

Grand café l'Opéra diverse soorten brood met tomatenpesto, Provençaalse tapenade en kruidenboter	€ 5,90
Tapenade van geroosterde noten met ciabatta-knoflookbroodjes	€ 4,90
Stokbrood met: kruidenboter of tomatenpesto of Provençaalse tapenade of olijfolie	€ 4,50
Gemengde Griekse olijven	€ 4,00

Voorgerechten

Pompoen kokossoep

pittige pompoensoep met kokos, verse gember,
citroengras, rode peper, amandelen en verse koriander
€ 4,90

Crab chowder

romige New England soep van krab, maïs,
aardappel, rookspek, prei en verse tijm
€ 6,90

Portobello met camembert

portobello uit de oven met camembert en notentapenade
met gemengde rucolasla, gemarineerde bietjes en balsamicodressing
€ 6,90

Salade van rosé gebakken biefstukreepjes

met rucola, pijnboompitten, vers gemalen zwarte peper,
Parmezaanse kaas, geurige olijfolie en balsamico
€ 8,90

Insalata bresaola

salade van bresaola, aan de lucht gedroogd rundvlees,
gegrilde vijgen, verkruimelde geitenkaas van de Bokkesprong (eco),
gemengde rucola kruidensalade en romige frambozendressing
€ 8,90

Proeverij van vis

proeverij van coquille St. Jacques, Schotse zalmtartaar, makreelmousse
met gemengde waterkerssalade, sinaasappel en mieriksworteldressing
€ 8,90

Vegetarische gerechten

Vegetarische weerschotel

€ 13,90

Pasta alla Norma

Sicilliaanse klassieker van gebakken aubergine, tomaat, penne, ricotta salata, verse basilicum en Parmezaanse kaas

€ 15,90

Tabbouleh

maaltijdsalade van couscous en Puy linzen met witlof, geroosterde paprika, belaz feta, verse munt, amandelen en topping van Turkse yoghurt, met pitabrood

€ 15,90

Zwitserse kaasfondue met Gruyère en Emmentaler

geserveerd met salade, komijn- en sesamzaad en stokbrood (minimaal 2 personen)

€ 15,90 p.p.

Fondue groenten € 3,00

Visgerechten

Marokkaans visstoofpotje

victoriabaars in pittige tomaten paprikabouillon met saffraan, pompoen, rozijnen, rode peper, kaneel en komijn op citroen couscous met verse munt en koriander

€ 17,90

Gebakken kabeljauw

met rookspek, verse tijm en bosuien stampotje*

€ 18,90

Verse mosselen

gekookt in eigen vocht, ui en selderij met knoflook- en cocktailsaus en naar keuze met frites of stokbrood

€ 19,90

Kindermenu t/m 12 jaar

vissticks **of** kipnuggets met appelmoes, salade en frites **of** pasta met tomatensaus; **en** kinderijsje

€ 8,90

Vleesgerechten

Corsicaanse stufato

mals gestoofd rundvlees van het Groninger weyderund in rode wijn met pappardelle, peterselie en Parmezaanse kaas

€ 15,90

Opera Saté

malse saté van varkenshaas met pittige Opera pindasaus, atjar, stokbrood en frites

€ 15,90

Spare ribs

op eigen wijze pittig gemarineerd*

€ 16,90

Hertensukade

langzaam mals gegaard sukadevlees van hert met wildjus, zure room en ouderwetse rode kool*

€ 18,90

Rosé gebakken eendenborst

met witlof, sinaasappel couscous, Puy linzen en kruidige gevogelte jus*

€ 19,90

Mixed grill

van varkenshaas, biefstuk, kipfilet en spare rib geserveerd met knoflook- en chilisaus*

€ 19,90

Gegrilde biologische entrecôte “au grande poivre” van het Herefordrund

met bosuienstampotje en knoflookjus*

€ 20,90

Opera filet mignon

gebakken biefstukjes van de diamanthaas met gegrilde portobello en paddenstoelen tijmjus*

€ 20,90

* Deze gerechten worden geserveerd met salade en naar keuze: pommes gratin, frites of stokbrood.

Nagerechten

Glas dessertwijn

Moscatel Oro Floralis, aroma's van oranjebloesem, honing, lichte sinaasappel en rozijn, bloemige en kruidige aroma's van de Moscatel soort.

€ 3,50

Geroosterde verse vijgen

met ricotta, lavendelhoning, karamel en pistachenootjes

€ 6,90

Opera chocolade truffeltaart

met vanille room

€ 6,90

Hazelnootparfait

met meringue, donkere chocolade en amandel karamel

€ 6,90

Tira mi sú

Italiaans dessert van gezoete mascarpone, espresso, lange vingers, cacao, Amaretto en licht geslagen room

€ 6,90

New York limoncello cheesecake

met rode bessencompote

€ 6,90

IJstrio

van pistache-, espresso- en vanille-ijs met verse slagroom

€ 6,90

Café l'Opéra / Irish coffee

€ 6,50