

OPERAKÄLLARENS MATSAL

Menyförslag från den 6 november 2018
MENU SUGGESTIONS FROM THE 6th NOVEMBER 2018

MENY 1

1300 kr / person

Drink : Champagne
Cuvée Operakällaren, Premier Cru, Blanc de Blancs
André Jacquart
Champagne, Frankrike

Ett glas per person/ONE GLASS PER PERSON

*

Halstrad färsk anklever med hasselnötskräm, inkokta päron, hasselnötskrisp samt rostad anksås

SEARED FOIS GRAS WITH HAZELNUT CREAM, BAKED PEAR, HAZELNUT CRISP AND ROASTED DUCK SAUCE

*

Ungsbakad sjötunga med potatiskräm, stekt morot, hösttryffel samt blåmusselsås

BAKED SOLE WITH POTATOE CREAM, FRIED CARROT, AUTUMN TRUFFLE AND BLUE MUSSEL SAUCE

*

Blåbärsparfait med chokladbrownie, saltkola, chokladsorbet samt blåbärscouli

BLUEBERRY PARFAIT WITH CHOCOLATE BROWNIE, SALT TOFFEE, CHOCOLATE SORBET AND BLUEBERRY COULI

*

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.

AB OPERAKÄLLAREN • Box 16090 • SE-103 22 STOCKHOLM

Reservations +46 8 676 58 01 • matsal@operakallaren.se • www.operakallaren.se

Besöksadress/Visiting address Karl XII:s Torg • Org.nr 556031-3974 • Stockholm • Bankgiro 632-8207

OPERAKÄLLARENS MATSAL

Menyförslag från den 6 november 2018
MENU SUGGESTIONS FROM THE 6th NOVEMBER 2018

MENY 2

1300 kr / person

Drink : Champagne

Cuvée Operakällaren, Premier Cru, Blanc de Blancs

André Jacquart

Champagne, Frankrike

Ett glas per person/ONE GLASS PER PERSON

*

Halstrad pilgrimsmussla från Fröya med bakat äpple, tortellini fylld med krabba samt ingefära

SEARED SCALLOP FROM "FRÖYA" WITH BAKED APPLE, CRAB TORTELLINI AND GINGER

*

Bakad rapsgris från Erik-Jans gård med confiterad jordärtskocka, pistage samt druvsås

BAKED CORN FED PORK FROM "ERIK-JANS" FARM WITH CONFIT ARTICHOKE, PISTACHIO AND GRAPE SAUCE

*

Tartelett på päron med färskostmousse, bergamott kräm, päronsorbet samt citrus granité

PEAR TARTELETTE WITH CREAM CHEESE MOUSSE, BERGAMOTT CREAM, PEAR SORBET AND LEMON GRANITÉ

*

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

Menyföreslag från den 6 november 2018
MENU SUGGESTIONS FROM THE 6th NOVEMBER 2018

MENY 3

1600 kr / person

Drink : Champagne
Cuvée Operakällaren, Premier Cru, Blanc de Blancs
André Jacquart
Champagne, Frankrike

Ett glas per person / ONE GLASS PER PERSON

*

Halstrad pilgrimsmussla från Fröya med bakat äpple, tortellini fylld med krabba samt ingefära
SEARED SCALLOP FROM "FRÖYA" WITH BAKED APPLE, CRAB TORTELLINI AND GINGER

*

Ungsbakad sjötunga med potatiskräm, stekt morot, hösttryffel samt blåmusselsås
BAKED SOLE WITH POTATOE CREAM, FRIED CARROT, AUTUMN TRUFFLE AND BLUE MUSSEL SAUCE

*

**Stekt Rådjursadel med bakad spetskål, karamelliserad kålkräm, inlagd lök
samt en viltsås smaksatt med lingon**
FRIED SADDLE OF VENISON WITH BAKED CABBAGE, CARMELIZED CREAM OF CABBAGE
AND GAME SAUCE WITH LINGONBERRY

*

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

*

Carmelia mjölkchokladmousse med hjortronsorbet, chokladpastej samt honungskrisp
CARMELIA MILK CHOCOLATE MOUSSE WITH CLOUDBERRY SORBET, CHOCOLATE PATÉ AND HONEY CRISP

*

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.

AB OPERAKÄLLAREN • Box 16090 • SE-103 22 STOCKHOLM

Reservations +46 8 676 58 01 • matsal@operakallaren.se • www.operakallaren.se

Besöksadress/Visiting address Karl XII:s Torg • Org.nr 556031-3974 • Stockholm • Bankgiro 632-8207

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

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.

AB OPERAKÄLLAREN • Box 16090 • SE-103 22 STOCKHOLM
Reservations +46 8 676 58 01 • matsal@operakallaren.se • www.operakallaren.se
Besöksadress/Visiting address Karl XII:s Torg • Org.nr 556031-3974 • Stockholm • Bankgiro 632-8207