

# opus

WINE & DINE

## APERITIF

	Pris		Pris
<b>Aperol Spritz</b> <i>Smakar som sommar i Italien &amp; ser ut som en gyllene orange solnedgång. Prosecco, Aperol &amp; soda</i>	79:-	<b>Dry Martini</b> <i>En historisk cocktail som gestaltats i flertalet filmer. Drinken är en kombination av gin &amp; vermouth som garneras med oliver</i>	115:-
<b>Hugo</b> <i>Hugo Spritz är en fräsch aperitif från norra Italien. I en Hugo står blommig fläderlikör för drinkens bas och Prosecco för det pärlande innehållet</i>	82:-	<b>Cosmopolitan</b> <i>Cocktaildrink av cointreau, vodka, tranbärsjuice &amp; sötdad limejuice</i>	115:-
<b>Campari Spritz</b> <i>Campari Spritz är ett fräscht och bittert alternativ i kategorin mousserande cocktail. Prosecco, Campari &amp; soda</i>	82:-	<b>Gimlet</b> <i>En klassisk Gimlet bestå endast av tre ingredienser i enkelhet och balans; Gin, limejuice &amp; socker</i>	101:-
<b>Mimosa</b> <i>Mimosa är en uppfriskande &amp; elegant aperitif som består av lika delar apelsinjuice &amp; mousserande vin</i>	69:-	<b>Manhattan</b> <i>Sägs ha uppfunnits på baren Manhattan Club någon gång på 1870-talet. En elegant blandning av Bourbon, Vermouth &amp; Bitter</i>	101:-

## SNACKS

	Pris
<b>Surdegsbröd med olivolja &amp; vispat smör</b> <i>0,29 kg CO2e/kg. Vegetarisk, G, L</i>	49:-
<b>Marconamandlar</b> <i>0,14 kg CO2e/kg. Vegan, N</i>	45:-
<b>Citronblancherad kronärtskocka med vitlökskrème</b> <i>0,17 kg CO2e/kg.</i>	95:-
<b>Pimientos de padron med havssalt &amp; chiljolja</b> <i>0,17 kg CO2e/kg. Vegan</i>	55:-
<b>Pinsabröd med vitlöksolja, hackad jalapeños, mozzarella &amp; färska örter</b> <i>0,17 kg CO2e/kg. Vegetarisk, G, L</i>	69:-
<b>Bovetechips med syrad grädde, skuren gräslök &amp; stenbitsrom</b> <i>0,19 kg CO2e/kg. G, L</i>	79:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Vid betalning med betal/kreditkort hanteras köpet i SEK. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Gäller t.o.m. 7 januari 2025

# opus

WINE & DINE

## SNAPS 6 cl

	Pris		Pris
<b>Hallands fläder</b> <i>Kryddig smak med liten sötma &amp; tydlig karaktär av fläder, inslag av kanel &amp; kummin</i>	93:-	<b>Prima bäska droppar</b> <i>Mycket kryddig smak med beska &amp; tydlig karaktär av malört med inslag av kanel &amp; pomerans</i>	93:-
<b>Aalborg Taffel Akvavit</b> <i>Kryddig smak med tydlig karaktär av kummin &amp; inslag av citrusskal</i>	93:-	<b>Lysholm Linie Aquavit</b> <i>Ren, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av kummin, dill, fänkål &amp; pomerans</i>	93:-
<b>Skåne Akvavit</b> <i>Kryddig smak med inslag av kummin, fänkål &amp; anis</i>	93:-	<b>Aalborg Jubileums Akvavit</b> <i>Kryddig smak med liten sötma, inslag av dill, korianderfrön &amp; pomerans</i>	93:-
<b>Prima OP Anderson</b> <i>Kryddig smak med inslag av fat, kummin, anis, citrus, dill &amp; fänkål</i>	93:-	<b>Piratens besk</b> <i>Kryddig smak med tydlig, bitter karaktär av malört, inslag av örter &amp; lime</i>	93:-

## FÖRRÄTTER & MELLANRÄTTER

	Pris
<b>Ägg Benedict</b> <i>63°C ägg, smörstekt havskräfta, inlagd krontill, spenat, brioche &amp; hollandaise</i> 1,69 kg CO2e/kg. G, L	139:-
<b>Hummersoppa</b> <i>Vitlöksstekta vanningar &amp; dillmaräng</i> 1,10 kg CO2e/kg. L	149:-
<b>Rödbeta</b> <i>Smördegsinbakad rödbeta, honung, färska örter &amp; getostglass</i> 0,46 kg CO2e/kg. Vegetarisk, G, L	139:-
<b>Råbiff på beteshjort</b> <i>Vaktelägg, misoemulsion, friterat rispapper, koriander, chili &amp; inlagd rättika med gari</i> 1,41 kg CO2e/kg.	169:-
<b>Grillad &amp; rökt persika</b> <i>Sallad på minigurka, vinägrett på vit balsamvinäger &amp; olivolja</i> 0,16 kg CO2e/kg. Vegan (Välj till ekologisk Burrata 69:- 0,3 Co2e/Kg. Vegetarisk. L)	139:-
<b>Sillsmörgås</b> <i>Matjessillfiléer, kokta ägg, rödlök, rågbröd &amp; hängd gräddfil</i> 0,31 kg CO2e/kg. G, L	139:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Vid betalning med betal/kreditkort hanteras köpet i SEK. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Gäller t.o.m. 7 januari 2025

# opus

WINE & DINE

## JULBORD

15/11 - 26/12 2024

Lunchtid mån-fre avg. 12.00 & 14.00, tom 23/12 369:-

Lunchtid lör avg. 12.00 & 14.00, tom 21/12 389:-

Lunchtid sön avg. 12.00 & 15.00, tom 22/12 369:-

Julafton 24/12 avg. 12.00 & 15.00 399:-

Juldagen 25/12 avg. 12.00 & 15.00 389:-

Annandagen 26/12 avg. 12.00 & 15.00 369:-

Kvällstid, mån-ons 18/11 - 23/12 (avg. 16.00 & 19.00) 389:-

Kvällstid, torsdag 21/11 - 28/11 (avg. 16.00 & 19.00) 409:-

Kvällstid, fre-lör 15/11 - 30/11 (avg. 16.00 & 19.00) 459:-

Kvällstid, torsdag 5/12 - 19/12 (avg. 16.00 & 19.00) 399:-

Kvällstid, fre-lör 6/12 - 21/12 (avg. 16.00 & 19.00) 469:-

Julbord Barn 4 - 11 år (alla dagar och avgångar) 189:-

Alla priser är exkl. biljett

## OPUS TRERÄTTERS

### FISK & SKALDJURS VOL-AU-VENT

*Frasig smördeg fylld med handskalade räkor & kallrökt lax,  
hängd gräddfil, skivad rödlök, dill & tångkaviar  
0,40 kg CO2e/kg. G,L*

### GRILLAD RYGGBIFF MED KAPPA (200G)

*Bearnaisesås, rostad persiljerot, morot & potatisbakelse  
6,44 kg CO2e/kg. G, L*

### TARTELETTE MED LEMON CURD & ITALIENSK MARÄNG

*0,27 kg CO2e/kg. G, L*

Serveras endast som hel meny  
för 489:-



## DRYCKESMENY

### CHAMPAGNE DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD BRUT

*CHAMPAGNE, FRANKRIKE*

### HENRI EHRHART RIESLING ALSACE, FRANKRIKE

### DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD – LÉGENDE "R" BORDEAUX, FRANKRIKE

### BARON DE FARNALS D.O. MUSCAT VALENCIA, SPANIEN

389:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Vid betalning med betal/kreditkort hanteras köpet i SEK.  
Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Gäller t.o.m. 7 januari 2025

# opus

WINE & DINE

## HUVUDRÄTTER

	Pris
<b>Grillad ryggbiff med kappa, 200 g</b> <i>Bearnaisesås, rostad persiljerot, morot &amp; potatisbakelse</i> 6,44 kg CO2e/kg. G, L	315:-
<b>Sotad torskloin</b> <i>Riven pepparrot, pocherat ägg, räkterrin, potatisbakelse &amp; brynt smör</i> 1,18 kg CO2e/kg. G, L	295:-
<b>Stekt ankbröst</b> <i>Kålpudding på rillette &amp; savojkål. Syrlig kompott på plommon &amp; bakad lök.</i> <i>Hasselbackspotatis &amp; portvinssås</i> 1,02 kg CO2e/kg. L	305:-
<b>Krispig grissida</b> <i>Bakad Botifarra, tempererad salsa romesco, puré på blomkål &amp; potatisbakelse</i> 1,74 kg CO2e/kg. N	295:-
<b>Bakad spetskål</b> <i>Grönkålchips, granatäppelsallad med rostade frön &amp; nötter. Serveras med paprikasås</i> 0,34 kg CO2e/kg. Vegan, N	255:-

## JUNIOR MENY (barn upp till 11 år)

	Pris
<b>Hamburgare</b> <i>90 g malet oxkött, briochebröd, hamburgerdressing, tomat, gurka &amp; klyftpotatis</i> 3,64 kg CO2e/kg. G, L	129:-
<b>Vegetarisk burgare</b> <i>90 g grönsaksburgare, hamburgerbröd, hamburgerdressing, tomat, gurka &amp; klyftpotatis</i> 0,69 kg CO2e/kg. Vegetarisk, G	119:-
<b>Köttbullar</b> <i>100 g köttbullar, kokt potatis, rårörda lingon, saltgurka &amp; gräddsås</i> 3,64 kg CO2e/kg. L	139:-
<b>Fish 'n' chips</b> <i>95 g tempurapanerad torskryggsfilé, remouladesås &amp; salta potatischips</i> 0,43 kg CO2e/kg. G, L	129:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Vid betalning med betal/kreditkort hanteras köpet i SEK.  
Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Gäller t.o.m. 7 januari 2025

# opus

WINE & DINE

## DESSERTER & OST

	Pris
<b>Chokladfondant</b> <i>Körsbärssorbet &amp; rostad vit choklad</i> 0,7 kg CO2e/kg. G, L	105:-
<b>Chokladganache</b> <i>Smaksatt med rom från Panama &amp; espresso</i> 0,19 kg CO2e/kg. L	79:-
<b>Lokala ostar</b> <i>Fem ostar med dagens tillbehör &amp; filmjölsbröd</i> 1,58 kg CO2e/kg. G, L	189:-
<b>French toast</b> <i>Varm hjortronsylt &amp; bourbonglass</i> 0,15 kg CO2e/kg. G, L	95:-
<b>Äpple i strut</b> <i>Äpple med kanel, rån, rostad brioche &amp; vegansk glass</i> 0,23 kg CO2e/kg. Vegan, G	105:-

## VARMA DRYCKER

	Pris
<b>Kaffe</b>	29:-
<b>Te</b>	31:-
<b>Espresso</b>	23:-
<b>Dubbel Espresso</b>	39:-
<b>Kaffe latte</b>	39:-
<b>Cappuccino</b>	39:-
<b>Varm choklad</b>	37:-

## DRINKS & COCKTAILS

	Pris		Pris
<b>Sumprätta</b> <i>Njut av en Sumprättas grumliga charm &amp; överraskande smaker bestående av ananas, citron &amp; blå Curaçao i denna klassiska &amp; komiska drink</i>	115:-	<b>White Russian</b> <i>En söt drink som består av vodka, Kahlúa &amp; mjölk</i>	115:-
<b>Pornstar Martini</b> <i>En magiskt vacker &amp; god drink med smak av passionsfrukt, citrus &amp; mousserande vin</i>	129:-	<b>Tom Collins</b> <i>En cocktail baserad på gin blandad med citronjuice, socker &amp; sodavatten</i>	115:-
<b>Fläder</b> <i>Fantastisk drink som ger en lyxig känsla med smak av fläder &amp; citron</i>	129:-	<b>Dark 'n stormy</b> <i>Highball-cocktail gjord på mörk rom &amp; ginger beer serverad över is &amp; garnerad med en limeskiva</i>	119:-
<b>Piña Colada</b> <i>Romdrink bestående av rom, ananasjuice &amp; kokos. Den är flitigt beställd på semesterstränder världen över</i>	115:-	<b>Solero</b> <i>Härligt somrig drink. Vaniljtonerna i Licor 43 tillsammans med grädde &amp; passionsfruktjuice för tankarna till en fruktig gräddglass</i>	115:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Vid betalning med betal/kreditkort hanteras köpet i SEK. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Gäller t.o.m. 7 januari 2025