

Förrätter/Starters

Marenes Ostron Marenes oysters	40:- st
Kalixlörrom serveras med toast, rårika eller råbiff Bleak roe from Kalix served with toast, hashbrown or steak tartare	355:-
Öjebytoast Toast with crayfish in mayonnaise, grated cheese and dill, topped with trout roe	1/2 165:-, 1/1 245:-
Toast Skagen Toast with shrimps in mayonnaise and dill, topped with bleak roe	1/2 175:-, 1/1 245:-
Sill och strömming med klassiska tillbehör Assorted pickled herring with classic garnishes	215:-
Lättrökt mörghäls med smörstekt svamp, gremolata och forellrom Lightly smoked marrow bone with mushrooms, gremolata and trout roe	215:-
Friterad lammbräsa ouf au cocotte Deep-fried lamb sweetbreads ouf au cocotte	215:-
Ankterrinne med plumchutney och inkokta endiver Duck terrine with plum chutney and poached endives	225:-
Halstrad kammussla med potatisskum, chips, picklad shallotten lök, citron och sikromsvinaigrette Grilled scallop with potatoe foam, chips, pickled shallot onion and lemon and white fish roe vinaigrette	195:-
Skummig Ostronsoppa med confiterad äggula, skaldjurs krokett och råstekta blåmusslor Oysters soup with confit of egg yolk, seafood croquette and fried mussels	205:-

Huvudrätter/Main courses

Friterade lubbfilé, ostron majonnäs, picklad kålrabbi och citronvinaigrette Fried tusk fillet, oyster mayonnaise, pickled cabbage and lemon vinaigrette	265:-
Grillad hälleflundra med smörsås duchessepotatis, bakad champinjon och forellrom Grilled halibut with butter sauce duchesse, baked mushroom and trout roe	395:-
Färserad rödingfilé med kronärtskocka bakad rotselleri och oxsvans Stuffed trout fillet with artichoke, baked selleri and oxtail	315:-
Färserad primörkyckling med rostad sky smaksatt med anklever, tryffel och syrad endive Stuffed and fried chicken with chicken sauce flavored with duck foie gras, truffle and endive	325:-
Renfilé med murklor, mandelpotatis och bakad morot Reindeer fillet with morels, potatoes and baked carrot	395:-
Oxkind Rossini Oxkind Rossini	295:-
Entrecote med pommes frites, Café de paris smör och tomatsallad Entrecote with French fries and Café de Paris butter and tomatoe salad	425:-
Confiterad gårdsgrissida med tryffelstuvad kål, pickles, vinägersky Confit of farm pig with truffle creamed cabbage, pickles, and vinegar	295:-

Klassiker/Classics

Rimrad lax med dillstuvad potatis Lightly salted salmon with dill creamed potatoes	265:-
Köttbullar med gräddsås, potatispuré, råörda lingon och inlagd gurka Swedish meatballs in cream sauce with potato purée, lingonberries and pickled cucumber	215:-
Isterband med kapris, äpple, betor och gräslökstuvad potatis ”Isterband” sausage with capers, apples, beetroots and creamed potatoes with chives	225:-
Wallenbergare med örter, lingon, brynt smör och potatispuré ”Wallenbergare” Veal pattie with green peas, lingonberries and potato purée	295:-
Råbiff med klassiska tillbehör och pommes frites Steak tartare with classic garnishes and french fries	275:-
Halstrad råbiff med persiljesmör och pommes frites Seared steak tartare with parsley butter and french fries	275:-
Biff Rydberg Pan fried diced tenderloin, diced potatoes, fried onions and egg yolk	345:-

Tillbehör/Side orders

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

Desserter/Desserts

Nyponsoppa med vaniljglass och mandelbiskvier Rosehip soup with vanilla ice cream and almond cookies	115:-
Saffranpannkaka med varma salmbär och gräddglass Saffron pancake with hot dewberries and ice cream	125:-
Chokladvariation - fondant, terrine, crème och glass med maräng Chocolate variation - fondant, terrine, cream and ice cream with meringue	155:-
Fattiga riddare på brioche med karameliserade äpplen, calvadosglass och lönnsirap Fried brioche with caramelized apples, calvados ice cream and maple syrup	135:-
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:-
Ostallrik Assorted cheese platter	145:-

Champagne

	Gl. 12cl	1/1
Cuvée Operakällaren Grand Cru Blanc de Blancs	195:-	1150:-
Taittinger, Brut Réserve	185:-	995:-
Henriot, Brut Souverain	185:-	995:-
Taittinger, Brut Prestige Rosé	195:-	1150:-
Pol Roger, Brut Réserve	1/2 640:-	1035:-
Taittinger, Comtes de Champagne 2006		2500:-
Dom Perignon 2009		2900:-

Mousserande Vin

	Gl.12 cl	1/1
Parés Baltá Cava Brut, Spanien	105:-	595:-

Rosévin

	Gl.15cl	1/1
Anciens Temps Rosé 2016 Frankrike	105:-	495:-

Vitt Vin

	Gl.15cl	1/1
Sancerre ”les Charmes” 2017 Domaine Andre Vatan, Loire, Frankrike	150:-	675:-
Chablis 2017 Pierrick Laroche, Domaine Des Hates, Frankrike	145:-	685:-
Bourgogne Blanc ”Terroir Noble” 2014 Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike	155:-	695:-
Mersault ”les Narvaux” 2013 Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike		1100:-
Riesling Smaragd 2017 Domäne Wachau, Österrike	145:-	685:-
Pinot Blanc Réserve 2016 Domaine Weinbach, Alsace, Frankrike	175:-	825:-
Pinot Grigio 2016, Da Luca, Sicilien, Italien	105:-	495:-
Educated Guess Chardonnay 2014 California, USA	165:-	790:-
Chenin blanc 2017 Spier, Stellenbosch, Sydafrika	105:-	495:-

Rött vin

	Gl. 15 cl	1/1
Côtes du Rhône Villages 2016 Domain Boissy & Delaygue, Rhône, Frankrike	125:-	595:-
Châteauneuf-du-Pape "les Sinards" 2015 Famille Perrin, Rhône, Frankrike		800:-
Lirac, La Dame Rousse 2015 Domaine de la Mordorée, Rhône, Frankrike	135:-	645:-
Bourgogne Rouge "Terroir Noble" 2016 Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike	155:-	695:-
Château Louvie 2014 Saint Emilion, Grand Cru, Bordeaux, Frankrike	170:-	795:-
Langhe Nebbiolo 2015 Luigi Voghera, Piemonte, Italien	155:-	695:-
Primitivo 2016 Da Luca, Apulien. Italien	105:-	495:-
Tempranillo 2013 Conde Valdemar, Rioja, Spanien	115:-	495:-
Zinfandel 2015 Clos du Val, Napa Valley, USA	185:-	895:-
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 2017 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 Kronenburg Blanc Frankrike 33cl 5,0%	80:-
Brooklyn Brewery Brooklyn Lager USA 33cl 5,2%	85:-
D. Carnegie & Co. Carnegie Porter Sverige 33cl 5,5%	85:-
Guinness Brewery Guinness Stout Irland 33cl 4,2%	80:-
Jämtlands Bryggeri, Jämtlands IPA Sverige 33cl 5,5%	85:-
Nya Carnegiebryggeriet Amber Ale Sverige 33cl 4,8%	85:-
Nya Carnegiebryggeriet Kellerbier Sverige 33cl 5,9%	85:-
Nynäshamns bryggeri Bedarö Bitter Sverige 50cl 4,5%	95:-
Spaten München Spaten Franziskaner-Bräu Tyskland, 50cl 5,2%	95:-
Staropramen Pivovary Staropramen Czech Republic 33cl 5,0%	80:-
CIDER	
Somersby Päron Sverige 33cl 4,5%	77:-
Sommersby Äpple, Double Press Sverige 33cl 4,5%	77:-

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 avecelistan 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 1/2 165:- 1/1 245:-
Toast with shrimps in mayonnaise and dill, topped with bleak roe

Öjebytoast 1/2 155:- 1/1 225:-
Crayfish toast

Huvudrätter/Main courses

Råbiff med tillbehör och pommes frites 275:-
Steak tartare with garnishes and french fries

**Köttbullar med gräddsås, potatismos
rårörda lingon och inlagd gurka** 215:-
Swedish meatballs with potato purée served with lingonberry preserve and pickled cucumber

Biff Rydberg 345:-
Diced tenderloin of beef, diced potatoes, fried onions and egg yolk

Efterrätter/Desserts

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