

Øverst i Operaen ligger Meyers i Operaen.  
Vi serverer mad, der forener velsmag, skønhed, sundhed  
og økologisk bevidsthed.

Vores menu gælder for månederne september og oktober.

## MENU

3 RETTER

FORRET, HOVEDRET, DESSERT ELLER OST 345 KR.

4 RETTER

MED OST & DESSERT 425 KR.

## MENU

### *FORRETTER*

RØGET LAKS – AGURK – DILD

spæde salater – urter - rugflager

OKSETATAR – ESTRAGON – HAVESYRE

Estragon emulsion - syltede perleløgsskaller

Peberrod - enebær - havesyre - sprød rug

### *HOVEDRETTER*

FARSERET VAGTEL – SVAMPE – BROCCOLISKUD

Vagtel - rødvinssauce - brunet smør

DAMPET TORSK – DILD MOUSSELINE – BROCCOLISKUD

Torskeryg - puffed skind - sauce mousseline

TILBEHØR TIL HOVEDRETTER - SERVERES SOM DELERETTER

Salat med vinaigrette og aromatiske urter - Stikkelsbær salsa -

Gratineret kartoffelpuré med havgus og spinat

### *OST*

BLINIS – SVAMPE – HAVGUS

Svampekompot - trøffelolie

### *DESSERT*

BAGT ÆBLE – MARCIPAN – VANILJE CREME FRAICHE

rosiner - nødder - dulce de leche - rød skovsyre

## VEGANERMENU

### FORRET

CARPACCIO AF BAGTE RØDBEDER – BROMBÆR – AROMATISKE URTER

Æbletern – ristede mandler – dildolie

### HOVEDRET

HELSTEGT KNOLVEDSELLERI – SVAMPE – PÆRER

Selleripuré – balsamicoløg – hasselnød – tyttebær – karl johan

Bagt kartoffelmos med spinat, stikkelsbærkompot samt hjertesalat med vinaigrette a'part

### DESSERT

BAGT FYLDT ÆBLE

Marcipan – timian – mandler – havregryn

Serveres med karamel og soya creme fraiche

## APERITIF

OPERADRINK | 85,-

*Geranium Gin og Roses Lemonade*

APEROL SPRITZ | 85,-

*Aperol, Prosecco og Karboneret Vand*

DARK'N'STORMY | 85,-

*Gosling's Black Seal Rum 3 cl. og Ginger Beer*

## MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

N.V. CHAMPAGNE BRUT | GL. 125,- | FL. 795,-

*Chardonnay (30%), Pinot Noir (30%), Pinot Meunier (40%)*

*Locret-Lachaud, Champagne, Frankrig*

*Let, frisk og fyldig med nuancer af hvide ferskner og æbler*

N.V. MEYERS BOBLER | GL. 85,- | FL. 395,-

*Riesling, Saar-Mosel Winzersekt, Mosel, Tyskland*

*Mild og fyldig med toner af modne citrusfrugter*

## HVIDVIN

2017 GUL CHARDONNAY | GL. 70,- | FL. 295,-

*Chardonnay, Nationale, VDF, Frankrig*

*Frisk og fyldig. Fin frugtsyre og med afrundet fadlagring*

N.V. MEYERS HVID | FL. 335,-

*Riesling, Økologisk, Meyers, Mosel, Tyskland*

*Let og frisk riesling med sødme og syre i balance*

2017 100 BERG & TAL | GL. 85,- | FL. 395,-

*Grüner Vetliner, Weingut Buchegger, Kremstal, Østrig*

*Fyldig, tør og lettere sød med hints af stenfrugter og græs*

2018 GRÜNER VETLINER | GL. 95,- | FL. 425,-

*Riesling, Økologisk, Weingut Wittmann, Bergkloster, Tyskland*

*Tør, saftig og med fin aroma af friske urter og stenfrugter*

2016 GIESEN MARLBOROUGH | FL. 495,-

*Sauvignon Blanc, Økologisk, Giesen Wines, Marlborough, New Zealand*

*Let, aromatisk og livlig med nuancer lime og citron*

SANCERRE BLANC | 2016 ½ FL. 350,- | 2017 FL. 635,-

*Sauvignon Blanc, Bernard Reverdy, Sancerre, Frankrig*

*Fed og livlig med masser af frugt og elegance*

2016 BOURGOGNE BLANC | ½ FL. 395,- | FL. 695,-

*Chardonnay, Domaine Michelot, Bourgogne, Frankrig*

*Slank og fin klassisk Bourgogne med let krydrede toner*

## RØDVIN

2016 RØD CARIGNAN, GRENACH SYRAH | GL. 70,- | FL. 295,-

*Carignan (30%), Grenache (40%), Syrah (30%) Nationale, VDF, Frankrig*

*Let og krydret med modne og rene bærtoner*

N.V. MEYERS RØD | FL. 335,-

*Grenache (65%), Syrah (25%), Mourvedre (5%), Carignan (5%) Meyers, Côtes du Rhône, Frankrig*

*Frisk og frugtig med søde bærtoter*

2015 BARBERA D'ALBA SAN PANCRAZIO SUPERIORE | GL. 95,- | FL. 495,-

*Barbera, Pelassa, Barbera d'Alba, Italien*

*Frugtig og saftig med aroma af modne bær og blomster*

2015 SPÄTBURGUNDER | FL. 535,-

*Spätburgunder, Weingut Fritz Wassmer, Baden, Tyskland*

*Pinot-Noir næse med frugtagtig og harmonisk eftersmag*

2015 VALPOLICELLA SUPERIORE VALPANTENA | FL. 595,-

*Corvina (50%), Corvione (25%), Rondinella (25%) Corte Figaretto, Veneto, Italien*

*Fyldig og saftig med aroma af bær og lavendel*

2014 MONTECASTRO | FL. 845,-

*Tempranillo (95%), Cabernet Sauvignon (5%) Bodegas Montecastro, Ribera del Duero, Spanien*

*Kraftig og fyldig med noter af sorte kirsebær og blomster*

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE | 2012 ½ FL. 555,- | 2014 FL. 985,-

*Grenache (60%), Syrah (30%), Mourvedre (8%) Andre (2%) Château Mont-Redon, Rhône, Frankrig*

*Saftig med faste tanniner og aroma af røde bær*

## ROSÉ

2017 PINOT & CO ROSÉ | GL. 75,- | FL. 375,-

*Pinot Noir (50%), Zweigelt (30%), Merlot (20%)*

*Weintgut Buchegger, Niederösterreich, Østrig*

*Tør og slank med noter fra bær og citrus. Let krydret*

2017 CÔTES DE PROVENCE ROSÉ CUVÉE CLARENDON | FL. 495,-

*Grenache (70%), Cinsault (15%), Syrah (15%)*

*Domaine Gavoty, Provence, Frankrig*

*Aroma af blommer og bær med lang dejlig eftersmag*

## DESSERTVIN & HEDVIN

N.V. SHERRY PEDRO XIMENEZ | GL. 65,- | ½ FL. 245,-

*Pedro Ximénez, Emilio Lustau, Andalusien, Spanien*

*Dyb, nuanceret og sødmefuld med nuancerede dufte*

2010 LBV PORT COROA DE REI | GL. 65,- | ½ FL. 295,- | 1/1 FL. 595,-

*Touriga N. (25%), Touriga F. (25%), Tinta RBC (50%)*

*Manoel D. Pocas, Duero, Portugal*

*Dyb med toner af vilde bær og blomster og nuancer af tobak*

2014 SAUTERNES | FL. 50 CL. 595,-

*Semillon (92%), Sauvignon Blanc (8%)*

*Château Cantegril, Bordeaux, Frankrig*

*Elegant sødme med friskhed og en let syre*

## ØL

ØL FRA NØRREBRO BRYGHUS | 33 CL. | 60,-

### NEW YORK LAGER

*Inspireret af en traditionel mørkgylden amerikansk pilsnertype - en kraftig øl med solid maltkarakter og karamelnoter, samt blomsterduft af nordamerikansk Cascade-humle.*

### KING'S COUNTY BROWN ALE

*En amerikansk inspireret Brown Ale, oprindeligt gæstebrygget af Garret Oliver fra Brooklyn Brewery - en kastanjebrun og frugtig ale til den tørre side med smag af nødder, chokolade og tørret frugt.*

### BOMBAY PALE ALE

*En India Pale Ale - en kraftig øl med stor fylde, bitterhed, sødme og en intens maltkarakter, samt en aromatisk duft med frugtige indslag af engelsk aromahumle*

## AVEC & SPIRITUS

COGNAC NO 10 VSOP ALLIANCE | 3 CL. 75,-

*Ragnaud-Sabourin, Grand Champagne, Frankrig*

COGNAC NO 25 XO | 3 CL. 165,-

*Ragnaud-Sabourin, Grand Champagne, Frankrig*

CALVADOS PAYS D'ÂGE VIEILLE RÉSERVE | 3 CL. 75

*Comte Louis de Lauriston, Normandiet, Frankrig*

LAPHROIG WHISKEY 10 ÅRS | 3 CL. 65,-

*Jim Beam, Isle of Islay, Scotland*

WOODFORD RESERVE BOURBON 10 ÅRS | 3 CL. 65,-

*Woodford, Kentucky, USA*

DIPLOMATICO RESERVA ROM | 3 CL. 55,-

*Destilerias Unidas, Venezuela*

## LIKØR

COINTREAU | 3 CL. 55,-

*Rémy Cointreau, Saint-Barthélemy-d'Anjou, Frankrig*

BAILEYS | 3 CL. 55,-

*R.J. Bailey & Co, Dublin, Irland*

## VAND & LÆSKEDRIKKE

MINERALVAND MED ELLER UDEN BRUS FRA MØN | FL. 55,-

ISVAND | PR. PERSON 15,-

HYLDEBLOMST, APPELSINVAND | FL. 35,-

MEYERS MOST | FL. 35,-

COCA COLA, ZERO | FL. 30,-

SICILIAN LEMONADE, GINGERBEER | FL. 45,-

TONIC | FL. 30,-

## KAFFE, TE & SØDT

*Vores kaffe og te er økologisk og uden tilsætningsstoffer*

TE | 40,-

*T Town: Sort, grøn, hvid eller urtete*

FILTERKAFFE | 40,-

*Minas Dulce Estate Coffee er lavet på bønner fra Sydamerika – fortrinsvis Brasilien.*

*Den mørke ristning giver kaffen en behagelig fylde og sødme.*

UDVALG AF SMÅ CHOKOLADER | 65,-