	385:-
Gäddqueneller med hummersås, spenat, fänkål, sockerärter och kokt potatis Pike quenelles with lobster sauce, spinach, fennel, sweet peas and boiled potatoes	225:-
Grillad gårdsgris med rostad vitlökspure, savoykål, kalvsky, pickles och Nobis senap Grilled farm pig with roasted garlic puree, Savoy cabbage, veal gravy, pickles and Nobis mustard	325:-
Grillad entrecote med potatisgratäng, kalvsky och primörer Grilled entrecote with potato gratin, veal gravy and vegetables	395:-
Lammytterfilé med spenat, potatisterrinne, auberginecreme och lammsky smaksatt med spiskummin och rosmarin Lamb fillet with spinach, potato, eggplant cream and lamb gravy flavored with cumin and rosemary	385:-
Vegetariskt alternativ, vänligen fråga servisen Vegetarian main course, please ask your waiter for options	225:-

Klassiker/Classics

Rimmad lax med dillstuvad potatis Lightly salted salmon with dill creamed potatoes	255:-
Köttbullar med gräddsås, potatispuré, råörda lingon och inlagd gurka Swedish meatballs in cream sauce with potato purée, lingonberries and pickled cucumber	195:-
Isterband med kaporis, äpple, betor och gräslökstuvad potatis ”Isterband” sausage with capers, apples, beets and creamed potatoes with chives	195:-
Wallenbergare med ärtor, lingon, brynt smör och potatispuré ”Wallenbergare” Veal pattie with green peas, lingonberries and potato purée	285:-
Råbiff med klassiska tillbehör och pommes frites Steak tartare with classic garnishes and french fries	255:-
Halstrad råbiff med persiljesmör och pommes frites Seared steak tartare with parsley butter and french fries	255:-
Biff Rydberg Pan fried diced tenderloin, diced potatoes, fried onions and egg yolk	325:-

Tillbehör/Side orders

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

Desserter/Desserts

Mini pavlova, marängbotten med lättvispad grädde, vaniljcrème, råmarinerad rabarber och bär Mini pavlova, meringue base with whipped cream, vanilla ice cream, raw marinated rhubarb, berries	115:-
Mascarpone crème med bakad ananas och toskaflarn samt rostad kokos Mascarpone cream with baked pineapple and Tosca flakes and roasted coconut	105:-
Chokladkaka med hallonsorbet, vitchocklad creme, valnötter, och bär med riven chocklad Chocolate cake with raspberry sorbet, white chocolate cream, walnuts and berries with grated chocolate	135:-
Citrontarte med italiensk maräng, crunch och karamelliserad zest Lemon tart with Italian meringue, crunch and caramelized zest	125:-
Crème Brûlée Crème Brûlée	125:-*
Oscar II:s tårta Butter cream and meringue cake with almond flakes	115:-*
En kula glass eller sorbet One scoop of ice cream or sorbet	55:-
Osttallrik Assorted cheese platter	145:-

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

Mousserande Vin	Gl.12 cl	1/1
------------------------	----------	-----

Parés Baltá Cava Brut, Spanien	95:-	495:-
--	------	-------

Rosévin	Gl.15cl	1/1
----------------	---------	-----

Anciens Temps Rosé 2016 Frankrike	95:-	395:-
---	------	-------

Vitt Vin	Gl.15cl	1/1
-----------------	---------	-----

Sancerre "les Charmes" 2016 Domaine Andre Vatan, Loire, Frankrike	150:-	670:-
---	-------	-------

Chablis 2015 Domaine William Fevre, Bourgogne, Frankrike	145:-	645:-
--	-------	-------

Bourgogne Blanc "Terroir Noble" 2014 Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike	155:-	695:-
---	-------	-------

Mersault "les Narvaux" 2013 Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike		1100:-
--	--	--------

Riesling Reserve 2015 Kuhlmann-Platz, Alsace, Frankrike	110:-	495:-
---	-------	-------

Pinot Blanc Réserve 2015 Domaine Weinbach, Alsace, Frankrike	175:-	725:-
--	-------	-------

Pinot Grigio 2016, Da Luca, Sicilien, Italien	95:-	395:-
---	------	-------

Inspiracion Tempranillo Blanco 2016 Valdemar, Rioja, Spanien	125:-	595:-
--	-------	-------

Chenin blanc 2017 Spier, Stellenbosch, Sydafrika	105.-	475:-
--	-------	-------

Rött vin

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

Dessertvin

	8cl
Château Baulac Dodijos 2015 Sauternes, Frankrike	145:-
Tokaji Aszu, 5 Puttonyos 2009 Royal Tokaji, Ungern	155:-
Beerenausleses Terrassen 2015 Domäne Wachau, Wachau, Österrike	135:-

Portvin

	6cl
LBV 2011 Kopke, Douro, Portugal	175:-
10 YRS TAWNY Kopke, Douro, Portugal	135:-

Öl på fat/Beer on tap 40 cl

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

Öl på flaska/Bottled beer

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

CIDER

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

Whisky	4cl
Blended	
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:-

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

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

Calvados	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:-

Cognac och Armagnac	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:-

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

Rom	4cl
Ron Zacapa 23y	252:-
Dos Maderas 5+5	160:-

Akvavit/Snaps	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

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

Operabarens Nattmeny

23.00-01.00

Förrätter/Starters

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

Huvudrätter/Main courses

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

Efterrätter/Desserts

Oscar II:s tårta Almond meringue and butter cream cake	115:-
--	-------