

# 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 upfunnits 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. Vegetarisk, G, L</i>	49:-
<b>Marconamandlar</b> <i>0,14 kg CO2e. Vegan, N</i>	45:-
<b>Citronblancherad kronärtskocka med vitlökskrème</b> <i>0,17 kg CO2e.</i>	95:-
<b>Pimientos de padron med havssalt &amp; chiljolja</b> <i>0,17 kg CO2e. Vegan</i>	55:-
<b>Pinsabröd med vitlöksolja, hackad jalapeños, mozzarella &amp; färska örter</b> <i>0,17 kg CO2e. Vegetarisk, G, L</i>	69:-
<b>Bovetechips med syrad grädde, skuren gräslök &amp; stenbitsrom</b> <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
<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 aquavit</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>Silltallrik</b> <i>Matjessill, potatis, krutonger, ägg, brynt smör, hängd gräddfil &amp; gräslök 0,33 kg CO2e. G, L</i>	139:-
<b>Hummersoppa</b> <i>Skaldjursterrin &amp; gräslök 0,33 kg CO2e. L</i>	149:-
<b>Ankleverterriner</b> <i>Söt pumpapuré med rålakrits &amp; rostade kastanjer 0,56 kg CO2e. L</i>	169:-
<b>Råbiff på beteshjort</b> <i>Vaktelägg, misoemulsion, friterat rispapper, koriander, chili &amp; inlagd rättika med gari 1,41 kg CO2e.</i>	169:-
<b>Rödbeta</b> <i>Smördegsinbakad rödbeta, honung, färska örter &amp; getostglass 0,46 kg CO2e. Vegetarisk, G, L</i>	139:-
<b>Rödvinskokta päron</b> <i>Fetaostkräm, honungscrisp &amp; 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
<b>Grillad ryggbiff med kappa, 200 g</b> <i>Bearnaisesås, rostad persiljerot, morot &amp; potatisbakelse</i> 6,44 kg CO2e. G, L	315:-
<b>Stekt gösfilé</b> <i>Havskräfta, puré på mandelpotatis, syltade senapsfrö, pocherad rödbeta &amp; Beurre blanc</i> 1,25 kg CO2e. L	295:-
<b>Stekt ankbröst</b> <i>Rostad pumpa, morot med blast, sötpotatis &amp; apelsinsås</i> 1,02 kg CO2e. L	305:-
<b>Bakad griskind</b> <i>Rostad morot, stekt blomkål, fläsksvål, rödvinsreduktion &amp; potatispuré</i> 1,58 kg CO2e. L	295:-
<b>Ugnsbakad blomkål</b> <i>Hemgjort mandelsmör, tryffelolja, sötpotatispuré och syrad svamp</i> 0,28 kg CO2e. Vegan, N	255:-
<b>Skaldjursfat</b> <i>Halv hummer, havskräftor, vannameiräkor, hela räkor, hela rökta räkor, vinkokta blåmusslor, citron, krondill &amp; 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
<b>Hamburgare</b> <i>90 g malet oxkött, briochebröd, dressing, tomat, gurka &amp; klyftpotatis</i> 3,64 kg CO2e. G, L	129:-
<b>Vegetarisk burgare</b> <i>90 g grönsaksburgare, hamburgerbröd, dressing, tomat, gurka &amp; klyftpotatis</i> 0,69 kg CO2e. Vegetarisk, G	119:-
<b>Köttbullar</b> <i>100 g köttbullar, kokt potatis, råörda lingon, saltgurka &amp; gräddsås</i> 3,64 kg CO2e. L	139:-
<b>Fish 'n' chips</b> <i>95 g tempurapanerad torskryggsfilé, remouladesås &amp; 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
<b>Gateau au chocolat</b> <i>Italiensk maräng, hallon- och lime curd med hackad pistage 0,35 kg CO2e. G, L, N</i>	99:-
<b>Chokladganache</b> <i>Smaksatt med rom från Panama &amp; espresso 0,19 kg CO2e. L</i>	79:-
<b>Peach Melba</b> <i>Persikor, kokosgrädde, vegansk maräng, sorbet, citron- &amp; hallonkräm 0,11 kg CO2e. Vegan</i>	105:-
<b>Tartelette</b> <i>med lemon curd &amp; italiensk maräng 0,27 kg CO2e. G, L</i>	109:-
<b>Lokala ostar</b> <i>Fem ostar med dagens tillbehör &amp; filmjölsbröd 1,58 kg CO2e. G, L</i>	189:-

## 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. 2 april 2025