



À la Carte







Välkommen till Operakällaren

Hösten är här och den kommer med kraft – en säsong av fylligare, mer rustika smaker och djupare, mer nyanserade uttryck. Varje rätt är skapad för att behålla sin elegans, samtidigt som den speglar säsongens värme och djup. Ikväll bjuder vi in dig till en annan värld – fylld av minnesvärda smaker, förfinat hantverk och en varm och inkluderande gästfrihet.

Vi är otroligt tacksamma att du är här!

Emanuel
Emanuel Tärnqvist

Jesper
Jesper Gren



HORS D'OEUVRE

Utvalda snacks från köket





COCKTAILS

Utvalda av Othilia

Alla Cocktails 195 SEK



All or nothing

Gin • Yuzu • Kokosnöt
Verjus • Vetiver



Dry Martini

Gin • Vermouth
Apelsinbitter



Negroni

Gin • Vermouth
Italiensk Bitter • Apelsin



Vieux Carre

Rye whiskey
Cognac • Vermouth
Örtlikör • Bitters





ENTRÉE



HIRAMASA CRU

Lättrimmad hiramasa glaserad med madagaskisk vanilj, serverad med söt mango, saffran och blodgrapefiléer. Avslutas med Ikura rom och tomatvatten.

eller

PITHIVIER DE CÉLERI–RAVE ET TRUFFE

Fransk smördegspaj fylld med saltbakad rotselleri i lager med tryffel och brynt smör. Serveras med len kronärtskockspurè och en rik vin jaune-sås.





PLAT PRINCIPAL



TURBOT

Färserad piggvar, varsamt tillagad och serverad med tournerad potatis och en klassisk sauce Champagne. Rätten toppas med forellrom för en lätt salt havston.

Forellrom kan bytas mot Caviar (+350 kr)

eller

CANARD À L'ORANGE

Grillat ankbröst med stekt anklever, grillad röd endiv och fransk vattenkrassepistou. Serveras med potatispuré smaksatt med brynt smör och anksky med kanderad apelsinzest.





DESSERT



PARIS BREST

Chokladcrèmeux med apelsinzest, hasselnötspraliné, kanderade hasselnötter och färska hallon. Serveras med tahitisk vaniljglass och varm halloncoulis.

eller

GLACE AU FOUR

Mandelkaka med pistaschsorbet och punsch- & russinglass, täckt med italiensk maräng.

MIGNARDISE

Utvalt kaffegodis från köket

ADDITIONNEL

OSTVAGN

375 SEK

CRÊPE SUZETTE FLAMBÉ

175 SEK

