



# OPERABAREN

## FÖRRÄTTER

OSTRON 'FINE DE CLAIRE' MED MIGNONETTE 45

*Oysters 'Fine de Claire' with Mignonette*

SILL OCH STRÖMMING MED KLASSISKA TILLBEHÖR 235

*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 1/2 245 / 1/1 365

*Crayfish in Mayonnaise with Toast & Trout Roe*

FISKSOPPA MED KRUTONGER, ROUILLE & GRUYÈRE 1/2 225 / 1/1 345

*Fish Soup with Croutons, Rouille & Gruyère*

SVAMPPARFAIT MED SYRAD SHALOTTENLÖK, SHIITAKESVAMP & BRIOCHE 195

*Mushroom Parfait with Pickled Shallots, Shiitake & Brioche*

NOBISSALLAD MED AVOKADO, TOMAT, GURKA, RÖDLÖK & NOBISDRESSING 165

*Nobis Salad with Avocado, Tomato, Cucumber, Red Onion & Nobis Dressing*

TIGERBIFF MED KALIXLÖJROM, CITRON & DILL 285

*Steak Tartar 'Tigerbiff' with Vendace Roe from Kalix, Lemon & Dill*

RÅBIFF MED KAPRIS, RÖDBETOR, RÖDLÖK, DIJONSENAP & POMMES FRITES 1/2 225 / 1/1 345

*Steak Tartar with Capers, Beetroots, Onion, Dijon Mustard & French Fries*

Om ni har några allergier, var vänlig prata med personalen.

*If you have any allergies, please inform the staff.*

## VARMRÄTTER

GRAVAD LAX MED DILLSTUVAD POTATIS 325

*Cured Salmon with Dill Creamed Potatoes*

HALSTRAD RÖDING MED GRÖN SPARRIS, SPETSKÅL, SANDEFJORDSÅS, FORELLROM & KOKT POTATIS 465

*Seared Char with Green Asparagus, Hispi Cabbage, Sandefjord Sauce, Trout Roe & Boiled Potatoes*

SKREITORSKQUENELLER 'LYONAISSE' MED HUMMERBISQUE, BAKAD TOMAT, PALSTERNACKA & POTATIS 395

*Skrei Cod Quenelles 'Lyonnaise' with Lobster Bisque, Baked Tomato, Parsnip & Potatoes*

OPERAKÄLLARENS RÄKSALLAD MED AVOKADO, ÄGG & NOBISDRESSING 325

*Shrimp Salad with Avocado, Egg & Nobis Dressing*

FISKSOPPA MED KRUTONGER, ROUILLE & GRUYÈRE 345

*Fish Soup with Croutons, Rouille & Gruyère*

GNOCCHI MED PESTO PÅ RAMSLÖK, SOLROSFRÖN, GRÖN SPARRIS & STRACCIATELLA 325

*Potato Gnocchi with Ramson Pesto, Sunflower Seeds, Green Asparagus & Stracciatella*

HALSTRAD RÅBIFF MED PERSILJESMÖR, RÖDVINSSÅS & POMMES FRITES 325

*Seared Steak Tartar with Parsley Butter, Red Wine Sauce & French Fries*

RÅBIFF MED KAPRIS, RÖDBETOR, RÖDLÖK, DIJONSENAP & POMMES FRITES 345

*Steak Tartar with Capers, Beetroots, Onion, Dijon Mustard & French Fries*

KÖTTBULLAR MED GRÄDDSA, POTATISPURÉ, RÅRÖRDA LINGON & INLAGD GURKA 285

*Swedish Meatballs in Cream Sauce with Potato Purée, Lingonberries & Pickled Cucumber*

BIFF RYDBERG MED PEPPARROT 485

*Pan Fried Diced Tenderloin, Diced Potatoes, Caramellized Onions, Egg Yolk & Horse Radish*

ENTRECÔTE MED RÖDVINSSÅS, MAÎTRE D'HÔTEL-SMÖR & POMMES FRITES 545

*Entrecôte with Red Wine Sauce, Maître d'Hôtel Butter & French Fries*

Om ni har några allergier, var vänlig prata med personalen.

*If you have any allergies, please inform the staff.*

## DESSERT

OSTTALLRIK 195  
*Cheese Platter*

OSCAR II:S TÅRTA 135  
*Buttercream & Meringue Cake with Almond Flakes*

RABARBERKOMPOTT MED MASCARPONEGLASS, JORDGUBBAR OCH KROSSADE DRÖMMAR 135  
*Rhubarb Compote with Mascarpone Ice Cream, Strawberries & Shortbread Crumbles*

CHOKLADBROWNIE MED HASSELNÖTTER, DULCE DE LECHE, CHOKLADSMULOR & VISPAD GRÄDDE 145  
*Chocolate Brownie with Hazelnuts, Dulce de Leche, Chocolate Crumbles & Whipped Cream*

CRÈME BRÛLÉE 135

EN KULA GLASS ELLER SORBET 75  
*One Scoop of Ice Cream or Sorbet*

MADELEINEKAKOR MED PUNSCHGRÄDDE 65  
*Madeleines with Swedish Punsch Cream*

CHOKLADPRALIN 55  
*Chocolate Truffle*

Om ni har några allergier, var vänlig prata med personalen.  
*If you have any allergies, please inform the staff.*

## CHAMPAGNE

NV MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL 215 / 1290  
*Moët & Chandon, Épernay, Frankrike*

NV RUINART BRUT 275 / 1650  
*Ruinart, Reims, Frankrike*

2013 DOM PERIGNON 5000  
*Moët & Chandon, Épernay, Frankrike*

## MOUSSERANDE / SPARKLING

SIGNAT CAVA BRUT 145 / 870  
*Masía Bach, Penedès, Spanien*

## VITT VIN / WHITE WINE

SANCERRE BLANC 190 / 950  
*Domaine La Croix St-Laurent, Loire, Frankrike*

CHABLIS 215 / 1075  
*Louis Moreau, Bourgogne, Frankrike*

BOURGOGNE CHARDONNAY CUVÉE EDME 230 / 1150  
*Maison Champy, Bourgogne, Frankrike*

PATRIALE BIANCO 155 / 775  
*Piccini, Italien*

MEHRLEIN RIESLING QUARZIT 180 / 900  
*Weingut Mehrlein, Reingau, Tyskland*

## RÖTT VIN / RED WINE

BOURGOGNE PINOT NOIR CUVÉE EDME 230 / 1150

*Maison Champy, Bourgogne, Frankrike*

ARTESIS CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 190 / 950

*Ogier, Rhône, Frankrike*

CHATEAU PATACHE D'AUX 215 / 1075

*Maison Antoine Moueix, Bordeaux, Frankrike*

BARBERA D'ALBA CONTESSA ROSALIA 185 / 925

*Mauro Sebaste, Piemonte, Italien*

BAROLO DOCG 245 / 1225

*Roberto Sarotto, Piemonte, Italien*

MENDOZA HEIGHTS 145 / 720

*Trapiche, Mendoza, Argentina*

DOURO RED 175 / 875

*Quinta do Vallado, Douro, Portugal*

## DESSERTVIN & PORT / DESSERT WINE & PORT 8CL

CHÂTEAU BAULAC DODIJOS SAUTERNES 165

*Bordeaux, Frankrike*

2018 DOBOGÓ TOKAJI 185

*Édes Szamorodni, Ungern*

LBV 2019 185

*Quinta do Vallado, Douro, Portugal*

TAWNY 10 YO 195

*Quinta do Vallado, Douro, Portugal*

## FATÖL/DRAFT BEER

MARIESTAD ALKOHOLFRI 0,5 % 65  
*Lager, Spendrups, Sverige*

MARIESTAD EXPORT 5,3 % 95  
*Lager, Spendrups, Sverige*

MARIESTAD CONTINENTAL 4,2 % 94  
*Lager, Spendrups, Sverige*

OMAKA A.K.A.I.P.A 6,2 % 115  
*IPA, Omaka, Sverige*

## FLASKÖL/BOTTLED BEER

KRUSOVICE ROYAL PALE LAGER 99  
*Krusovice, Tjeckien*  
33cl 5,0 %

DAURA DAMM GLUTEN FREE LAGER 99  
*Damm, Spanien*  
33cl 5,4 %

EKO BULLDOG PALE ALE 99  
*Gotlands bryggeri, Sverige*  
33cl 5,0 %

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

WISBY STOUT 99  
*Gotlands bryggeri, Sverige*  
33cl 5,0 %

GRÄNGESBERG LÄTTÖL KLASS I 65  
*Grängesberg, Sverige*  
33cl 2,2 %

## CIDER

CIDRAIE 95  
*Frankrike*  
33cl 4,5 %

## ALKOHOLFRI / NON ALCOHOLIC

### MINERALVATTEN/MINERAL WATER

STENKULLA 33 CL 55

STENKULLA 75 CL 95

### LÄSK & JUICE /SOFT DRINKS & JUICE

COCA COLA 45

COCA COLA ZERO 45

FANTA 45

SPRITE 45

JUS DE POMME PETILLANT 65 / 325

### ÖL/BEER

MARIESTAD ALKOHOLFRI 0,5 % 65  
*Lager, Spendrups, Sverige*

## 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

## 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 1995 56
- 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

- MAKER'S MARK 36
- MICHTER'S ORIGINAL SOUR MASH 45
- MICHTER'S KENTUCKY STRAIGHT BOURBON 45
- MICHTER'S KENTUCKY STRAIGHT RYE 55

## 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

# Stenborgare

Är ett kryddat brännvin smaksatt på 1790-talet av operasångaren Karl Stenborg. Den var under hela gamla "Opris" tid den populäraste vederkvickaren i mellanakten för både sångare och åhörare som smög sig ned vindeltrappan till Operakällaren - på den tiden även NOBIS kallad.

Stenborgaren brukade inmundigas på ett speciellt sätt. Man hällde drycken i munnen mellan uppblåsta kinder och kastade sedan hastigt ned den i magen. Den åtföljdes omedelbart av en klunk svagdricka eller öl. En kryddskorpa serverades alltid som tilltugg. Kryddskorporna innehåller samma kryddor som snapsen - anis, dillfrön, kummin och citrusskal.