

The background is a solid teal color. It features several white geometric patterns: diagonal lines in the corners, a zigzag line on the left side, and another zigzag line on the right side.

OFELIA



CAFÉ & RESTAURANT

OFELIA



PANINI

UDVALG AF PANINI

ØKO SKINKE & HAVGUS DELUXE

DKK 95

Ålerøget økologisk skinke, havgus-ost, karamelliserede løg og porrer, sennep, urte-emulsion og æblesmør

VEGGIE SPECIAL (V)

DKK 95

Syltede bøgehatte, havgus-ost, karamelliserede løg og porrer, sennep, urte-emulsion, æblesmør

Begge sandwich serveres med en grøn salat med urter og sennepsvinaigrette

TILKØB AF FRITTER

DKK 45

Serveres med hjemmerørt mayo

OBS

Der forekommer gebyr ved betaling med firmakreditkort. Dette gælder følgende kort:

*Dansk udstedte VISA / Mastercard - firma (2,5 %), *EU udstedte VISA / Mastercard - firma (2,5 %), *NonEU VISA / Mastercard (4,38 %)

OFELIA



TEATER-TAPASBRÆT

kl. 17-20 på forestillingsaftener

DKK 275 PR. PERSON

- Menuen inkluderer 1 fl. vand fra Møn

EFTERÅRSTAPAS PÅ BRÆT

BRESAOLA

med blommeeddike og efterårskartoffelsalat

COPPA AF GRISENAKKE

med syltede nye gulerødder

RØGET LAKS

med friskostcrème og radiser

PATÉ AF AND

med hyldeblomst-syltede perleløg

BAGTE TOMATER

med citrontimian

UMODNE FERSKNER

syltede med hvidløg, citron og rosmarin

BRUD AF OSTEN GAMMELKNAS

BLÅ KORNBLOMST

med rabarberkompot

PETIT SÆSONDESSERT

bagte blommer med makroner og vaniljecrème

SØDT FRA MEYERS KONDITORI

MEDFØLGER

BRØD & SMØR

GRØN SALAT

RUCOLAPESTO

med ristede solsikkekerner og vesterhavsost

RØGEDE MANDLER

STIKKELSBÆRRELISH

OBS

Der forekommer gebyr ved betaling med firmakreditkort. Dette gælder følgende kort:

*Dansk udstedte VISA / Mastercard - firma (2,5 %), *EU udstedte VISA / Mastercard - firma (2,5 %), *NonEU VISA / Mastercard (4,38 %)

OFELIA



VIN & MOUSSERENDE

MOUSSERENDE

Meyers Cremant

Mosel, Tyskland

Gl. / Fl.
DKK 85 / 395

NV - Champagne Brut

Locret-Lachaud, Frankrig

DKK 795

ROSÉ

2018 Nationale Rosé /

Cabernet Franc

Frankrig

Gl. / Fl.
DKK 70 / 295

HVID

2018 Nationale Chardonnay

Nationale, Frankrig

Gl. / Fl.
DKK 70 / 295

2019 Riesling Trocken

100 Berg und Tal

Rheinhessen, Tyskland

Gl. / Fl.
DKK 95 / 425

2014 Riesling Meyers

Mosel, Tyskland

DKK 335

RØD

2018 Nationale Rød /

Merlot & Grenache

Frankrig

Gl. / Fl.
DKK 70 / 295

2014 Luis Varela,

Mencia

Bierzo, Spanien

Gl. / Fl.
DKK 95 / 425

2019 Meyers Rød, bio

Côtes du Rhône, Frankrig

DKK 335

OBS

Der forekommer gebyr ved betaling med firmakreditkort. Dette gælder følgende kort:

*Dansk udstedte VISA / Mastercard - firma (2,5 %), *EU udstedte VISA / Mastercard - firma (2,5 %), *NonEU VISA / Mastercard (4,38 %)

OFELIA



AVEC & SPIRITUS

DESSERTVIN - 6 CL.

2016 Moscatel Setúbal, Portugal	DKK 75
Løgismoses Tawny Portvin Porto, Portugal	DKK 75
Pedro Ximenez Sherry Andalucia, Spanien	DKK 75

SNAPS - 5 CL.

Spørg din tjener om vores udvalg	DKK 55
---	---------------

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
Calvados Chateau Breuil, 12 ans	DKK 65

OBS

Der forekommer gebyr ved betaling med firmakreditkort. Dette gælder følgende kort:

*Dansk udstedte VISA / Mastercard - firma (2,5 %), *EU udstedte VISA / Mastercard - firma (2,5 %), *NonEU VISA / Mastercard (4,38 %)

OFELIA



KOLDE DRIKKE

LÆSKEDRIKKE

Meyers Øko Æblemost 25 cl. DKK 35

Udvalg af Økologisk Sodavand 25 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

DRINKS

Rose & Tonic DKK 95
Lillet Rose, Geranium Gin, Lime og Tonic

Dark 'n' Stormy DKK 95
Gosling's, Lime og Ginger Beer

Aperol Spritz DKK 85
Aperol, Prosecco, Orange og Soda

Geranium G & T DKK 85
Geranium Gin, Lime og Tonic

ØL PÅ FAD

40 cl.
Skands, Pilsner DKK 60
Humlefyrd, 5.0%

ØL PÅ FLASKE

Jacobsen Viva Classic 33 cl. DKK 45
Classic, 5.5%

Carlsberg, Alkoholfri 33 cl. DKK 35
Nordic, 0.0%

Skands, Pilsner 25 cl. DKK 35
Humlefyrd, 5.0%

Skands, Porter 25 cl. DKK 35
Tæppefald, 6.2%

Skands, Hvede 25 cl. DKK 35
Egtvedpigens Bryg, 5.5%

OBS

Der forekommer gebyr ved betaling med firmakreditkort. Dette gælder følgende kort:

*Dansk udstedte VISA / Mastercard – firma (2,5 %), *EU udstedte VISA / Mastercard – firma (2,5 %), *NonEU VISA / Mastercard (4,38 %)

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 **DKK 45**

Macchiato **DKK 45**

Cappuccino **DKK 45**

Americano **DKK 45**

Café Latte **DKK 45**

Moccachino **DKK 45**

Varm chokolade med espresso

Iskaffe **DKK 45**

Udvalg af sirup:

Vanilje / Hasselnød / Saltkaramel

DIVERSE

Varm chokolade **DKK 45**
Serveres med flødeskum

Chai Latte **DKK 45**
Tiger spice

KAFFE & TE - AD LIBITUM

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

Kamomile, Earl Grey, Grøn eller English Breakfast **DKK 30**

Filterkaffe **DKK 30**

OBS

Der forekommer gebyr ved betaling med firmakreditkort. Dette gælder følgende kort:

*Dansk udstedte VISA / Mastercard - firma (2,5 %), *EU udstedte VISA / Mastercard - firma (2,5 %), *NonEU VISA / Mastercard (4,38 %)

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 forbigående, 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.

