

opus

WINE & DINE

APERITIF

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

SNACKS

	Pris
Surdegsbröd med olivolja & vispat smör <i>0,29 kg CO2e. Vegetarisk, G, L</i>	49:-
Marconamandlar <i>0,14 kg CO2e. Vegan, N</i>	45:-
Citronblancherad kronärtskocka med vitlökskrème <i>0,17 kg CO2e.</i>	95:-
Pimientos de padron med havssalt & chiljolja <i>0,17 kg CO2e. Vegan</i>	55:-
Pinsabröd med vitlöksolja, hackad jalapeños, mozzarella & färska örter <i>0,17 kg CO2e. Vegetarisk, G, L</i>	69:-
Bovetechips med syrad grädde, skuren gräslök & stenbitsrom <i>0,19 kg CO2e. 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. 2 april 2025

opus

WINE & DINE

SNAPS 6 cl

	Pris		Pris
Hallands fläder <i>Kryddig smak med liten sötma & tydlig karaktär av fläder, inslag av kanel & kummin</i>	93:-	Prima bäska droppar <i>Mycket kryddig smak med beska & tydlig karaktär av malört med inslag av kanel & pomerans</i>	93:-
Aalborg taffel aquavit <i>Kryddig smak med tydlig karaktär av kummin & inslag av citrusskal</i>	93:-	Lysholm linie aquavit <i>Ren, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av kummin, dill, fänkål & pomerans</i>	93:-
Skåne akvavit <i>Kryddig smak med inslag av kummin, fänkål & anis</i>	93:-	Aalborg jubileums akvavit <i>Kryddig smak med liten sötma, inslag av dill, korianderfrön & pomerans</i>	93:-
Prima OP Anderson <i>Kryddig smak med inslag av fat, kummin, anis, citrus, dill & fänkål</i>	93:-	Piratens besk <i>Kryddig smak med tydlig, bitter karaktär av malört, inslag av örter & lime</i>	93:-

FÖRRÄTTER & MELLANRÄTTER

	Pris
Silltallrik <i>Matjessill, potatis, krutonger, ägg, brynt smör, hängd gräddfil & gräslök 0,33 kg CO2e. G, L</i>	139:-
Hummersoppa <i>Skaldjursterrin & gräslök 0,33 kg CO2e. L</i>	149:-
Ankleverterriner <i>Söt pumpapuré med rålakrits & rostade kastanjer 0,56 kg CO2e. L</i>	169:-
Råbiff på beteshjort <i>Vaktelägg, misoemulsion, friterat rispapper, koriander, chili & inlagd rättika med gari 1,41 kg CO2e.</i>	169:-
Rödbeta <i>Smördegsinbakad rödbeta, honung, färska örter & getostglass 0,46 kg CO2e. Vegetarisk, G, L</i>	139:-
Rödvinskokta päron <i>Fetaostkräm, honungscrisp & hackade valnötter 0,20 kg CO2e. Vegan, N</i>	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. 2 april 2025

opus

WINE & DINE

SMÖRGÅSBORD

Måndag till fredag
avgång 12.00 & 14.00

119:-

BRUNCH

Lördagar avgång 12.00 & 14.00,
söndagar avgång 12.00, 14.00 & 16.00

169:-

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. G, L*

GRILLAD RYGGBIFF MED KAPPA (200G)

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

TARTELETTE MED LEMON CURD & ITALIENSK MARÄNG

0,27 kg CO2e. 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. 2 april 2025

opus

WINE & DINE

HUVUDRÄTTER

	Pris
Grillad ryggbiff med kappa, 200 g <i>Bearnaisesås, rostad persiljerot, morot & potatisbakelse</i> 6,44 kg CO2e. G, L	315:-
Stekt gösfilé <i>Havskräfta, puré på mandelpotatis, syltade senapsfrö, pocherad rödbeta & Beurre blanc</i> 1,25 kg CO2e. L	295:-
Stekt ankbröst <i>Rostad pumpa, morot med blast, sötpotatis & apelsinsås</i> 1,02 kg CO2e. L	305:-
Bakad griskind <i>Rostad morot, stekt blomkål, fläsksvål, rödvinsreduktion & potatispuré</i> 1,58 kg CO2e. L	295:-
Ugnsbakad blomkål <i>Hemgjort mandelsmör, tryffelolja, sötpotatispuré och syrad svamp</i> 0,28 kg CO2e. Vegan, N	255:-
Skaldjursfat <i>Halv hummer, havskräftor, vannameiräkor, hela räkor, hela rökta räkor, vinkokta blåmusslor, citron, krondill & tre såser med surdegsbröd</i> 10+ kg CO2e. G, L <i>(Minst två personer och jämnt antal kuvert, endast vid förbeställning två dagar innan mån till fre och fyra dagar innan lör - sön. Serveras från avgång 16.00)</i>	469:-/person

JUNIORMENY (barn upp till 11 år)

	Pris
Hamburgare <i>90 g malet oxkött, briochebröd, dressing, tomat, gurka & klyftpotatis</i> 3,64 kg CO2e. G, L	129:-
Vegetarisk burgare <i>90 g grönsaksburgare, hamburgerbröd, dressing, tomat, gurka & klyftpotatis</i> 0,69 kg CO2e. Vegetarisk, G	119:-
Köttbullar <i>100 g köttbullar, kokt potatis, råörda lingon, saltgurka & gräddsås</i> 3,64 kg CO2e. L	139:-
Fish 'n' chips <i>95 g tempurapanerad torskryggsfilé, remouladesås & salta potatischips</i> 0,43 kg CO2e. 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. 2 april 2025

opus

WINE & DINE

DESSERTER & OST

	Pris
Gateau au chocolate <i>Italiensk maräng, hallon- och lime curd med hackad pistage 0,35 kg CO2e. G, L, N</i>	99:-
Chokladganache <i>Smaksatt med rom från Panama & espresso 0,19 kg CO2e. L</i>	79:-
Peach Melba <i>Persikor, kokosgrädde, vegansk maräng, sorbet, citron- & hallonkräm 0,11 kg CO2e. Vegan</i>	105:-
Tartelette <i>med lemon curd & italiensk maräng 0,27 kg CO2e. G, L</i>	109:-
Lokala ostar <i>Fem ostar med dagens tillbehör & filmjölsbröd 1,58 kg CO2e. G, L</i>	189:-

VARMA DRYCKER

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

DRINKS & COCKTAILS

	Pris		Pris
Sumprätta <i>Njut av en Sumprättas grumliga charm & överraskande smaker bestående av ananas, citron & blå Curaçao i denna klassiska & komiska drink</i>	115:-	White Russian <i>En söt drink som består av vodka, Kahlúa & mjölk</i>	115:-
Pornstar Martini <i>En magiskt vacker & god drink med smak av passionsfrukt, citrus & mousserande vin</i>	129:-	Tom Collins <i>En cocktail baserad på gin blandad med citronjuice, socker & sodavatten</i>	115:-
Fläder <i>Fantastisk drink som ger en lyxig känsla med smak av fläder & citron</i>	129:-	Dark 'n stormy <i>Highball-cocktail gjord på mörk rom & ginger beer serverad över is & garnerad med en limeskiva</i>	119:-
Piña Colada <i>Romdrink bestående av rom, ananasjuice & kokos. Den är flitigt beställd på semesterstränder världen över</i>	115:-	Solero <i>Härligt somrig drink. Vaniljtonerna i Licor 43 tillsammans med grädde & 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. 2 april 2025