

# Operakallaren

## Förrätter/starters

Kalixlöjrom serveras med toast, rårika eller råbiff 355:-

Bleak roe from kalix served with toast, hashbrown or steak tartare

Öjebytoast 1/2 165:-, 1/1 245:-

Toast with crayfish in mayonnaise, grated cheese and dill, topped with trout roe

Toast skagen 1/2 175:-, 1/1 245:-

Toast with shrimps in mayonnaise and dill, topped with bleak roe

Sill och strömming med klassiska tillbehör 215:-

Assorted pickled herring with classic garnishes

Risotto med oxmärg, oxsvans och 175:-

Friterad lamnbräss

Risotto with beef marrow, oxtail and fried lamb sweetbreads

Skummad hummersoppa med blomkålscreme, picklad 215:-

Och friterad blomkål samt halstrad pilgrimsmussla .

Lobster soup with cauliflower cream, pickled and fried cauliflower and sautéed scallop

Karamelliserad kryddbakad anklever med svartpeppar 225:-

Karamell, grönt äpple samt brioche.

Caramelized foie gras with black pepper caramel, green apple and brioche.

Kalvtartar med picklad svamp, lättrokt 215:-

Ostronmajonnäs, friterad sticklök och krispiga skott.

Veal tartar with pickled mushrooms, light-smoked oyster mayonnaise, deep-fried onion and crispy sprouts

Bakat tunnbröd med lagrad svecia, tryffelcreme, 175:-

Citronstekt spenat och färsk tryffel.

Baked bread with aged svecia, truffle cream, lemon fried spinach and fresh truffles.

Marenes ostron med tartarsås, chilisås och 40:-/st

Schalottenlöks vinnaigrette.

Marenes oysters with tartar sauce, chili sauce and shallot vinnaigrette

## Huvudrätter/main courses

Eldad fröjalax med jordärtskocka på tre vis, 365:-

Forellrom samt vitvinsveloté.

Salmon with artichokes, trout and white wine veloté.

Skreitorsk med brynt smör , räkor, 395:-

Tempererat ägg och pepparrot.

Cod with brown butter, shrimps, tempered egg and horseradish.

Musselröret med skogschampinjoner, 325:-

Blåmusslor, veloute samt brandade och lökringar

Stuffed torbay sole with forest mushrooms, blue mussels, velouté, branded and onion rings

Krispigt ankbröst med potatisplättar smaksatta med 355:-

Kryddor och blod, dragonemulsion samt broccolino.

Crispy duck breast with potato pancakes flavored with spices and blood, tarragon emulsion and broccolino.

Frasig fläkschnitzel med citron och kapris smör, 295:-

Spenat, bakad tomat och friterade rotfrukter.

Pork schnitzel with lemon and capris butter, spinach, baked tomato and deep-fried root vegetables.

Hjortbringa fylld med lardo, lök och örter med 315:-

Kålvariation och enbärssky. deer brisket filled with lardo, onions and herbs served with cabbage and juniper gravy.

Oxkind rossini 295:-

Oxkind rossini

## Klassiker/classics

Rimmad lax med dillstuvad potatis 265:-

Lightly salted salmon with dill creamed potatoes

Köttbullar med gräddsås, potatispuré, 215:-

Rårörda lingon och inlagd gurka

Swedish meatballs in cream sauce with potato purée, lingonberries and pickled cucumber

Isterband med kapris, äpple, betor 225:-

Och gräslökstuvad potatis

"Isterband" sausage with capers, apples, beetroots and creamed potatoes with chives

Wallenbergare med ärtor, lingon, 295:-

Brynt smör och potatispuré

"wallenbergare" veal pattie with green peas, lingonberries and potato purée

Råbiff med klassiska tillbehör och pommes frites 275:-

Steak tartare with classic garnishes and french fries

Halstrad råbiff med persiljesmör 275:-

Och pommes frites

Seared steak tartare with parsley butter and french fries

Biff rydberg 345:-

Pan fried diced tenderloin, diced potatoes, fried onions and egg yolk

## Tillbehör/sideorders

Nobissallad utan eller med avokado 50:-/65:-

Salad with nobis dressing, plain or with avocado

## Desserter/desserts

Creme brulée med varma hjortron. 125:-

Cream brulée with warm cloudberry.

Dulce munkar med vaniljglass och rom/chockladsås 145:-

Dulce donuts with vanilla ice cream and rum/chocolate sauce

Choklad fondant med varma körsbär och vaniljglass 155:-  
Chocolate fondant with warm cherries and vanilla ice cream

Rosmarinrillade plommon med kaksmulor 135:-  
Vaniljsmetana och yoghurtglass.  
Grilled rosemary plums with cookie crumbs, vanilla smetana and yogurt ice cream.

Äppelterriner med hasselnötsparfait, mandelkaka 125:-  
Och brynt smör.  
Apple terrine with hazelnut parfait, almond cake and browned butter.

Espressopannacotta med liten mandelbiscotti. 95:-  
Espresso pannacotta with almond biscuit.

Oscar ii:s tårta 115:-\*  
Butter cream and meringue cake with almond flakes

En kula glass eller sorbet 55:-  
One scoop of ice cream or sorbet

Ostallrik 145:-  
Assorted cheese platte