



OFELIA



CAFÉ & RESTAURANT

OFELIA



Køkkenets åbningstider

Tirsdag - lørdag fra kl. 17-20 (ved aftenforestillinger),
fra kl. 14-20 (ved matinéforestillinger)
Lørdag & søndag fra kl. 10-15 til weekendbrunch

CAFÉMENU

CAFÉRETTER

Kalvefilet **DKK 225**

med løgpuré, grillet kejsershat, syltede løg
og sauce bordelaise

Dampet torsk **DKK 215**

med grillet kejsershat, syltede løg, løgpuré
og urtesauce med kapers, dild og citron

Bagte jordskokker **DKK 115**

med løgpuré, grillet kejsershat
og æble/rødbede-vinaigrette

*Alle ovenstående retter serveres
med knuste kartofler, smagt til med urter og smør*

FAVORITTERNE

Ofelia burger **DKK 165**

med skiver af kalvefilet, trøffelcreme, syltede
agurker, frisk tomat og salat
Hertil serveres grove pommes frites
med ketchup og mayo

Fish 'n' Chips **DKK 145**

Friteret kuller, sprøde kartoffelfritter,
citron og sauce tartare
Børn under 12 år **DKK 85**

OFELIA



3 RETTERS TEATERMENU

Tirsdag - lørdag
kl. 17-20 på forestillingsaftener

DKK 345

TEATERMENU

FORRET

Koldrøget laks

med friskostcreme, syltede rødbeder
og rugbrødscrumble

HOVEDRET

Kalvefilet

med løgpuré, grillet kejsershat,
syltede løg og sauce bordelaise

DESSERT

Mørk chokolademousse

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

VINMENU

1 glas	DKK 85
2 glas	DKK 155
3 glas	DKK 205
4 glas	DKK 300

HUSK AT BESTILLE DRIKKEVARER TIL PAUSEN

- SPØRG DIN TJENER OM VORES UDVALG

OFELIA



À LA CARTE MENU

Tirsdag - lørdag kl. 17-20 på forestillingsaftener

FORRETTER

Koldrøget laks **DKK 115**
med friskostcreme, syltede rødbeder
og rugbrødsgruble

Rimmet kammusling **DKK 125**
med estragonemulsion,
rå pære og jordkok

Rødbedetatar **DKK 95**
med friskostcreme, syltede løg,
urtesalat og ruggruble

HOVEDRETTER

Kalvefilet **DKK 225**
med grillet kejsershhat, syltede løg,
løgpuré, sauce bordelaise

Dampet torsk **DKK 215**
med grillet kejsershhat, syltede løg, løgpuré
og urtesauce med kapers, dild og citron

Bagte jordkokker **DKK 115**
med løgpuré, grillet kejsershhat,
æble og rødbedevinaigrette

DESSERT & OST

Mørk chokolademousse **DKK 85**
med hasselnødder, saltkaramel
og passionsfrugt

Tre danske oste **DKK 100**
med kompot og knækbrød

VINMENU

1 glas **DKK 85**

2 glas **DKK 155**

3 glas **DKK 205**

4 glas **DKK 300**

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

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

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

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 DRİKKE

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
Humlefryd

Skands, Brown Ale 25 cl. DKK 35
Tæppefald

ØL PÅ FAD

Skands, Pilsner 30 cl. / 40 dl.
Humlefryd 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

SALATER

Bedesalat
med sennep, crudité og olivenolie

Tomatsalat
med Vesterhavssost og løgvinaigrette

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

OFELIA



BRØD

Nybagt rugbrød

Glutenfrit brød

Ølandshvedebrød

Knækbrød

lavet på 5 slags kerner

SPREADS

Krydret ketchup

med salvie

Sennep

med estragon

Rygeostcreme

med purløg

Sæsonens marmelader

Hjemmelavet nutella

med hasselnødder

Økologisk smør

PÅLÆG

Skinke

med sort peber, timian og nelliker

Hønsesalat

med æbler, selleri og citron

Økologisk oksepegepølse

Lufttørret skinke

Mammen skæreost

3 gode danske oste

Røget laks

OFFELIA



FRUGT

Årstidens frugtsalat

Sæsonens hele frugter

Grapefrugt

med estragonsukker

SØDE SAGER

Lune pandekager

med sirup

Kannelsnurrer

Croissants

Berliner

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

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 samarbejdet 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.

