

# Meny Hundraåringen

## Champagnebaren

### **Mousserande vin med två sorters snittar 155 kr**

(Förbokas och serveras i paus)

## Operacaféet

### **Operans ostbricka 185 kr**

Ost från Lakene Gård, Brisa vit, Kvibille blåmögelost, Almnäs tegel, färskost smaksatt med örter  
säsongens marmelad, kex och surdegsbröd.

(Förbokas)

### **Operans charkbricka 185 kr**

Hemgårdens lufttorkade karré, svensk prosciutto, älgpastrami, fänkålssalami, bresaola, ättiksgurka,  
syltad lök och surdegsbröd.

(Förbokas)

### **Allans dynamitlåda 230 kr**

Trerätterstallrik med förrätt, huvudrätt och dessert.

Skagentoast, rökt rostbiff med kökets potatissallad, tomatsallad, chokladmousse med hallon.

(Förbokas och serveras före föreställning)

### **Räksmörgås 195 kr**

Handskalade räkor, dill, majonnäs på rågbröd med algkaviar, tomat, ägg.

(Förbokas)

### **Bacon och kyckling på rågbröd 165 kr**

Bacon och cesarkyckling på rågbröd toppad med rostad lök.

(Förbokas)

## Tilltugg

### **Dagens bakverk 45 kr**

### **OLW Chips 40 gram 25 kr**

(Lättsaltade & grill)

### **Noccelara Oliver 45 kr**

### **Ölkorv Cabannosi 50 gram 45 kr**

(Milt kryddad ölkorv med nyanser av paprika och vitlök)

### **Salami Chips 80 gram 55 kr**

(Fint skurna och räfflade salamibitar med en behaglig sälta)

Wermland Operas nya restauratör *Köket Karlstad CCC* har som ambition att servera klimatsmarta matupplevelser och samtidigt erbjuda nya smaker och kombinationer.

Köket använder sig av svenska råvaror, i första hand närproducerade och jobbar löpande med att minska miljöpåverkan i hela kedjan från jord till bord. Verksamheten är Svanenmärkt.