

Меню	Цена
Operakällaren's Meat balls with potato purée & cream sauce Фрикадельки с пюре Köttbullar med potatismos, Operakällarens	59 SEK
Chicken breast with rosemary pasta Паста с куриными грудками и розмарином Kycklingbröst med rosmarinpasta	59 SEK
Pasta with tomatoes & mozzarella (vegetarian) Паста с томатным соусом и сыром моцарелла Pasta al pomodoro e mozzarella	45 SEK
Sausage chopped in stroganoff sauce with wild rice Бефстроганов из пряной колбасы с рисом Korvstroganoff med viltrisblandning	59 SEK
Salmon in coconut and lime sauce with cardamom rice Лосось в соусе из кокосового молока и лайма, подается с рисом, приправленным кардамоном Lax i kokoslimesås med kardemummadoftande ris	65 SEK
Beef patties with chèvre, pizzaiola sauce & potatoes Котлета с сыром шевр Pannbiff med chevre, pizzaiolasås	59 SEK
Pasta Pesto alla Genovese (vegetarian) Паста песто по-генуэзски Pasta pesto alla genovese	55 SEK
Fillet of fish in hot ginger sauce with saffron rice, cabbage & coriander Филе рыбы в ароматном имбирном соусе Fiskfilé i het ingefärssås	55 SEK
Pasta with mushroom filling & creamy tomato sauce (vegetarian) Тортеллони с грибной начинкой в томатном соусе Tortelloni ai funghi porcini	55 SEK
Fillet of chicken leg with mozzarella, basil & dinkel rice Цыпленок с сыром моцарелла, базиликом и динкель-рисом Kycklingårfilé med mozzarella, basilika och dinkelris	59 SEK
Pasta with mussels, scallops & calamari Паста маринаре Pasta alla marinara	59 SEK

Åre & Sälen 2009-10



Десерт

Chocolate mousse with brownie cubes and chocolate sauce

Шоколадный мусс с кусочками брауни

Chokladmousse med browniekuber

Цена

25SEK

Yoghurt mousse with rhubarb compote and oatmeal crumble

Мусс из йогурта с компотом из ревеня

Yoghurtmousse med rabarberkompott

25 SEK

Напитки

Mineralwater 0,5 l

Минеральная вода, 0,5 л

Mineralvatten 50 cl

Цена

20 SEK

Beverage 0,33 l

Лимонад, 0,33 л

Läsk 33 cl

15 SEK

Brämhults juice

Свежевыжатый сок Brämhults, 0,38 л

Brämhults juice

25 SEK