

CHARCUTERI-BAREN

Velkommen til Charcuteri-baren: Vi har omdannet Operaens tredje balkon til en lækker spisebar, hvor vi samtidig byder på 'Åben Bar' med vin, øl og most ad libitum. Alt sammen inkluderet i den samlede pris.

Konceptet er således: Vi serverer dig et udvalg af økologiske charcuterivarer samt de fineste danske Unika-oste. Vi åbner samtidig baren og en masse gode flasker vin, så du kan nyde delikatesserne ledsaget af et omfattende udvalg af økologiske vine, øl og saft.

Drikkevarer er ad libitum frem til forestillingsstart – og det hele er inkluderet i den samlede pris.

Bemærk:

3. balkon er en spisebar, hvor man sidder på høje barstole med udsigt til Amalienborg. Spisebaren har åbent tirsdag-lørdag på forestillingsdage & søndage på 3. balkon.

Det er ikke muligt at bestille charcuteri vegetarisk eller pescetarisk.

M E N U E N

Udvalgt dansk økologisk charcuteri, røgvarer & oste fra Unika. Serveres med surdejsbrød af ølandshvede & rugbrød.

Dertil fri bar med et udvalg af hvidvin, rødvin, rosévin, øl fra Møns Bryghus, most & vand.

Bookinger i spisebaren er af halvanden times varighed.

500,- pr. gæst

RESERVÉR BORD HER

