



MEYERS I
OPERAEN

MENUER

3 RETTER

(Forret, hovedret og dessert eller ost)

DKK 345,-

4 RETTER

(Med ost)

DKK 425,-



MENU

FORRETTER

RØGET TORSKEROGN - KARSE - SPRØDE KARTOFLER

Creme på kogt og røget torskerogn, kugler af agurk, syltede sennepskorn, knust sort peber, karsesalat, kartoffelchips med eddikepulver og aske

TARTAR AF HØBAGTE KNOLDSELLERI - ÆBLER - AROMATISKE URTER

Hakket og bagt knoldselleri, selleripuré og rå tern af æble, aromatiske urter, ristede hasselnødder, vinaigrette og reduceret eddike

HOVEDRETTER

SMØRDAMPET KULMULE - GULEROD - BRÆNDT GRØNKÅL

Beurre blanc, puré af gulerod, brændt grønkål vendt med æbleeddike

ØKSEMØRBRAD - GULEROD - BRÆNDT GRØNKÅL

Sauce af røget marv, puré af gulerod, brændt grønkål vendt med æbleeddike

Deleretter til hovedretten

Kartoffelpuré, rørt med salviesmør og gratineret med gammel knas
Syltede bøgehatte

OST

Lille udvalg af danske oste med årstidens kompot,
samt hjemmelavet knækbrød

DESSERT

OPEARAENS CITRONMÅNE

Sandkage med yuzu cremeux, citronmarengs, kandiseret citronskal,
pistacie med jernurt

VEGANERMENU

FORRET

TARTAR AF HØBAGTE KNOLDSSELLERI - ÆBLER - AROMATISKE URTER

Hakket og bagt knoldselleri, selleripuré og rå tern af æble,
aromatiske urter, ristede hasselnødder, vinaigrette og reduceret eddike

HOVEDRET

PORRE - GULEROD - LØG

Hvidvinsdampet porre, lilla gulerod,
Borretaneløg i balsamico og estragon,
puré af gulerod og karameliseret løgpuré

Deleretter til hovedretten

Kartoffelpuré, rørt med vegansk smør
Syltede bøgehatte

DESSERT

CASHEWNØD-KAGE

med broken gel af blodappelsin og cashewnød-nougatine



APERITIF

OPERA DRINK

DKK 85,-

Geranium Gin 3 cl. og Rosenlemonade

GIN & TONIC

DKK 85,-

Geranium Gin 3 cl. og Fevertree Tonic

DARK'N'STORMY

DKK 85,-

Gosling's Black Seal Rum 3 cl. og Fevertree Gingerbeer



MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

N.V. MEYERS BOBLER

gl. DKK 85,- / fl. DKK 395,-

*Riesling, Saar-Mosel Winzersekt, Mosel, Tyskland
Mild og fyldig med toner af modne citrusfrugter*

N.V. CHAMPAGNE BRUT

gl. DKK 145,- / fl. DKK 695,-

*Chardonnay (30%), Pinot Noir (30%), Pinot Meunier (40%)
Locret-Lachaud, Champagne, Frankrig
Let, frisk og fyldig med nuancer af hvide ferskner og æbler*

ROSÉ

2017 PINOT & CO ROSÉ

gl. DKK 75,- / fl. DKK 375,-

*Pinot Noir (50%), Zweigelt (30%), Merlot (20%)
Weintgut Buchegger, Niederösterreich, Østrig
Tør og slank med noter fra bær og citrus, samt let krydret*

2017 CÔTES DE PROVENCE ROSÉ CUVÉE CLARENDON

fl. DKK 495,-

*Grenache (70%), Cinsault (15%), Syrah (15%)
Domaine Gavoty, Provence, Frankrig
Aroma af blommer og bær med lang dejlig eftersmag*

HVIDVIN

2017 GUL CHARDONNAY

gl. DKK 70,- / fl. DKK 295,-

Chardonnay, Nationale, VDF, Frankrig

Frisk og fyldig. Fin frugtsyre og med afrundet fadlagring

N.V. MEYERS HVID

fl. DKK 335,-

Riesling, Økologisk, Meyers, Mosel, Tyskland

Let og frisk riesling med sødme og syre i balance

2017 100 BERG & TAL

gl. DKK 85,- / fl. DKK 395,-

Riesling, Økologisk, Weingut Wittmann, Bergkloster, Tyskland

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

2018 GRÜNER VETLINER

gl. DKK 95,- / fl. DKK 425,-

Grüner Vetliner, Weingut Buchegger, Kremstal, Østrig

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

2016 GIESEN MARLBOROUGH

DKK 495,-

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

Let, aromatisk og livlig med nuancer lime og citron

SANCERRE BLANC

2016 ½ fl. DKK 350,- / 2017 fl. DKK 635,-

Sauvignon Blanc, Bernard Reverdy, Sancerre, Frankrig

Fed og livlig med masser af frugt og elegance

2016 BOURGOGNE BLANC

½ fl. DKK 395,- / fl. DKK 695,-

Chardonnay, Domaine Michelot, Bourgogne, Frankrig

Slank og fin klassisk Bourgogne med let krydrede toner

RØDVIN

2016 RØD CARIGNAN, GRENACH SYRAH

gl. DKK 70,- / fl. DKK 295,-

*Carignan (30%), Grenache (40%), Syrah (30%) Nationale, VDF, Frankrig
Let og krydret med modne og rene noter af bær*

N.V. MEYERS RØD

fl. DKK 335,-

*Grenache (65%), Syrah (25%), Mourvedre (5%), Carignan (5%) Meyers, Côtes du Rhône, Frankrig
Frisk og frugtig med søde bærnoter*

2015 BARBERA D'ASTI SURÏ

gl. DKK 95,- / fl. DKK 495,-

*Barbera, Piemonte, Barbera d'Asti, Italien
Fyldig og semi-tør med aroma af modne bær og blomster*

2015 SPÄTBURGUNDER

fl. DKK 535,-

*Spätburgunder, Weingut Fritz Wassmer, Baden, Tyskland
Pinot-Noir næse med frugtagtig og harmonisk eftersmag*

2015 VALPOLICELLA SUPERIORE VALPANTENA

fl. DKK 595,-

*Corvina (50%), Corvione (25%), Rondinella (25%) Corte Figaretto, Veneto, Italien
Fyldig og saftig med aroma af bær og lavendel*

2014 MONTECASTRO

fl. DKK 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. DKK 555,- / 2014 fl. DKK 985,-

*Grenache (60%), Syrah (30%), Mourvedre (8%) Andre (2%) Château Mont-Redon, Rhône, Frankrig
Saftig med faste tanniner og aroma af røde bær*

DESSERTVIN & HEDVIN

N.V. SHERRY PEDRO XIMENEZ

gl. DKK 65,- / ½ fl. DKK 245,-

Pedro Ximénez, Emilio Lustau, Andalusien, Spanien

Dyb og sødmefuld med nuancerede dufte

2010 LBV PORT COROA DE REI

gl. DKK 65,- / ½ fl. DKK 295,- / fl. DKK 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. / DKK 595,-

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

Château Cantegril, Bordeaux, Frankrig

Elegant sødme med friskhed og en let syre

ØL

ØL FRA SKANDS BRYGHUS

25 cl. / DKK 35,-

HUMLEFRYD / 5,5%

Tjekkisk-inspireret pilsner-type som bidrager til den friske bitterhed og samtidig giver en aroma og smag af blomster og frugt. Øllen har en flot lys, gylden farve og er "blank-filtreret", dvs. krystallklar med en markant, men velafbalanceret og harmonisk humlesmag.

TÆPPEFALD / 6,2%

Tæppefald er en skøn mørk fyldig øl, skabt på basis af Humlefyrd og en porter. Den har en mørk katsaniebrun farve med en dejlig afrundet, fyldig og velafbalanceret maltsmag, samt en afdæmpet bitterhed. Øllen har også en diskret sødme med noter af mørk malt og en frugtagtig aroma. En øl med karakter. Tæppefald er brygget specielt til Det Kongelige Teater.



AVEC & SPIRITUS

COGNAC NO 10 VSOP ALLIANCE

3 cl. / DKK 75,-

Ragnaud-Sabourin, Grand Champagne, Frankrig

COGNAC NO 25 XO

3 cl. / DKK 165,-

Ragnaud-Sabourin, Grand Champagne, Frankrig

CALVADOS PAYS D'AUGE VIEILLE RÉSERVE

3 cl. / DKK 75

Comte Louis de Lauriston, Normandie, Frankrig

LAPHROIG WHISKEY 10 ÅRS

3 cl. / DKK 65,-

Jim Beam, Isle of Islay, Scotland

WOODFORD RESERVE BOURBON 10 ÅRS

3 cl. / DKK 65,-

Woodford, Kentucky, USA

GERANIUM GIN

3 cl. / DKK 55,-

Henrik Hammer, Birmingham, England

DIPLOMATICO RESERVA ROM

3 cl. / DKK 55,-

Destilerias Unidas, Venezuela

LIKØR

COINTREAU

3 cl. / DKK 55,-

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

BAILEYS

3 cl. / DKK 55,-

R.J. Bailey & Co, Dublin, Irland

VAND & LÆSKEDRIKKE

MINERALVAND FRA MØN

med eller uden brus

fl. DKK 55,-

ISVAND

ad libitum

pr. person DKK 15,-

FEVERTREE TONIC & GINGERBEER

fl. 20 cl. / DKK 35,-

NATURFRISK SODAVAND

fl. 25 cl. / DKK 35,-

MEYERS MOST

fl. 25 cl. / DKK 35,-

COCA COLA, ZERO

fl. 25 cl. / DKK 35,-

NATURFRISK SAFT

fl. 27 cl. / DKK 45,-

KAFFE, TE & SØDT

Vores kaffe og te er økologiske og uden tilsætningsstoffer

TE

DKK 40,-

T-Town: Sort, grøn, hvid eller urtete

FILTERKAFFE

DKK 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

DKK 65,-



MEYERS I OPERAEN

På alle forestillingsdage holder restauranten åbent tre timer, før forestillingen begynder.
Ved matinéforestillinger åbner restauranten to timer, før forestillingen begynder.

På forestillingsaftener åbner caféen tre timer, før forestillingen begynder.
Ved matinéforestillinger åbner caféen tre timer, før forestillingen begynder.