



# OFELIA



CAFÉ & RESTAURANT

# OFELIA



Køkkenets åbningstider

Mandag kl. 11-16

Tirsdag - fredag fra kl. 11-16 & 17-20 (ved aftenforestillinger)

Lørdag fra kl. 10-15 & 17-20 (ved aftenforestillinger)

Søndag fra kl. 10.00-15.00

## CAFÉMENU

---

### FROKOST

---

#### **Fish 'n' Chips**

Friteret kuller, sprøde kartoffelfritter,  
citron og sauce tartare

Børn under 12 år

**DKK 145**

**DKK 85**

#### **Steak tartare**

Tartar på okse med saltbagte beder, estragon,  
syltet drueagurk, trøffelmayo, dehydrerede løg og  
sprøde salatblade vendt i sennepsvinaigrette

**DKK 145**

#### **Sprøde kartoffelfritter**

med salvieketchup og mayo

**DKK 35**

---

### BURGER, SALAT & SUPPE

---

#### **Burger**

Bøf af økologisk dansk okse, briochebolle, sprøde  
salatblade, salvie ketchup, sennepsmayonnaise og  
agurker syltede med estragon,  
sprøde kartoffelfritter og Vesterhavst

**DKK 165**

#### **Salat**

Sprøde falafler med nordisk hummus,  
spicy violet grønkål, granatæble og grillet avocado

**DKK 135**

#### **Suppe**

Vegansk græskarsuppe med chili, ingefær,  
gremolata og ristet surdejsbrød

**DKK 85**

---

### SMØRREBRØD

---

SERVERES MELLEML. 11-16

**DKK 95. PR. STK.**

#### **Letrøget laks**

med rygeost, "spaghetti" på radisse og skovsyre

#### **Hønsesalat**

med saltbagt selleri, grønne æbler,  
citron og sprødt kyllingeskind

#### **Tartar på okse**

med syltet sennepskorn, rødbede,  
brøndkarse og trøffelmayo

# OFELIA



## TEATERMENU

2 retter DKK 295

3 retter DKK 345

4 retter DKK 425

Tirsdag - lørdag kl. 17-20 på forestillingsaftener

---

### TEATERMENU

---

#### **FORRET**

##### **Plukket krabbe**

med radisse, skalotteløg, citron og peberrodssauce skilt med estragonolie

Eller

##### **Steak tartare**

Tartar på okse med saltbagte beder, estragon, syltet drueagurk, trøffelmayo, dehydrerede løg og sprøde salatblade vendt i sennepsvinaigrette

#### **HOVEDRET**

##### **Okse onglet (nyretapper) eller bagt torsk**

med saltbagt selleri, røget selleripuré, syltede perleløg, karse og knuste kartofler

#### **OST**

##### **3 danske oste**

med knækbrød, umodne ferskner og kvædekompot

#### **DESSERT**

##### **Hvid chokoladeis**

med bladselleri-granite, æble, kandiserede urter og ristet havre

---

### VINMENU

---

<b>1 glas</b>	<b>DKK 85</b>
<b>2 glas</b>	<b>DKK 155</b>
<b>3 glas</b>	<b>DKK 205</b>
<b>4 glas</b>	<b>DKK 300</b>

---

HUSK AT BESTILLE DRIKKEVARER TIL PAUSEN  
- SPØRG DIN TJENER OM VORES UDVALG

---

# OFELIA



## VIN, MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

---

### MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

---

**Meyers Cremant** **Gl. / Fl.**  
Mosel, Tyskland **DKK 85 / 395**

**NV - Champagne Brut** **DKK 695**  
Locret-Lachaud, Frankrig

---

### HVIDVIN

---

**2018 Chardonnay** **Gl. / Fl.**  
Nationale, Frankrig **DKK 70 / 295**

**2018 Riesling Trocken** **DKK 85 / 385**  
**100 Berg und Tal**  
Rheinhessen, Tyskland

**2014 Riesling Meyers** **DKK 335**  
Mosel, Tyskland

**2016 Riesling** **DKK 385**  
**Feinherb Figaro**  
Mosel, Tyskland

**2016 Lilleø Arwen** **DKK 455**  
Lilleø, Danmark

---

### ROSÉ

---

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

---

### RØDVIN

---

**2015 Nationale Carignan** **Gl. / Fl.**  
**Grenache Syrah** **DKK 70 / 295**  
Frankrig

**2016 Les Rafelieres,** **DKK 70 / 310**  
**Pinot Noir**  
Frankrig

**2014 Bierzo Roble** **DKK 85 / 385**  
**Luis Varela**  
Bierzo, Spanien

**2014 Meyers Rød, bio** **DKK 335**  
Côtes du Rhône, Frankrig

**2016 Vino Rosso,** **DKK 385**  
**Bacca Nera**  
Veneto, Italien

**2016 Valpolicella** **DKK 480**  
**Valpantene**  
Veneto, Italien

**2016 Valpolicella** **DKK 595**  
**Superiore Ripasso**  
Veneto, Italien

**2014 Montecastro** **DKK 625**  
Ribera del Duero, Spanien

# OFELIA



## VIN/AVEC

---

### DESSERTVIN

---

<b>2016 Moscatel de Setúbal</b> Setúbal, Portugal	<b>6 cl. DKK 75 / fl. DKK 595</b>
<b>2012 LBV Port unfiltered Quinta do Noval</b> Duoro, Portugal	<b>6 cl. DKK 75 / fl. DKK 595</b>
<b>Pedro Ximenez Sherry</b> Lustau, Spanien	<b>½ fl. DKK 265</b>
<b>2014 Lilleøvin Elvira</b> Lilleø, Danmark	<b>½ fl. DKK 945</b>
<b>2014 Château Cantegril</b> AOC Sauternes, Frankrig	<b>0,5L fl. DKK 595</b>

---

### AVEC & SPIRITUS 3 CL

---

<b>Baileys</b>	<b>DKK 65</b>
<b>Cointreau</b>	<b>DKK 65</b>
<b>Gosling's Black Seal Rum</b>	<b>DKK 65</b>
<b>Geranium Gin</b>	<b>DKK 65</b>
<b>Green Vodka Ultra Premium, økologisk</b>	<b>DKK 65</b>
<b>Cognac Symphonie XO, Jon Bertelsen</b>	<b>DKK 65</b>
<b>Cognac No 10 VSOP Alliance</b>	<b>DKK 65</b>

---

### SNAPS

---

<b>Spørg din tjener om vores udvalg</b>	<b>3 cl 55</b>
-----------------------------------------	----------------

# 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 35

**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 FLASKE

---

**Carlsberg, alkoholfri** 33 cl. DKK 35  
Nordic

**Skands, Pilsner** 25 cl. DKK 35  
Humlefyrd

**Skands, Brown Ale** 25 cl. DKK 35  
Tæppefald

---

### ØL PÅ FAD

---

**Skands, Pilsner** 30 cl. / 40 dl.  
Humlefyrd DKK 45 / DKK 60

# OFELIA



## VARME DRIKKE

---

### KAFFE

---

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

**Espresso** **DKK 35**

**Cortado, Macchiato, Cappuccino eller Americano** **DKK 45**

**Café Latte** **DKK 45**

**Moccachino** **DKK 45**

Varm Valrhona-chokolade med dobbelt espressoshot

**Iskaffe** **DKK 45**

---

### DIVERSE

---

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

---

### CHAI

---

**Chai Latte** **DKK 45**  
Lavet på varm mælk

---

### KAFFE & TE - AD LIBITUM

---

**Vores te kommer fra T Town - som er økologisk og uden tilsætningsstoffer**

Camomile Vibe, Earl Grey, Yellow Green eller English Breakfast **pr. kop DKK 30**

**Filterkaffe** **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 sesamdressing til et show af spreads, skinker og friskbagt brød

Lørdag - søndag kl. 10-15

---

### YOGHURT/GRØD

---

**Yoghurt**  
med vanilje

**Ristet granola**

**Overnight oats**  
med røde bær og æbler

**Chiagrød**  
med frugtkompot og ristede mandler

---

### LUNE RETTER

---

**Lun leverpostej**

**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

---

### SALATER

---

**Bedesalat**  
med sennep, crudité og olivenolie

**Tomatsalat**  
med Vesterhavssost og løgvinaigrette



# OFELIA



---

## BRØD

---

**Nybagt rugbrød**

**Glutenfrit brød**

**Ølandshvedebrød**

**Knækbrød**

lavet på 5 slags kerner

---

## PÅLÆG

---

**Økologisk oksepegepølse**

**Skinke**

med sort peber, timian og nelliker

**Hønsesalat**

med æbler, selleri og citron

**Lufttørret skinke**

**Mammen skæreost**

**3 gode danske oste**

**Røget laks**

---

## SPREADS

---

**Krydret ketchup**

med salvie

**Sennep**

med estragon

**Rygeostcreme**

med purløg

**Sæsonens marmelader**

**Hjemmelavet nutella**

med hasselnødder

**Økologisk smør**

# OFFELIA



---

## FRUGT

---

**Årstidens frugtsalat**

**Sæsonens hele frugter**

**Grapefrugt**

med estragonsukker

---

## DRIKKEVARER

---

**Koldpresset æblemost**

**Udvalg af te fra T-Town**

Camomile Vibe, Earl Grey, Yellow Green eller  
English Breakfast

**Filtreret vand**

med agurk

**Filterkaffe**

med økologisk mælk, sukker

---

## SØDE SAGER

---

**Lune pandekager**

med sirup

**Kannelsnurrer**

**Croissants**

**Berliner**

## **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 nytænking.

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.

