

OFELIA



CAFÉ & RESTAURANT

OFELIA



Køkkenets Åbningstider:

Mandag fra kl. 11.00-16.00

Tirsdag - Fredag fra kl. 11.00-16.00 & 17.00-20.00

Lørdag fra kl. 10.00-13.00 & 13.30-16.00 & 17.00-20.00

Søndag fra kl. 10.00-13.00 & 13.30-16.00

SNACKS

Flæskesvær DKK 45
Brændt æblepuré

Fiskerillette DKK 45
Citrongelé, dild

Oksechips DKK 45
Miso-emulsion, porreaske

Falafel af Kikærter DKK 45
Mynteyogourt

DAGENS SMØRREBRØD

SERVERES MELLEML 11.00-16.00

VÆLG MELLEML

1 stk / DKK 95

2 stk / DKK 165

Tartar
Syltede svampe, peberrodsmayo,
jordkokker

Rødspætte
Remoulade, kapers, syltet agurk, dild

Kartoffelmad
Løvstikke, løg, vesterhavsost

Hjemmelavet Karrysild
Æg, æble, forårsløg

FORRETTER

Rimmet Laks DKK 95
Syltet radiser, dild-emulsion, citrongelé

Lynstegt Gedeost DKK 85
Honning, hasselnødder, timian

Paté af Kyllingelever DKK 95
Syltet bladselleri, brøndkarse, tyttebær

HOVEDRETTER

Lam DKK 175
Lammekroetter, græskarpuré, brændt
blomkål, grønkål, lamme jus

Havtasje DKK 150
Jordkok, salturt, Limfjord blåmuslinger,
hvidvinsauce

Efterårsgrønt DKK 135
Squash medley

SPECIAL DELERET FOR 2
(Ikke en del af Teatermenuen)
Cote de Boeuf
ca. 800g DKK 475 pr. person
Grillede løg, salsa verde,
hjemmelavet fritter fritteret i andefedt

SIDE ORDERS

Knuste Nye Kartoffler DKK 45

Grøn Salat DKK 45

Vesterhavsost-polentachips
med Aioli DKK 45

OFFELIA



Køkkenets Åbningstider:

Mandag fra kl. 11.00-16.00

Tirsdag - Fredag fra kl. 11.00-16.00 & 17.00-20.00

Lørdag fra kl. 10.00-13.00 & 13.30-16.00 & 17.00-20.00

Søndag fra kl. 10.00-13.00 & 13.30-16.00

OST

3 Danske Oste DKK 90

Blå Kornblomst,
vesterhavsost,
den hvide dame

Serveres med kvædepuré, umodne ferskner
og knækbrød.

DESSERT

Pocheret Blomme DKK 85
Skovmærkeis, ingefærkiks

Hjemmelavet Sorbet DKK 75
Havtorn og solbær

OFELIA



TEATERMENU

2 retter DKK 295

3 retter DKK 345

4 retter DKK 425

Tirsdag - Lørdag fra kl. 17.00-20.00

Vælg fra retterne nedenfor

Snacks og side orders tilkøbes - se cafékortet ovenfor

FORRETTER

Rimmet Laks

Syltet radise, dild-emulsion, citrongelé

Lynstegt Gedeost

Honning, hasselnødder, timian

Paté af Kyllinglever

Syltet bladselleri, brøndkarse, tyttebær

HOVEDRETTER

Lam

Lammekroetter, græskarpuré, brændt blomkål, grønkål, Lamme jus,

Havtaske

Jordskok, salturt, Limfjord blåmuslinger, hvidvinssauce

Efterårsgrønt

Squash medley

SPECIAL DELERET FOR 2

(Ikke en del af Teatermenuen - retten købes separat)

Cote de Boeuf

ca. 1 kg (med ben) DKK 475 pr. person

Grillede løg, salsa verde,

Hjemmelavet fritter friteret i andefedt

DESSERT

Pocheret Blomme

Citron-mascarpone, ingefærkiks

Hjemmelavet Sorbet

Havtorn og solbær

OST

3 Danske Oste

Blå kornblomst, vesterhavsost, den hvide dame - serveres med kvædepuré, umodne ferskener og knækbrød.

VINMENU

1 glas DKK 85

2 glas DKK 155

3 glas DKK 205

4 glas DKK 300

HUSK AT BESTILLE TIL PAUSEN
- SPØRG DIN TJENER OM VORES
UDVALG AF DRILLEVARER & SNACKS

OFELIA



VIN, MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

	Gl. / Fl.
Meyers Cremant Mosel, Tyskland	DKK 85 / 395
NV - Champagne Brut Locret-Lachaud, Frankrig	DKK 695

HVIDVIN

	Gl. / Fl.
2018 Chardonnay Nationale, Frankrig	DKK 70 / 295
2017 Sauvignon Blanc Les Rafelieres, Frankrig	DKK 70 / 310
2018 Riesling Trocken 100 Berg und Tal Rheinhessen, Tyskland	DKK 85 / 385
2014 Riesling Meyers Mosel, Tyskland	DKK 335
2016 Riesling Feinherb Figaro Mosel, Tyskland	DKK 385
2015 Petit Chablis Bourgogne, Frankrig	DKK 585
2016 Lilleø Arwen Lilleø, Danmark	DKK 455

ROSÉ

	Gl. / Fl.
2017 Les Rafelieres Rosé Loire, Frankrig	DKK 70 / 310

RØDVIN

	Gl. / Fl.
2015 Nationale Carignan Grenache Syrah Frankrig	DKK 70 / 295
2016 Les Rafelieres, Pinot Noir Frankrig	DKK 70 / 310
2016 Vino Rosso, Bacca Nera Veneto, Italien	DKK 80 / 385
2014 Bierzo Roble Luis Varela Bierzo, Spanien	DKK 85 / 385
2014 Meyers Rød, bio Côtes du Rhône, Frankrig	DKK 335
2016 Valpolicella Valpantene Veneto, Italien	DKK 480
2016 Valpolicella Superiore Ripasso Veneto, Italien	DKK 595
2014 Montecastro Ribera del Duero, Spanien	DKK 625

OFELIA



VIN/AVEC

DESSERTVIN

2016 Moscatel
de Setúbal 6 cl. DKK 75 / fl. DKK 595
Setúbal, Portugal

2012 LBV Port unfiltered
Quinta do Noval 6 cl. DKK 75 / fl. DKK 595
Duoro, Portugal

Pedro Ximenez Sherry ½ fl. DKK 265
Lustau, Spanien

2014 Lilleøvin Elvira ½ fl. DKK 945
Lilleø, Danmark

2014 Château
Cantegril 0,5L fl. DKK 595
AOC Sauternes, Frankrig

AVEC & SPIRITUS 3 CL

Baileys DKK 65

Cointreau DKK 65

Gosling's Black Seal Rum DKK 65

Geranium Gin DKK 65

Green Vodka
Ultra Premium, økologisk DKK 65

Cognac Symphonie XO,
Jon Bertelsen DKK 65

Cognac No 10 VSOP Alliance DKK 65

SNAPS

Spørg din tjener
om vores udvalg 3 cl 55

OFELIA



KOLDE DRIKKE

LÆSKEDRIKKE

Meyers øko æblemost 25 cl. DKK 35

Naturfrisk 25 cl. DKK 35
Økologisk sodavand;
appelsinbrus, hindbærbrus
& hyldebrus

Naturfrisk Juice 27 cl. DKK 45

Fever Tree 20 cl. DKK 35
Tonic eller Ginger Beer

Sodavand 25 cl. DKK 35
Coca-Cola & Zero

Kildevand 33 cl. DKK 25
Med eller uden brus

Møn vand 75 cl. DKK 45
Med eller uden brus

ØL PÅ FAD

Skands, 30 cl. / 40 cl.
Humlefyd DKK 45 / DKK 60

Nørrebro Bryghus, DKK 45 / DKK 60
New York Lager

ØL PÅ FLASKE

Carlsberg, Alkoholfri 33 cl. DKK 35
Nordic

Skands, Pilsner 25 cl. DKK 35
Humlefyd

Skands, Brown Ale 25 cl. DKK 35
Tæppefald

OFELIA



VARME DRIKKE

KAFFE

Vi brygger vores kaffe med økologiske Fairtrade Tres Flores espressobønner fra Estate Coffee og bruger kun økologisk mælk

Filter Kaffe DKK 30
Ad libitum

Espresso DKK 35

Cortado, Macchiato
eller Americano DKK 45

Cappuccino DKK 45

Café Latte DKK 45

Moccachino DKK 45
Varm Valrhona-chokolade med
dobbelt espressoshot

Extra shot DKK 5

Special mælk DKK 5

Iskaffe DKK 45

VARME DRIKKE

Varm chokolade DKK 45
Lavet på Valrhona-chokolade og
serveres med flødeskum

CHAI

Chai Latte DKK 45
Med kanel og varm mælk

TE

Vores te kommer fra T Town - de er
økologiske og uden tilsætningsstoffer

Camomile Vibe, Say Chai,
Earl Grey, Yellow Green
eller Urban Zen Pr. kop DKK 30

OFELIA



BRUNCH-BUFFET DKK 225

Vores tag-selv-bord har et repertoire, der rækker fra chiagrød og ristet granola over sprøde falafler med sesam-dressing til et show af spreads, skinker og friskbagt brød.

Lørdag - Søndag fra kl. 10.00-13.00

YOGHURT/GRØD

Yoghurt
med vanilje

Ristet granola

Overnight oats
med røde bær og æbler

Chiagrød
med frugt kompot og ristet mandler

Vegansk yoghurt
med ristet kokos og blåbær

SALATER

Salat
med persille og grillet grønt

Tomatsalat
med Vesterhavs ost og løg vinaigrette

SALTE RETTER

Røget laks

Små stegte økologiske brunchpølser

Røget bacon

Sprøde falafler med sesamdressing

Økologisk røræg

Baked beans
med chili og brændte peberfrugter

Æggekage
med nye kartofler, radiser, purløg
og tomater

OFELIA



Lørdag - Søndag fra kl. 10.00-13.00

BRØD

Nybagt rugbrød

Glutenfrit brød

Surdejsbrød brød

Knækbrød

lavet på 5 slags kerner

SPREADS

Krydret ketchup

Sæsonens marmelader

Hjemmelavet nutella
med hasselnødder

Rygeost creme
med purløg

Sennep
med estragon

Økologisk smør

PÅLÆG

Udvalg af gode økologiske spegepølser

Skinke

med sort peber, timian og nelliker

Hønsesalat

med æbler, selleri og citron

Lufttørret skinke

med grillet fennikel

Lun leverpostej

med svampe og bacon

Mammen skæreost

3 gode danske oste

OFELIA



Lørdag - Søndag fra kl. 10.00-13.00

FRUGT

Årstidens frugtsalat

Sæsonens hele frugter

Grapefrugt
med estragonsukker

SØDE SAGER

Lune pandekager
med sirup

Kannelsnurrer

Croissant

Berliner

DRIKKEVARER

Koldpresset æblemost

Appelsin juice

Te fra T-Town

Vand

Filter kaffe
med økologisk mælk, sukker

ROSENDAHL ER SPONSOR I RESTAURANTERNE PÅ DET KONGELIGE TEATER

Rosendahl er dansk design, der tåler at blive brugt - hver dag. Mærket står for enkelt og stilrent design, der både gør hverdagen smukkere og lettere gennem et stort fokus på funktionalitet.

Vi er glade for at være sponsor og samarbejdspartner på Det Kongelige Teater. Sponsoratet begyndte, da Skuespilhuset blev bygget, og vi var stolte af at blive en del af det smukke, nye hus. At teateret ville bruge restauranten i Skuespilhuset til at skabe et hus for alle, både teatergæster og forbipasserende, så vi som kærkommen nytænkning.

Teateret ønskede at gøre kunsten lettere tilgængelig for alle, og Rosendahl ønsker at gøre godt design tilgængeligt for alle.

I det nye samarbejde mellem Det Kongelige Teater, Meyers og Rosendahl er Rosendahl blevet en integreret del af oplevelsen i alle tre huse, da det funktionelle, smukke design pryder bordene i alle teaterets restauranter.

