

TAPBIEREN

Wisseltaps

We hebben meerdere wisseltaps en een aantal wisselflessen; check de krijtborden, Untappd of vraag aan ons personeel.

Brand 0,22l / 0,25l / 0,5l Pils • 5%	3,3 / 3,5 / 6,5
Paulaner 0,3l / 0,5l Weizen • 5,5%	4,8 / 6,6
La Trappe Wit Wit • 5,5%	4,5
Oedipus Mannenliefde Saison • 6%	5,1
Uiltje Blond Blond • 6%	4,7
Ciney Blonde Blond • 7%	4,9
La Chouffe Sterk Blond • 8%	5,2
Hemel Helse Engel Nijmeegse Tripel • 8%	4,8
Noordt Tripel Tripel • 7,5%	5,3
Jack's Precious IPA • 5,9%	5,1
Oersoep Hopfather Nijmeegse IPA • 6%	5,1
Troubadour Magma Tripel IPA • 9%	5,1
Oedipus Swingers Fruited Sour - Gose • 4%	5,3
Kasteel Rouge Kerserbier • 8%	5,1
La Trappe Isid'Or Amber • 7,5%	5,1
Westmalle Dubbel Dubbel • 7%	5,1
Guinness 0,25l / 0,5l Stout • 4,2%	4,3 / 6,9

BLOND

Grisette Blond Blond • 5,5% (Glutenvrij)	4,2
Gebrouwen Door Vrouwen Bloesem Blond Blond • 6,2%	5,8
Saison Dupont Saison • 6,5%	5,1
Seefbier Blond • 6,5%	5,3
Lefte Blond Blond • 6,6%	4,5
Fourchette White Tripel Wit/Tripel • 7,5%	6
Barbār Blond Honing Blond • 8%	5,5
Tripel Karmeliet Tripel • 8,4%	5,6
Duvel Sterk Blond • 8,5%	5,2
Boulevard Tank 7 Farmhouse Ale (VS) • 8,5%	6,2
Het Nest Schuppenboer Grand Cru Sterk Blond • 10%	6

Speciaalbier is niet meer weg te denken in Nijmegen en dat zie je ook terug in het aantal brouwers.

We hebben meerdere bieren van Nijmeegse Brouwers. Lokaal, duurzaam en zo houden we Nijmegen divers en levendig op het gebied van speciaalbier. Kom je niet uit Nijmegen? Probeer eens één van de bieren, je zult versteld staan hoe goed de meeste bieren uit Nijmegen zijn. Kom je wel uit Nijmegen? Steun je lokale brouwers door af en toe een Nijmeegs biertje te drinken. Probeer een Nevel, Mannenpap, Hemel of Oersoep. Proost!

IPA

vandeStreek Hop Art IPA IPA • 5,8 (Glutenvrij)	6
Moersleutel Crank The Juice New England IPA • 5,5%	8,1
Mannenpap Nectar – 5,8% Juicy IPA • 5,8%	6
Antigoon Courageous WIPA White IPA • 6%	5,3
Kinnegar Big Bunny NEIPA New England IPA (Ierland) • 6%	7,8
Lagunitas IPA – 6,2% IPA (VS) • 6,2%	6,1
Dutch Bargain Pacific Haze New England IPA • 6,2%	6,2
Troubadour Westkust BIPA Black IPA • 8,5%	5,3
Uiltje Dr. Raptor Imperial IPA • 9,2%	7,2
Gouden Carolus Ambrio Amber • 8%	6
Corona Zomerse Pilsener • 4,6%	5,2
DAB Duitse Pilsener • 5%	3,6
Desperados Tequila Flavoured Pilsener • 5,9%	5,2
Orval Brett Pale Ale • 6,2%	5,7
Chimay Rood Dubbel • 7%	5,7
Rochefort Tripel Extra Tripel • 8,1%	5,5
Westmalle Tripel Tripel • 9,5%	5,5
Trappistes Rochefort 10 Quadrupel • 11,3%	6,4

SOUR / FRUIT

Liefmans Fruitesse Fruit • 3,8%	4,8
Kriek Boon Lambic - Kriek • 4%	4,7
Oedipus Polyamorie Mango Sour • 5%	5,9
Mannenpap Rastaberry Frambozen Sour • 5,6%	6,4
Alvinne Omega Blond Sour • 6%	6,1
Oude Geuze Boon Lambic - Geuze • 7%	4,8
Nevel Wisselbier; vraag aan ons personeel	

AMBER

De Koninck Bolleke Amber / Spéciale Belge • 5,2%	4,5
Gouden Carolus Ambrio Amber • 8%	6

DONKER

Affligem Dubbel Dubbel • 6,8%	4,5
St. Bernardus Prior 8 Dubbel • 8%	5,6
St. Bernardus Abt 12 Quadrupel • 10%	6,1
Gouden Carolus Whisky Infused Sterk Donker / Whisky • 11,7%	7,1

TARWE

't IJ IJwit Wit • 6,5%	5,7
Schneider Hopfenweisse Hopfenweizen • 8,2%	6,8
Weihenstephaner Vitus Weizenbock • 7,7%	7,9

Geschiedenis van IPA in het kort.

Eén van de mooiste verhalen uit de biergeschiedenis is toch wel die van de IPA.

IPA staat voor India Pale Ale. Oorspronkelijk komt IPA bier uit Engeland. De India Pale Ale komt voort uit de hoogtijdagen van het Engels kolonialisme. De Britse

soldaten die toen in India de orde bewaarden hadden in die tijd recht op een pint bier per dag. Dat bier bedierf helaas tijdens de lange reis op zee.

Daar bedachten de Engelsen iets op. Ze brouwden een bier met een hoger alcoholpercentage en voegden meer hop toe. Alcohol en hop zijn namelijk natuurlijke conserveermiddelen. Voilà, de IPA stijl was geboren! Hop is van nature erg bitter. Vandaar dat de IPA vaak een frisse en bittere smaak heeft. Door het toevoegen van aromatische hopsoorten krijgt de IPA zijn kenmerkende fruitigheid.

ALCOHOL ARM / VRIJ

Heineken 0.0 Pilsener • 0%	3,3
Lefte Blond 0.0 Blond • 0%	4,4
Amstel Radler 0.0 Radler • 0%	3,3
Paulaner (0,33L) 0.0 Weizen • 0,0%	4,9
vandeStreek Fun house IPA New Engeland IPA • <0,5%	6,1

Oersoep Dodgeball

Amstel Radler Radler • 2,5%	3,3
---------------------------------------	-----

CIDER / SELTZER

Apple Bandit Cider Cider • 4,5%	4
Bear Dry Hopped Cider Dry Hopped Cider • 5%	6
Hard Seltzer Silver Ocean Grapefruit • 5%	5,8

STOUT / PORTER

Founders Porter – 6,5% Porter (VS) • 6,5%	6,7
Pöhjala Must Kuld – 7,8% Porter (Estland) • 7,8%	6
Moersleutel Macaroon Machine Pastry Stout • 10%	8,2
Kentucky Breakfast Stout (KBS) Imperial Coffee Stout (VS) • 12%	9,7
Moersleutel Motorolie Russian Imperial Stout • 12%	8,2



CAFÉ DE
OPERA

DRANKEN
KAART

KONINGSTRAAT 34
6511 LB NIJMEGEN
024 - 323 21 97
INFO@CAFEDOPERA.NL



WELKOM

Welkom bij Café de Opera! Natuurlijk hopen we dat je geniet van alle momenten die je hier beleeft. Mocht je nog tips of opmerkingen hebben dan horen we die graag. Zo kunnen we samen Café de Opera nog mooier maken.

TOILET

De toiletten bevinden zich in onze kelder. Aan het einde van de bar, aan de rechterkant, vind je de trap naar beneden.

WIFI

We hebben gratis Wifi.
Het bereik is binnen het best.

Wifi naam: Opera Deut gasten

Wijnen

Onze locale leveranciers Delicia Wijnen en Bastion Wine & Spirits brengen ons wijnen uit; California, Moldavië, Nieuw-Zeeland, Spanje, Frankrijk, Italië en Portugal. Neem ruim.

DRANKEN

WARME DRANKEN

Thee	3
Verse Muntthee	3,6
Verse Gemberthee	3,6
Koffie	2,9
Grote Koffie	3,9
Espresso	2,9
Dubbele Espresso	3,9
Koffie Verkeerd	3,1
Cappuccino	3,1
Flat White	4,1
Latte Macchiato	3,7
Latte Karamel	3,9
Moccachino	3,8
Warme Chocomel	3,4
Witte Chocomel	3,5
Chai Latte Masala	3,9
Matcha Latte	3,9
Dirty Chai Latte	4,6
Glühwein (winter)	4,1

Slagroom	0,5
Havermelk/Sojamelk optie	0,3

FRIS

Coca Cola	3,1
Coca Cola Zero	3,1
Fuze Tea Sparkling	3,2
Fuze Tea Green	3,2
Chaudfontaine Blauw	3,1
Chaudfontaine Rood	3,1
Bitter Lemon	3,1
Cassis	3,1
Fanta	3,1
Ginger Ale	3,2
Sprite	3,1

Tonic Finley	3,1
Rivella	3,2
Appelsap	3,2
Chocomel	3,2
Fristi	3,2
Verse Jus	3,7
IJskoffie	3,5
Smoothies van het moment	4,6

PREMIUM FRIS

Tonic Fever-Tree	3,8
Gingerbeer Fever-Tree	3,8
Lemonaid Lime	3,9
Lemonaid Blood Orange	3,9
Luscombe Raspberry Crush	4,8
Luscombe Cool Gingerbeer	4,8
Luscombe Passionate Gingerbeer	4,8

ZOETIGHEID

Appelgebak	4,5
Cake van de Week	4,9
Slagroom	0,5

WIJNEN

WIT

Rio Anejo Blanco	Glas 4,5
Chardonnay - Macabeo	Fles 22,5
(Spanje - Vol & Fris)	
Mundus	Glas 4,7
Malvasia - Fernao Pires	Fles 23,5
(Portugal - Fris & Fruitig)	
Tufare	Glas 5,4
Pinot Grigio (Italië - Crispy & Fris)	Fles 27

Jose Galo Rueda	Glas 5,9
Verdejo (Spanje - Fris & Splinterend Sappig)	Fles 29,5

WIT PER FLES

Misty Cove	Fles 27,5
Sauvignon Blanc (Nieuw-Zeeland - Knisperend Groen Natuurlijk & Sappig)	
Western Cellars Selection	Fles 28
Chardonnay (Amerika - Stevig Rond & Rijk)	

ROSÉ

Radacini Blush Rosé	Glas 4,5
Pinot Grigio (Moldavië - Rood Fruit & Zoet)	Fles 22,5
La Baume Rosé	Glas 5,6
Cinsault - Grenache - Syrah (Frankrijk - Droog en Fris)	Fles 28

ZOET

Küfertrunk	Glas 4,5
Müller Thurgau - Elbling (Duitsland - Zoet & Verfrissend)	Fles 25

ROOD

Linhas Tortas	Glas 4,5
Blend uit de Douro regio (Portugal - Licht Droog & Eiken)	Fles 22,5

Sophia Galo Rioja	Glas 5,4
Tempranillo (Spanje - Volzacht & Stevige Body)	Fles 27

ROOD PER FLES

Les Bertholets	Fles 26
Grenache - Syrah - Mourvèdre (Frankrijk - Stevig & Droog)	

Western Cellars Selection	Fles 29
Zinfandel (Amerika - Rond, Stevig & Eiken)	

Nemm	Fles 28
Cabernet Sauvignon (Italië - Rijp Fruit & Volle Body)	

BUBBELS

Cava brut	Glas 4,4
	Fles 24

PORT

Wit	4,8
Ruby	4,8
Tawny	5,2
Ferreira Dona Antonia	6,8
Tawny Reserva	

COCKTAILS

Tanqueray Gin & Tonic	8,9
Tanqueray - Fever-Tree Tonic - Citroen	

Pink Gin & Tonic	8,9
Tanqueray - Fever-Tree Raspberry Rhubarb - Limoen	

Hendrick's Gin & Tonic	9,8
Hendrick's - Fever-Tree Tonic - Komkommer	

Cuba Libre	7,1
Legendario Rum Elixer - Coca Cola - Limoen	

Moscow Mule	8,9
Wodka - Gingerbeer - Angostura Bitter - Limoen	

Dark & Stormy	8,9
Legendario Rum Elixer - Gingerbeer Angostura Bitter - Limoen	

Limoncello Spritz	7,9
Limoncello - Cava - Bruiswater - Citroen	

Aperol Spritz	6,9
Aperol - Cava - Bruiswater - Sinaasappel	

Espresso Martini	9,5
Wodka - Koffielikeur - Koffiebonen	

Pornstar Martini	9,5
Wodka - Vanillesiroop - Limoen - Passievrucht	

MOCKTAILS

Shirley Temple Alcoholvrij	6,1
Ginger Ale - Verse Jus - Grenadine - Limoen	

Mojito Alcoholvrij	6,2
Munt, Limoen	

Pink G&T Alcoholvrij	6,2
Limoen	

JENEVER

Zuidam Jonge	3,7
Ambachtelijke zachte genever; jeneverbes, zoethoutwortel, anijszaad	

Zuidam Oude	4,5
Vol, rijk karakter, hoge complexiteit genever; 52% moutwijn	

WHISKEY

Famous Grouse	4,4
Blend van o.a. Macallan/Highland Park. Zacht en rond	

The Peat Monster	6,9
Blend van Islay en Highland. Veel turf met zoete ondertonen	

Macallan 12yrs Single Malt	7,9
Medium body; gebalanceerd met tonen van fruit, eiken en kruiden	

Glenfiddich IPA	6,9
Gelagerd op combi whiskey/IPA vaten; citrus, vanille, zoetig	

Gouden Carolus Single Malt	7,2
Tripel moutbeslag gedistilleerd naar volle verfijnde belgische whiskey; volle smaak, subtiele fruitaroma's, hout, vanille	

Bushmills Original	4,3
Gentle giant; zachte milde blend, zoetig, honing, krachtige afdrong	

Maker's Mark	5,9
Bourbon; zachte rijke zoetige smaak, karamel, noten, eiken	

Kavalan Single Malt	7,2
Tropische geuren; fruit, bloemen, vanille. Tonen van mango, gerst, kruiden, eiken (Taiwan)	

INTERNET VIA ONZE WIFI.

We hebben gratis WiFi.
Het bereik is binnen het best.

WiFi naam:
Opera Deut gasten

BRANDY / COGNAC

Macieira	4,4
Portugese brandy; zacht, rond, licht zoet	

Remy Martin VSOP	5,1
Franse Cognac; zacht, fruitige tonen van appel, abrikoos, zoethout	

BAR BITES

Gemarineerde olijven • 3,9
Borrelnootjes • 3,0
Kaasblokjes jong • 7,9
Kaasblokjes oud • 8,9
Mini fuets • 7,0

RUM

Legendario Elixer de Cuba 4,4
Cubaanse gerijpte rum blend met zoetig rozijnenextract

GEDISTILLEERD

Jägermeister 3,1
Apfelkorn 3,1
Limoncello 3,3
Limoncello Koreman's 3,9
Amaretto 4,4
Bacardi 4,4
Sambuca 4,4
Tequila 4,2
Wodka 4,2
Baileys 4,4
Tia Maria 4,6
Licor 43 4,6
Grand Marnier 4,9
Cointreau 4,6
Tanqueray Gin 4,4
Hendrick's Gin 4,4
Salmari 4,2

TOILET

De toiletten bevinden zich in onze kelder. Aan het einde van de bar aan de rechterkant gaat een trap naar beneden.

FOOD LUNCH

TOSTI'S

Tussen 11:00 - 21:00 uur

Keuze uit licht of donker brood

Tosti's worden geserveerd met curry

Tosti Kaas • 4,0

Tosti Ham-Kaas • 4,5

Tosti Turka a la Deut • 5,1

Pita, Turkse worst, kaas, sambal en chillisaus

Tosti Opera • 5,9

Brie, mangochutneyspread en tomatenchutney saus

BROODJES

Tussen 11:00 - 16:00 uur

Keuze uit mais- of donkerbrood

Broodje carpaccio • 10,5

Ook verkrijgbaar als salade • 13,5

Huisgemaakte pesto, parmezaan en truffelmayonaise

Broodje gemarineerde zalm • 10,5

Ook verkrijgbaar als salade • 13,5

Eiersalade, zongedroogde tomaat en gefrituurde kappertjes

Broodje hüttenkäse (V) • 9,5

Ook verkrijgbaar als salade • 13,5

Geroosterde paprika, aubergine, avocado, radijs en komkommer

Bourgondiër: 2 kroketten op brood • 9,5

Met mayospread en/of biermosterd

Chicken wrap • 9,0

Krokante kiphaasjes, crème fraîche, chutney en parmezaanse kaas

Broodje van de maand

Vraag aan ons personeel

OPERA BURGERS

Tussen 11:00 - 21:00 uur

Grain fed black angus burger • 14,5

Verse frieten, kropsla, gekarameliseerde uien, tomaat, augurk en badjak mayonaise

Veganburger • 12,5

Verse frieten, kropsla, gekarameliseerde uien, tomaat, augurk en badjak mayonaise

SOEP

Tussen 11:00 - 21:00 uur

Geserveerd met naan

Linzensoep (V) • 6,5

Met feta en granaatappel

Soep van geroosterde courgette (V) • 6,5

Met gorgonzola

YOGHURT

Tussen 11:00 - 16:00 uur

Geserveerd met naan

Yoghurt met fruit en huisgemaakte

granola (V) • 7,5

OPERA BORREL

Tussen 11:00 - 23:00 uur, do t/m za tot 00:00

Nacho Opera Vegan • 10,5

Nacho's met BBQ pulled jackfruit, tomaat, lente-ui en badjak mayonaise

Nacho libre (V) • 10,5

Nacho's met jalapeño, tomatensaus, kaas, avocado, crème fraîche en chilisaus

Dirty loaded fries • 10,5

Verse friet met confit van eend, bosui, tomaat, komkommer, kaas en badjak mayonaise. (Optie zoete aardappel)

Vegan loaded fries • 10,5

Verse friet met jackfruit, bosui, tomaat, komkommer en badjak mayonaise. (Optie zoete aardappel)

Bourgondiër bitterballen (vega optie) •

8,9 / 10,9

8st / 12st

Kaassoufflés • 7,5 / 10,5

8st / 12st

Feta loempia's • 8,5 / 11,0

5st / 8st

Opera mixed bittergarnituur

(vega optie) • 14,0

15st

Gemarineerde olijven • 3,5

Sardientjes • 6,0

Gemarineerd in sojaolie & hete pepers met brood

Borrelnootjes • 3,0

Papadums met dips • 8,0

Versillende mediterrane dips

Brood met dips • 7,0

Versillende mediterrane dips

Kaasplank • 14,5

Oude geitenkaas, Italiaanse zachte kaas, oude kaas, Spaanse zachte kaas

Kaas/worstplank • 15,5

Mix van kazen, pastrami, serrano & mortadella

Opera deluxe • 31,0

Mix van heerlijkheden van Café de Opera

(V) staat voor vegetarisch

OPERA SPECIALS

LUCHTIGE AARDAPPELWAFELS

Tussen 11:00 - 21:00 uur

Gegrilde en gemarineerde groenten, huisgemaakte hummus, feta, gerookte amandelen, granaatappel en sumac (V) • 11,5

Gemarineerde zalm, eiersalade, gedroogde tomaat en lof • 12,5

Pastrami, tomaten, mascarpone, geschaafde venkel en lente-ui • 12,5

Special van de maand

Vraag aan ons personeel

FOOD DINER

DINER

Geroosterde aubergine (V) • 12,5
Saffraanyoghurt, feta, granaatappel en pijnboompitten (koud geserveerd)

Huisgemaakte falafel (V) • 12,5
Pitabrood, labne, komkommer en frisse salade en verse friet

Risotto pompoen (V) • 14,5
Pompoen, geitenkaas en citroen

Risotto gamba's • 16,0
Gamba's en turkse worst

Pulled jackfruit (V) • 15,0
**Mejadra en uienchutney*

Fish and Chips • 15,0
Verse frieten en remoulade

Confit van eend • 16,5
**Mejadra en uienchutney*

Gebakken steak • 17,5
Verse frieten, truffelmayonaise en frisse salade

**Mejadra: kruidige rijst met linzen*

OPERA BURGERS

Tussen 11:00 - 21:00 uur

Grain fed black angus burger • 13,5
Verse frieten, kropsla, gekarameliseerde uien, tomaat, augurk en badjak mayonaise

Veganburger • 12,5
Verse frieten, kropsla, gekarameliseerde uien, tomaat, augurk en badjak mayonaise

OPERA SPECIALS

LUCHTIGE AARDAPPELWAFELS

Tussen 11:00 - 21:00 uur

Gegrilde en gemarineerde groenten, huisgemaakte hummus, feta, gerookte amandelen, granaatappel en sumac (V) • 11,5

Gemarineerde zalm, eiersalade, gedroogde tomaat en lof • 12,5

Pastrami, tomaten, mascarpone, geschaafde venkel en lente-ui • 12,5

SOEP

*Geserveerd met naan
Tussen 11:00 - 21:00 uur*

Linzensoep (V) • 6,5
Met feta en granaatappel

Soep van geroosterde courgette (V) • 6,5
Met gorgonzola

SALADES

Carpaccio • 13,5
Huisgemaakte pesto, parmezaan en truffelmayonaise

Gemarineerde zalm • 13,5
Eiersalade, zongedroogde tomaat en gefrituurde kappertjes

Hüttenkäse (V) • 13,5
Geroosterde paprika, aubergine, radijs avocado, en komkommer

INSPIRATIE

Gerechten zijn geïnspireerd op landen rond het Middellandse Zeegebied; Libanon, Israël, Italië & Turkije.

EXTRA'S

Verse friet met mayonaise • 4,5
Naan/matze/brood • 2,5
Hummus • 1,0
Zaanse mayonaise • 1,0
Vegan mayonaise • 1,0
Badjak mayonaise • 1,0
Biermosterd van de Hemel • 1,0
Side salad • 3,5

OPERA SWEETS

Appelgebak • 4,2
Cake van de week • 4,5
Slagroom • 0,5

BAR BITES

Gemarineerde olijven • 3,5
Borrelnootjes • 3,0
Kaasblokjes jong • 6,9
Kaasblokjes oud • 7,9
Mini fuets • 6,0

KEUKENTIJDEN

Broodjes en yoghurt
11.00 - 16:00 uur

Tosti's, wafels, soep, salades en burgers
11.00 - 21:00 uur

Diner
17.00 - 21:00 uur

Borrel
Zo t/m wo, 11.00 - 23:00 uur
Do t/m za, 11.00 - 00:00 uur