



# OPERABAREN

## FÖRRÄTTER / STARTERS

OSTRON 'FINE DE CLAIRE' MED SCHALOTTENLÖKSVINÄGRETT 45/ST  
*Oysters 'Fine de Clair' with Shallot Vinaigrette*

SILL OCH STRÖMMING MED KLASSISKA TILLBEHÖR 225  
*Assorted Pickled Herring with Classic Garnishes*

RÅRAKA MED KALIXLÖJROM, RÖDLÖK, SMETANA & GRÄSLÖK 425  
*Hash Brown with Vendace Roe from Kalix, Red Onion, Smetana & Chives*

ÖJEBYTOAST MED FORELLROM 1/2 215 / 1/1 325  
*Toast 'Öjeby' with Crayfish in Mayonnaise*

SAUTERADE PILGRIMSMUSSLOR MED RIMMAT SIDFLÄSK, ÄRTOR & BEURRE BLANC 295  
*Sauteed Scallops with Cured Pork Belly, Peas & Malt Vinegar Beurre Blanc*

FISKSOPPA MED KRUTONGER, ROUILLE & GRUYÈRE 1/2 245 / 1/1 345  
*Fish Soup with Croutons, Rouille & Gruyère*

NOBISSALLAD MED AVOKADO, TOMAT, GURKA, RÖDLÖK & NOBISDRESSING 165  
*Nobis Salad with Avocado, Tomato, Cucumber, Red Onion & Nobis Dressing*

KROKETTER 'TÊTE DE VEAU' MED SAUCE GRIBICHE & EN POTATIS 195  
*Croquettes 'Tête de Veau' with Sauce Gribiche & One Potato*

RÅBIFF MED KAPRIS, RÖDBETOR, RÖDLÖK, DIJONSENAP & POMMES FRITES 1/2 195 / 1/1 295  
*Steak Tartar with Capers, Beetroots, Onion, Dijon Mustard & French Fries*

## VARMRÄTTER / ENTRÉES

GRAVAD LAX MED DILLSTUVAD POTATIS 325  
*Cured Salmon with Dill Creamed Potatoes*

UGNSBAKAD SKREITORSKRYGG MED RÄKOR, POCHERAT ÄGG, PEPPARROT & BRYNT SMÖR 525  
*Skrei Cod with Shrimps, Poached Egg, Horseradish & Beurre Noisette*

SKREITORSKQUENELLER 'LYONAISSE' MED HUMMERBISQUE, SAUTERAD SPENAT,  
PALSTERNACKA & KOKT POTATIS 345  
*Skrei Cod Quenelles 'Lyonnaise' with Lobster Bisque, Sauteed Spinach, Parsnip & Boiled Potatoes*

OPERAKÄLLARENS RÄKSALLAD MED AVOKADO, ÄGG & NOBISDRESSING 295  
*Shrimp Salad with Avocado, Egg & Nobis Dressing*

FISKSOPPA MED KRUTONGER, ROUILLE & GRUYÈRE 345  
*Fish Soup with Croutons, Rouille & Gruyère*

SOJASTEKT PORTABELLOSVAMP Á LA FRANSSON MED JORDÄRTSSKOCCA, SENAP, PEPPARROT & ÄGGULA 325  
*Soy Baked Portabello Mushroom á la Fransson with Salsify, Jerusalem Artichoke, Mustard, Horseradish & Egg Yolk*

HALSTRAD RÅBIFF MED PERSILJESMÖR & POMMES FRITES 295  
*Seared Steak Tartar with Parsley Butter & French Fries*

RÅBIFF MED KAPRIS, RÖDBETOR, RÖDLÖK, DIJONSENAP & POMMES FRITES 295  
*Steak Tartar with Capers, Beetroots, Onion, Dijon Mustard & French Fries*

KÖTTBULLAR MED GRÄDDSÅS, POTATISPURÉ, RÅRÖRDA LINGON & INLAGD GURKA 275  
*Swedish Meatballs in Cream Sauce with Potato Puree, Lingonberries & Pickled Cucumber*

KONFITERAT ANKLÅR MED HALSTRAD ANKLEVER, GOTLÄNDSKA LINSER,  
AIGRE DOUX & KARAMELLISERAT FIKON 465  
*Duck Confit with Seared Foie Gras, Lentils from Gotland, Sauce Aigre Doux & Caramellized Fig*

BIFF RYDBERG MED PEPPARROT 425  
*Pan Fried Diced Tenderloin, Diced Potatoes, Caramelized Onions, Egg Yolk & Horse Radish*

GRILLAD ENTRECÔTE MED RÖDVINSSÅS, MAÎTRE D'HÔTEL-SMÖR & POMMES FRITES 525  
*Grilled Entrecôte with Red Wine Sauce, Maître d'Hôtel Butter & French Fries*

STEAK 'HASSE' - COGNACSFLAMBÉRAD OXFILÉ, PEPPARSÅS, SCHALOTTENLÖK & POMMES SARLADAISES 565  
*Steak 'Hasse' - Fillet of Beef 'Flambée' with Pepper Sauce, Shallots & Pommes Sarladaises*

OPERAMENY 750

*1/2 Öjebytoast med forellrom*

*Biff Rydberg med pepparrot, äggula & dijonsenap*

*Crème Brûlée*

DESSERT

OSTTALLRIK MED HUSETS MARMELAD 165

*Assorted Cheeses with Marmelade*

CRÈME BRÛLÉE 135

*Crème Brûlée*

OSCAR II:S TÅRTA 125

*Buttercream & Meringue Cake with Almond Flakes*

CHOKLADFONDANT MED HALLONCOULIS & VANILJGLASS 145

*Chocolate Fondant with Raspberry Coulis & Vanilla Ice Cream*

BEIGNET MED KANEL, ÄPPLE- & HJORTRONSYLT & CRÈME CHANTILLY 135

*Beignet with Cinnamon, Apple & Cloudberry Jam & Crème Chantilly*

EN KULA GLASS ELLER SORBET 65

*One Scoop of Ice Cream or Sorbet*

MADELEINEKAKOR 45

*Madeleines*

CANNOLO MED PISTAGE 55

*Cannolo with Pistachio*

CHOKLADPRALIN 45

*Chocolate Truffle*

## CHAMPAGNE

NV MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 215 / 1250  
*Moët & Chandon, Épernay*

NV RUINART BRUT 275 / 1650  
*Ruinart, Reims*

NV VEUVE CLICQUOT BRUT 1500  
*Veuve Clicquot, Reims*

2013 DOM PERIGNON 5000  
*Moët & Chandon, Épernay*

## MOUSSERANDE / SPARKLING

BODEGAS MURVIEDRO CAVA BRUT 145 / 870  
*Requena, Spanien*

## VITT VIN / WHITE WINE

SANCERRE 'LES BELLES DAMES' 190 / 950  
*Domainain Gitton, Loire, Frankrike*

CHABLIS 215 / 1075  
*Gautheron, Bourgogne, Frankrike*

BOURGOGNE BLANC 'TERROIR NOBLE' 230 / 1150  
*Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike*

PINOT GRIGIO 145 / 720  
*Da Luca, Sicilien, Italien*

RIESLING 'URGESTEIN' 180 / 900  
*Schloss Gobelsburg, Kamptal, Österrrike*

VALRAVN CHARDONNAY 1150  
*Valravn, Kalifornien, USA*

2020 MEURSAULT 'LES NARVAUX' 2800  
*Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike*

## RÖTT VIN / RED WINE

SAUMUR CHAMPIGNY 185 / 925  
*Lena Filliatreau, Loire, Frankrike*

BOURGOGNE ROUGE 'TERROIR NOBLE' 230 / 1150  
*Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike*

CÔTES-DU-RHÔNE 'PLAN DE DIEU' 190 / 950  
*Boissy & Delaygue, Rhône, Frankrike*

SAINT-ÉMILION RÉSERVE MOUTON CADET 215 / 1075  
*Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, Frankrike*

BARBERA D'ALBA 175 / 875  
*Luigi Voghera, Piemonte, Italien*

BARBARESCO 'COTTA' 2017 240 / 1200  
*Luigi Voghera, Piemonte, Italien*

NERO D'AVOLA 145 / 720  
*Da Luca, Sicilien, Italien*

LA MONTESA 185 / 920  
*Bodegas Palacios Remondo, Rioja, Spanien*

2019 CORNAS 'LE VIEILLE VIGNE' 1950  
*Alain Voge, Rhone, Frankrike*

## DESSERTVIN / DESSERT WINE 8CL

CHÂTEAU BAULAC DODIJOS 165  
*Sauternes, Frankrike*

BEERENAUSLESE TERRASSEN 175  
*Domäne Wachau, Wachau, Österrike*

## PORTVIN / PORT 8CL

LBV 2016 185  
*Kopke, Douro, Portugal*

10 YRS TAWNY 165  
*Kopke, Douro, Portugal*

## FATÖL/DRAFT BEER

CARLSBERG NON-ALCOHOLIC 65  
CARLSBERG EXPORT 5% 95  
CARLSBERG HOF 4,2% 94

## FLASKÖL/BOTTLED BEER

BROOKLYN EAST IPA 99  
*Brooklyn Brewery, USA*  
33cl 6,9 %

CARNEGIE PORTER 99  
*Carlsberg Sverige, Sverige*  
33cl 5,5 %

GUINNESS STOUT 99  
*Guinness Brewing, Irland*  
33cl 4,2 %

STAROPRAMEN PREMIUM LAGER 95  
*Staropramen, Tjeckien*  
33cl 5 %

KELLERBIER 99  
*Nya Carnegiebryggeriet, Sverige*  
33cl 5,9 %

JÄMTLANDS IPA 99  
*Jämtlands bryggerier, Sverige*  
33cl 5,2 %

PRIPPS BLÅ KLASS I 65  
*Pripps, Sverige*  
33cl 2,2 %

## CIDER

CIDRAIE 95  
*Frankrike*  
33cl 4,5 %

## ALKOHOLFRIIT / NON ALCOHOLIC

### MINERALVATTEN/MINERAL WATER

STENKULLA 33 CL 55  
STENKULLA 75 CL 95

### LÄSK/JUICE

COCA COLA 45  
COCA COLA ZERO 45  
FANTA 45  
SPRITE 45  
LA MERE POULARD JUS DE POMME 65 / 325

### ÖL/BEER

CARLSBERG NON-ALCOHOLIC 65

## CALVADOS & EAU DE VIE

- BUSNEL CALVADOS VSOP 36  
CHRISTIAN DROUHIN CALVADOS OK HORS D'AGE 78  
LOUIS ROQUE LA VIEILLE PRUNE 45  
LOUIS ROQUE POIRE WILLIAMS 45  
LOUIS ROQUE FRAMBOISE 45  
JOSMEYER MARC DE ALSACE GEWURTZTRAMINER 50  
GÖLLES ALTER APFEL 50

## COGNAC & ARMAGNAC

- MARTELL XO 71  
MARTELL CORDON BLEU 57  
TESSERON LOT 65, X.O. OPERAKÄLLAREN 115  
TESSERON LOT 76, X.O. TRADITION 56  
GRÖNSTEDTS MONOPOLE 36  
GRÖNSTEDTS XO 38  
GRÖNSTEDTS EXTRA 39  
HENNESSEY VS 38  
HENNESSEY XO 135  
ARMAGNAC DE MONTAL VSOP 42  
JANNEAU VSOP 36

## GRAPPA

- GRAPPA GUBBEN 32  
NARDINI BASSANO RISERVA 36

## RUM

- PLANTATION GRANDE RESERVE 36  
SMITH & CROSS NAVY STRENGTH 45  
WRAY & NEPHEW OVERPROOF 42  
RON ZACAPA 23Y 50  
RON ZACAPA XO 90  
RHUM J.M. AGRICOLE VSOP 45  
RHUM J.M. AGRICOLE XO 55

PRIS PER CL.

## BLENDED WHISKY & IRISH WHISKY

- J&B 36  
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 39  
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 58  
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 95  
JAMESON IRISH WHISKY 36  
RED BREAST 12 YO 70  
RED BREAST 15 YO 90

## SINGLE MALT

- OBAN 14Y 43  
THE MACALLAN 12Y 48  
THE MACALLAN 18Y 120  
LAGAVULIN 16Y 48  
LAPHROAIGH 10Y 42  
GLENLIVET 18Y 40  
GLENLIVET 21Y 80  
SPRINGBANK 10Y 50  
LONGROW PEATED 50  
NIKKA FROM THE BARREL 50

## BOURBON & RYE

- WOODFORD RESERVE 36  
MAKER'S MARK 36  
GEORG T STAGG 84  
THOMAS H HANDY RYE 56

## AKVAVIT

- STENBORGARE 36  
AALBORG TAFFEL 36  
AALBORG JUBILEUM 36  
O. P. ANDERSON 36  
BÄSKA DROPPAR 36  
HALLANDS FLÄDER 36  
HERRGÅRDS AKVAVIT 36  
LYSHOLMS LINIE AKVAVIT 36  
LÖITENS AKVAVIT 36  
NORRLANDS AKVAVIT 36  
SKÅNE AKVAVIT 36

