

# OPERA

*„Genießen Sie Ihren Besuch  
in unserem Restaurant und unsere kreative Küche  
in familiärer Atmosphäre.“*

◇ *Ihr Team des Restaurant OPERA* ◇

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

Mo - Sa 12.00 - 22.00 Uhr

So 12.00 - 22.00 Uhr

## **ADRESSE**

Leonorenstraße 18, 12247 Berlin

## **TELEFON**

030 - 60 93 37 27

## **MAIL**

[mail@restaurantopera.de](mailto:mail@restaurantopera.de)

## **WEB**

[www.restaurantopera.de](http://www.restaurantopera.de)

# OPERA

## APERITIF

### PROSECCO

0.1l ◊ 4.50 €

### PROSECCO ROSÈ

0.1l ◊ 6,00 €

### HUGO

Holundersirup mit Prosecco und Minzblätter

0.2l ◊ 6.50 €

### APEROL SPRITZ

Prosecco mit Aperol<sup>4</sup> und Mineralwasser

0.2l ◊ 6.50 €

### MARTINI

Bianco

5 cl ◊ 5.00 €

### SHERRY

Medium

5 cl ◊ 5.00 €

### SAN BITTER<sup>4</sup>

Alkoholfrei

0.1l ◊ 3.50 €

### CAMPARI<sup>4</sup>

Orange oder Soda

4 cl ◊ 6.50 €

# OPERA

## FEINE VORSPEISEN/ANTIPASTI

### ANTIPASTI

verschiedene Vorspeisevariationen nach Art des Hauses<sup>7</sup>  
für 1 Person 11.00 € | für 2 Personen 21.00 €

### CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RIND (groß)

Rinderfilet mit Parmesanraspeln, Rucola<sup>7</sup>  
13.00 €

### MOZZARELLA BUFALA

mit Kirschtomaten und Basilikum<sup>7</sup>  
10.00 €

### CARPACCIO (klein)

vom Rind mit Rucola und Parmesan<sup>7</sup>  
7.00 €

### BRUSCHETTA, 2 Stück

3.50 €

### ZIEGENKÄSE

mit Feigenchutney<sup>7</sup>  
6.50 €

### DATTELN IM SPECKMANTEL, 6 Stück

6.50 €

### BABY CALAMARI

mit Chili und Knoblauch<sup>4,14</sup>  
6.50 €

### PARMASCHINKEN UND PECORINOKÄSE<sup>7</sup>

6.50 €

### KNOBLAUCHGARNELEN<sup>1,2</sup>

8,00 €

1 glutenhaltiges Getreide | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Sojabohnen | 7 Milch  
8 Schalenfrüchte (Nüsse) | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesamsamen | 12 Schwefeldioxid und Sulphite  
13 Lupinen | 14 Weichtiere

# OPERA

## SUPPE

### KAROTTEN - INGWER - CREMESUPPE

6.50 €

### TOMATENCREMESUPPE

6.50 €

## VEGETARISCH

### ROTE BEETE GNOCCHI

(gefüllt mit Mascarpone und Walnuss) In Salbeibutter<sup>7,8</sup>

12.50 €

### GEBRATENER ZIEGENKÄSE

auf Feldsalat mit Honig und Walnüssen<sup>7,8</sup>

13.50 €

## SALATE

### FRISCHE, BUNTE SALATVARIATION

verschiedene Salate der Saison mit Haus-Vinaigrette

5.00 €

### RUCOLASALAT

mit Kirschtomaten, Parmesanraspeln und Pinienkernen<sup>7</sup>

8.50 €

### KALBSLEBER

auf Babysalat mit Kirschtomaten und Parmesanraspeln<sup>1,7,10</sup>

13.00 €

### HÄHNCHENBRUSTFILET

in Sesamkruste auf buntem Salat mit Datteln

12.00 €

# OPERA

## PASTA

### **PENNE ALL ARRABIATA**

Kurze Nudeln mit Knoblauch, Zwiebeln, Peperoncino und Basilikum  
in pikanter Tomatensoße<sup>1</sup>

9.50 €

### **TAGLIATELLE SUINO**

Feine Bandnudeln mit Schweinefiletspitzen und Champignons<sup>1,3,7</sup>

12.00 €

### **TAGLIATELLE „FILETTO“**

Feine Bandnudeln mit Black Angus Filetspitze und Champignons<sup>1,3,7</sup>

17.00 €

### **TAGLIATELLE „SALMONE“**

Feine Bandnudeln mit frischem Lachs und Kirschtomaten,  
in feiner Tomatensoße<sup>1,3,4,7</sup>

15.50 €

### **LINGUINE „SCAMPI“**

Feine Spaghetti mit Garnelen und grünem Spargel in Hummersoße<sup>1,2,4</sup>

17.00 €

## FISCH

### **HAVELZANDER**

auf Haut gebraten, in Thymian-Zitronen-Soße und Kirschtomaten,  
mit Tagesbeilage<sup>4,8</sup>

19.50 €

### **LACHSFILET**

vom Grill, mit Tagesbeilage<sup>4</sup>

21.00 €

### **SCAMPI**

(Großgarnelen) gegrillt, mit Tagesbeilage<sup>2,4</sup>

25.00 €

# OPERA

## HAUPTGERICHTE

ALLE GERICHTE WERDEN MIT TAGESBEILAGE SERVIERT.

### KALBSLEBER SALBEI

in Buttersalbei-Sauce gebraten<sup>7</sup>

21,00 €

### HÄHNCHENBRUSTFILET

gegrillt mit Kräuterbutter<sup>7</sup>

13,50 €

### MEDAILLON SENF

(Schweinemedailon)

in Pommery-Senf und Feigensoße<sup>10</sup>

17,50 €

### MEDAILLON PARMA

Schweinemedailon in Parmaschinkenmantel mit Buttersalbei-Weißweinsauce<sup>7</sup>

18,50 €

### FILETSTEAK

(vom Black Angus Rind)

gegrillt mit Kräuterbutter<sup>7</sup>

26,50 €

### PFEFFERSTEAK

(vom Black Angus Rind)

mit Pfeffersauce<sup>1,7</sup>

28,00 €

### TAGLIATA DI MANZO

(Rinderfilet vom Black Angus Rind)

in Scheiben geschnitten, mit Knoblauch, Rosmarin und Peperoncini

28,00 €

# OPERA

## DESSERT

### VANILLEEIS

mit heißen Waldfrüchten und Sahne<sup>7</sup>

6.50 €

### PANNA COTTA

mit Mangopüree und Waldfruchtjus<sup>7</sup>

6.50 €

### SCHOKOLADENSOUFLÉE

mit Vanilleeis

7.50 €

### TARTUFO

mit Eierlikör oder Schokosauce oder Espresso

7.50 €

### ZITRONENSORBET

handgeschlagen, mit Prosecco und Minze

7.50 €

### VERSCHIEDENE EISSORTEN<sup>4,6</sup>

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Zitrone, Walnuss<sup>11</sup>

2.00 € pro Kugel

## KAFFEE & CO

### KAFFEE ODER ESPRESSO

Tasse ◊ 2,50 €

### ESPRESSO MACCIATO<sup>10</sup>

Tasse ◊ 2,50 €

### CAPPUCCINO<sup>10</sup>

Tasse ◊ 3,00 €

### HEISSE SCHOKOLADE<sup>10</sup>

Tasse ◊ 3,50 €

### LATTE MACCHIATO<sup>10</sup>

Glas ◊ 3,50 €

### VERSCHIEDENE TEESORTEN

Tasse ◊ 2,50 €

# OPERA

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### MINERALWASSER MIT SPRUDEL ODER STILL

Flasche 0,25l ◊ 2,50 € | Flasche 0,7l ◊ 5,50 €

### COCA-COLA<sup>4,8</sup> ODER COCA-COLA LIGHT<sup>4,7,8</sup>

0,2 ◊ 2,50 € | 0,4 l ◊ 4,50 €

### FANTA<sup>3,4</sup> ODER SPRITE<sup>4</sup>

0,2l ◊ 2,50 € | 0,4 l ◊ 4,50 €

Thomas Henry

### BITTER LEMON<sup>5</sup>, TONIC WATER<sup>5</sup>, GINGER ALE<sup>4</sup>

0,2 l ◊ 3,00 €

### ORANGINA

Flasche 0,25l ◊ 3,00 €

## MISCHGETRÄNKE

### SPEZI COLA/FANTA<sup>3,4,8</sup>

0,3l ◊ 3,50 €

### RHABARBERSCHORLE

0,3l ◊ 3,50 €

### APFELSCHORLE naturtrüb

0,3l ◊ 3,50 €

### WEINSCHORLE weiß oder rot

0,2l ◊ 5,00 €

### RADLER BIER MIT SPRITE<sup>4</sup>

0,3l ◊ 3,00 €

### KIBA KIRSCH/BANANE

0,4l ◊ 4,50 €

1 Konservierungsstoffe | 2 Stickstoffoxid | 3 Antioxidationsmittel | 4 Farbstoff | 5 chininhaltig  
6 Süßungsmittel | 7 Cyclamat und Aspartam, enthält Phenylalanin | 8 koffeinhaltig | 9 glutenhaltiges Getreide  
10 Milch | 11 Schalenfrüchte (Nüsse)



# OPERA

## SÄFTE | NEKTAR

Vaihinger

**APFELSAFT** 100% naturtrüb

0,2l ◊ 2,50 €

**BANANENNEKTAR** 25%

0,2l ◊ 2,50 €

**ORANGENSAFT** 100%

0,2l ◊ 2,50 €

**MANGONEKTAR** 35%

0,2l ◊ 2,50 €

**SAUERKIRSCHNEKTAR** 50%

0,2l ◊ 2,50 €

## KROMBACHER BIERE

**PILS VOM FASS** <sup>g</sup>

0,3l ◊ 3,00 € | 0,4l ◊ 4,00 €

**DUNKELBIER** <sup>g</sup>

Flasche 0,33l ◊ 3,50 €

**WEIZENBIER, ALKOHOLFREI** <sup>g</sup>

Flasche 0,5l ◊ 4,50 €

**WEIZENBIER, HEFE** <sup>g</sup>

Flasche 0,5l ◊ 4,50 €

**WEIZENBIER KRISTALL** <sup>g</sup>

Flasche 0,5l ◊ 4,50 €

**ALKOHOLFREI** <sup>g</sup>

Flasche 0,33l ◊ 3,00 €

## **SPIRITUOSEN**

### **MALTESER AQUAVIT**

2 cl ◊ 3,00 €

### **RUSSISCHER WODKA**

2 cl ◊ 3,50 €

### **GRAPPA**

2 cl ◊ ab 3,00 €

### **WILLIAMSBRIRNE**

2 cl ◊ 4,00 €

### **ZIEGLER OBSTBRÄNDE**

2 cl ◊ ab 7,00 €

### **GIN HENDRICK'S**

2 cl ◊ 4,00 €

## **WHISKEY COGNAC**

### **GLENFIDDICH, 15 JAHRE**

0,2l ◊ 5,50 €

### **VECCHIA ROMAGNA**

2 cl ◊ 4,50 €

## **LIKÖRE UND KRÄUTER**

### **AMARETTO<sup>4</sup>**

2 cl ◊ 2,50 €

### **SAMBUCA MULINARI**

2 cl ◊ 3,00 €

### **LIMONCELLO**

2 cl ◊ 3,00 €

### **AMARO AVERNA**

2 cl ◊ 3,00 €

### **RAMAZZOTTI**

2 cl ◊ 3,00 €