



MEYERS I  
OPERAEN

# MENUER

## **3 RETTER**

*(Forret, hovedret og dessert eller ost)*

DKK 345

## **4 RETTER**

*(Med ost)*

DKK 425



# MENU

## FORRETTER

TARTAR AF ØKOLOGISK OKSE - RØGET TOMATMAYO - RADISE  
Radise crudité, rugbrødsgrubbe med sesam, røget tomatmayo,  
peberrod, sprøde kartofler, karse, kørvel

RISTET KAMMUSLING - ÆGGECREME - ROGN  
Grønne asparges, grøn olie, rogn, æggecreme, malt, aromaerter

-----

## HOVEDRETTER

SMØRPOCHERET TORSK FRA LANGØ - GULEROD - CREMET BYG  
Brunet smørsauce med kapers, skalotter og persille, puré af røget gulerod,  
grillet broccolini med yuzosmør, sprøde salater

DANSK RÅVILDT - BLOMKÅL - CREMET BYG  
Vildtsauce med rødvin og brunet smør, puré af blomkål og citrus,  
grillet hjertesalat vendt med løgasker, sprøde salater

### Sides til hovedret

Cremet byg i dashi, toppet med syltede perleløg og grøn olie

-----

## OST

Dagens udvalg af danske oste samt rødløgsrelish og knækbrød

-----

## DESSERT

CHOUX AU CRAQUELIN

Rabarberkompot, pisket koldskålscreme med mascarpone,  
syltet rabarber, syre

## **APERITIF**

OPERA DRINK

DKK 95

*Geranium Gin 3 cl. og Roses Lemonade*

GIN & TONIC

DKK 95

*Geranium Gin 3 cl. og Luscombe Tonic*

DARK'N'STORMY

DKK 85

*Gosling's Black Seal rum 3 cl. og Luscombe Gingerbeer*



## MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

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*

N.V. MEYERS BOBLER

gl. DKK 85 / fl. DKK 395

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

*Mild og fyldig med toner af modne citrusfrugter*

## ROSÉ

2018 PINOT & CO ROSÉ

gl. DKK 75 / fl. DKK 395

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

*Weintgut Buchegger, Niederösterreich, Østrig*

*Tør og slank med noter fra bær og citrus, samt let krydret*

2016 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

2018 GUL CHARDONNAY

gl. DKK 70 / fl. DKK 325

*Chardonnay, Nationale, VDF, Frankrig*

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

N.V. MEYERS HVID

fl. DKK 425

*Riesling, Organic, Meyers, Mosel, Germany*

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

2018 100 BERG & TAL

gl. DKK 85 / fl. DKK 425

*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 445

*Grüner Vetliner, Weingut Buchegger, Kremstal, Østrig*

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

2016 GIESEN MARLBOROUGH

fl. DKK 495

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

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

2018 SANCERRE BLANC

½ fl. DKK 350 / fl. DKK 635

*Sauvignon Blanc, Bernard Reverdy, Sancerre, Frankrig*

*Fed og livlig med masser af frugt og elegance*

BOURGOGNE BLANC

2017 ½ fl. DKK 395 / 2016 fl. DKK 695

*Chardonnay, Domaine Michelot, Bourgogne, Frankrig*

*Slank og fin klassisk Bourgogne med let krydrede toner*

## RØDVIN

2018 RØD CARIGNAN, GRENACHE, SYRAH

gl. DKK 70 / fl. DKK 325

*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 425

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

*Frisk og frugtig med søde bærnoter*

2017 BARBERA D'ASTI SURÍ

gl. DKK 95 / fl. DKK 495

*Barbera, Piemonte, Barbera d'Asti, Italien*

*Fyldig og semi-tør med aroma af modne bær og blomster*

2017 SPÄTBURGUNDER

fl. DKK 535

*Spätburgunder, Weingut Fritz Wassmer, Baden, Tyskland*

*Pinot-Noir næse med frugtagtig og harmonisk eftersmag*

2017 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

2016 ½ fl. DKK 555 / 2015 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*

## DESSERT VIN

N.V. SHERRY PEDRO XIMENEZ

gl. DKK 65 / ½ fl. DKK 245

*Pedro Ximénez, Emilio Lustau, Andalusien, Spanien*

*Dyb og sødmefuld med nuancerede dufte*

LBV PORT COROA DE REI

gl. DKK 65 / 2012 ½ fl. DKK 295 / 2011 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. 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 kattsaniebrun 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, Normandy, Frankrig*

LAPHROIG WHISKEY 10 ÅRS

3 cl. / DKK 65

*Jim Beam, Isle of Islay, Skotland*

WOODFORD RESERVE BOURBON 10 ÅRS

3 cl. / DKK 65

*Woodford, Kentucky, USA*

DIPLOMATICO RESERVA ROM

3 cl. / DKK 55

*Destilerias Unidas, Venezuela*

GERANIUM GIN

3 cl. / DKK 55

*Henrik Hammer, Birmingham, England*

## **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

TONIC & GINGERBEER

fl. 20 cl. / DKK 35

NATURFRISK SODAVAND

fl. 25 cl. / DKK 35

MEYERS MOST

fl. 25 cl. / DKK 35

COCA COLA, 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

## ÅBNINGSTIDER

På alle forestillingsdage holder restauranten åbent tre timer, før forestillingen begynder.

Ved matinéforestillinger åbner restauranten to timer, før forestillingen begynder.

På forestillingsdage og -aftener åbner caféen tre timer, før forestillingen begynder.

# VEGANSK MENU

## FORRET

### 'CEVICHE'

Selleri, avokado, grape, asparges, koriander, syltede rødløg, sprøde kartofler, citrus og urter

-----

## HOVEDRET

### GRILLET TEMPEH

Cremet sauce af grøntsagsfond, puré af blomkål og citrus, grillet hjertesalat vendt med løgiske, sprøde salater

-----

## DESSERT

CASHEWNØDDEKAGE

