



OFFELIA



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

TAPASRETTER

TØRRET OKSEINDERLÅR

med syltede bøgohatte

SKIVER AF GLASERET FRILANDSSKINKE

med marineret økologisk rødkål,
appelsin og valnødder

GRAVAD LAKS

med hjemmelavet rævesauce

ANDERILLETTE

med hyldeblomst-syltede rødbeder

BAGTE RODFRUGTER

marinerede med sennep og olivenolie

OLIVEN

syltede med hvidløg, citron og rosmarin

OST

BRUD AF OSTEN GAMMELKNAS

BLÅ KORNBLOMST

med sveske- / stikkelsbærkompot

MEDFØLGER

MEYERS ØLANDSHVEDEBOLLER

og økologisk rørt smør

SPRØD GRØN SALAT

med sennepsvinaigrette

HJEMMELAVET RUCOLAPESTO

med ristede solsikkekerner og Vesterhavsost

SALTEDE BLANDEDE NØDDER

ØKOLOGISK ÆBLERELISH

med citrontimian

DESSERTER

PETIT SÆSONDESSERT

Økologisk ris à l'amande
med kirsebærsauce og tørrede kirsebær

SØDT FRA MEYERS KONDITORI

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 / 325**

HVID

2018 Nationale Chardonnay

Nationale, Frankrig

**Gl. / Fl.
DKK 70 / 325**

2019 Riesling Trocken

100 Berg und Tal

Rheinhessen, Tyskland

**Gl. / Fl.
DKK 95 / 425**

2014 Riesling Meyers

Mosel, Tyskland

DKK 425

RØD

**2018 Nationale Rød /
Merlot & Grenache**

Frankrig

**Gl. / Fl.
DKK 70 / 325**

**2014 Luis Varela,
Mencia**

Bierzo, Spanien

**Gl. / Fl.
DKK 95 / 425**

2019 Meyers Rød, bio

Côtes du Rhône, Frankrig

DKK 425

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 **DKK 75**
Setúbal, Portugal

Løgismoses Tawny Portvin **DKK 75**
Porto, Portugal

Pedro Ximenez Sherry **DKK 75**
Andalucia, Spanien

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 **DKK 65**
Ultra Premium, økologisk

**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

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

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 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.

