

OFELIA

MORGEN

# OFELIA

Tirsdag til fredag  
Kl. 10-12

---

## MORGENMAD

---

---

### Skyr & granola kr. 25

Ristet havre og chokolade

---

### Chiagrød kr. 30

Brændte mandler

---

---

### Danske oste kr. 35

2 danske oste med æblekompot og knasende knækbrød

---

### Brødkurv kr. 30

Friskbagt økologisk rugbrød og ølandshvedebrød

---

### Sødt bagværk kr. 25

Spørg venligst din tjener om vores udvalg

---

Midt i det myldrende havneliv kan du opleve regionens delikate råvarer og sæsonernes skiften, når vi serverer mad, der forener velsmag, skønhed, sundhed og økologisk bevidsthed. Ofelia drives af Meyers.

BRUNCH

# OFELIA

Lørdag til søndag  
Kl. 10-14

---

## BRUNCH KR. 195

---

Brunchen serveres som delemad i tre serveringer inklusiv et glas æblemost fra Lilleø og filterkaffe eller te med opfyldning.

---

### OPGRADÉR DIN BRUNCH

---

Bloody Mary kr. 95

---

Meyers Bobler gl. kr. 85

---

Mimosa Special gl. kr. 85  
Cava og Meyers Most

---

Champagne Brut gl. kr. 125  
Locret-Lachaud

---

---

## DEN KOLDE SERVERING

---

### Skyr & granola

Ristet hvide og chokolade

---

### Appelsin & Julesirup

Vores egen julesirup og saltristede græskarkerner

---

### Chiagrød

Brændte mandler

---

### Brødkurv

Friskbagt økologisk rugbrød og ølandshvedebrød

---

### Marmelade

Kirsebær- og æblemarmelade

---

### 2 danske oste

Æblekompot og knækrød

---

---

## DEN VARME SERVERING

---

### Røget laks

Rødbedesalat med rygeost og rødbedebånd

---

### Quiche

Syltede bøgehatte, Vesterhavssost og svampecreme

---

### Rødkålssalat

Sprød spinat, nordisk dressing og tyttebær

---

## DEN SØDE SERVERING

---

### Hjemmebagte vafler

Kirsebærflødeis

---

Midt i det myldrende havneliv kan du opleve regionens delikate råvarer og sæsonernes skiften, når vi serverer mad, der forener velsmag, skønhed, sundhed og økologisk bevidsthed. Ofelia drives af Meyers.

FROKOST

# OFELIA

Tirsdag til søndag  
Kl. 11-17

---

## KOKKENS VALG AF SMØRREBRØD 2 STK. KR. 170

---

Vores smørrebrød serveres på koldhævet rugbrød fra Meyers Bageri - bagt af stenformalet mel økologisk dyrket i Norden

---

### Kartoffelmad kr. 85

Estragonemulsion, syltede skalotteløg og friterede kapers

---

### Røget makrel kr. 125

Frilerede kapers, ansjosemulsion og æg fra Niels & Grete

---

### Røget laks kr. 125

Rødbede, rygeost, og peberrod

---

### Smørstegt rødspættefilet kr. 95

Grov remoulade og grillet citron

---

---

### Hønsesalat kr. 115

Frilandskylling, syltede bøgehatte, ristet bacon og porreaske

---

### Kalveterrine kr. 95

Syltede bøgehatte og svampeemulsion

---

### Rørt tatar kr. 115

Grov sennep, koldpresset rapsolie, drueagurker, svampeemulsion, knas og rå æggeblomme fra Niels & Grete

---

## SNAPS

---

Spørg venligst din tjener  
om vores udvalg

3 cl kr. 55

---

---

## BURGER

---

Serveres med saltbagte  
kartofler og dypelse

---

### Ofelias vegetarburger kr. 145

Flækærtefalafel, kompot af karamelliseret rødløg, cheddar og sprøde blade i blød smørbolle

---

### Julesandwich kr. 185

Confiteret and, sprød kålsalat med mandler og grønne blade i blød smørbolle

---

## DESSERT

---

---

### Kirsebærflødeis kr. 85

Kanelkageknas, kirsebær og mandler

---

### Grillet hvid dame kr. 85

Smørstegt rugbrød og rommarinerede brombær

---

Børn under 12 år får  
børneportioner til halv pris

---

Midt i det myldrende havneliv kan du opleve regionens delikate råvarer og sæsonernes skiften, når vi serverer mad, der forener velsmag, skønhed, sundhed og økologisk bevidsthed. Ofelia drives af Meyers.

## FORRET

**Røget laks kr. 95**

Rødbede i flere variationer, hasselnødder, peberrod og cremet flødeost

**Rørt tatar kr. 115**

Grov sennep, koldpresset rapsolie, drueagurker, svampeemulsion, knas og rå æggeblomme fra Niels & Grete

## HOVEDRET

**Grillet spidskål kr. 125**

Saltbagt selleri, cremet selleripuré og smørsauce med mandler og kapers

**Slethvar kr. 235**

Bagte jordkokker, perleløg, cremet jordkokpuré og skummende fiskesauce

**Stegt andebryst kr. 225**

Confiteret kartoffel, cremet selleripuré, grillet kål med æblegastrik og cremet sauce

## BURGER

Serveres med saltbagte kartofler og dyppelse

**Ofelias vegetarburger kr. 145**

Flækærtefalafel, kompot af karamelliseret rødløg, cheddar og sprøde blade i blød smørbolle

**Julesandwich kr. 185**

Confiteret and, sprød kålsalat med mandler og grønne blade i blød smørbolle

## DESSERT

**Kirsebærflødeis kr. 85**

Kanelkageknas, kirsebær og mandler

**3 danske oste kr. 115**

Med knækbrød, kvædepuré rørt med trøffel, syltede valnødder og grønne ferskner

Børn under 12 år får  
børnportioner til halv pris

Midt i det myldrende havneliv kan du opleve regionens delikate råvarer og sæsonernes skiften, når vi serverer mad, der forener velsmag, skønhed, sundhed og økologisk bevidsthed. Ofelia drives af Meyers.

TEATERMENU

# OFELIA

Mandag til søndag  
Kl. 17-20

---

## TEATERMENU

---

2 retter kr. 295  
3 retter kr. 345  
4 retter kr. 425

---

---

## TEATERMENU

---

### Røget laks

Rødbede i flere variationer,  
hasselnødder, peberrod og cremet  
flødeost

---

### Stegt andebryst

Confiteret kartoffel, cremet selleripuré,  
grillet kål med æblegastrik og cremet  
sauce

---

### 3 danske oste

Med knækbrød, kvædepuré rørt med  
trøffel, syltede valnødder og grønne  
ferskner

---

### Kirsebærflødeis

Kanelkageknas, kirsebær og mandler

---

---

## VINMENU

---

1 glas kr. 80  
2 glas kr. 135  
3 glas kr. 185  
4 glas kr. 215

---

---

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

---

Midt i det myldrende havneliv kan du opleve  
regionens delikate råvarer og sæsonernes skiften,  
når vi serverer mad, der forener velsmag,  
skønhed, sundhed og økologisk bevidsthed.  
Ofelia drives af Meyers.

DRIKKE

# OFELIA

---

## APERITIF

---

Dagens cocktail kr. 85

Spørg din tjener

---

---

## MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

---

Prosecco DOC  
kr. 395

Catalonien, Spanien

---

Cava Rosado Brut  
kr. 385

Nadal, Spanien

---

Meyers Bobler  
kr. 85 / kr. 395

Riesling, Tyskland

---

Champagne Brut  
kr. 125 / kr. 795

Locret-Lachaud, Frankrig

---

---

## ROSÉ

---

2015 Les Rafelieres Rosé  
kr. 60 / kr. 310

Loire, Frankrig

---

2016 Melopée de Gavoty Rosé  
kr. 385

Côtes de Provence, Frankrig

---

Midt i det myldrende havneliv kan du opleve regionens delikate råvarer og sæsonernes skiften, når vi serverer mad, der forener velsmag, skønhed, sundhed og økologisk bevidsthed. Ofelia drives af Meyers.

DRIKKE

# OFELIA

---

## HVIDVIN

---

2016 Nationale Chardonnay  
kr. 60 / kr. 285  
Frankrig

---

2016 Les Rafelieres, Sauvignon  
blanc  
kr. 65 / kr. 310  
Loire, Frankrig

---

2015 Le Chardonnay Pays, Øko  
kr. 80 / 385  
Domaine des Homs, Frankrig

---

2014 Meyers Hvid, Riesling  
kr. 335  
Mosel, Tyskland

---

2016 Rueda K-Naia Verdejo  
kr. 385  
Castilla Y Leon, Spanien

---

2015 Petit Chablis  
kr. 585  
Bourgogne, Frankrig

---

2015 Lilleøvin Bastard  
kr. 425  
Lilleø, Danmark

---

2016 Lilleøvin Arwen  
kr. 455  
Lilleø, Danmark

---

---

## RØDVIN

---

2015 Nationale, Carignan,  
Grenache, Syrah  
kr. 60 / kr. 285  
Frankrig

---

2016 Les Rafelieres, Pinot Noir  
kr. 65 / kr. 310  
Beaujolais, Frankrig

---

2015 Vino Rosso, Bacca Nera  
kr. 80 / kr. 385  
Corte Figaretto, Italien

---

2014 Meyers Rød, bio  
kr. 325  
Côtes du Rhône, Frankrig

---

2015 Valpolicella Superiore  
kr. 595  
Veneto, Italien

---

2013 Ribera del Duero  
kr. 625  
Castilla Y Leon, Spanien

---

Midt i det myldrende havneliv kan du opleve regionens delikate råvarer og sæsonernes skiften, når vi serverer mad, der forener velsmag, skønhed, sundhed og økologisk bevidsthed. Ofelia drives af Meyers.



DRIKKE

# OFELIA

---

## DESSERTVIN

---

Pedro Ximenez Sherry  
6 cl kr. 65 / ½ fl. kr. 265  
Lustau, Spanien

---

2009 LBV Port unfiltered  
Quinta do Noval  
6 cl kr. 65 / fl. kr. 595  
Duoro, Portugal

---

2013 Château Cantegril  
6 cl kr. 85 / fl. kr. 595  
AOC Sauternes, Frankrig

---

2014 Lilleøvin Elvira  
½ fl. kr. 945  
Lilleø, Danmark

---

---

## AVEC & SPIRITUS 3 CL

---

Baileys kr. 55

---

Cointreau kr. 55

---

Gosling's Black Seal Rum  
kr. 55

---

Geranium Gin kr. 55

---

Wannborga Øland Vodka  
Ultra Premium, økologisk  
kr. 55

---

Cognac Symphonie XO,  
Jon Bertelsen kr. 65

---

Woodford Reserve Bourbon  
Whisky kr. 65

---

Eilan Gillan Islay Whisky  
kr. 65

---

Cognac No 10 VSOP Alliance  
kr. 75

---

---

## SNAPS

---

Spørg din tjener om  
vores udvalg

---

3 cl kr. 55

---

Midt i det myldrende havneliv kan du opleve regionens delikate råvarer og sæsonernes skiften, når vi serverer mad, der forener velsmag, skønhed, sundhed og økologisk bevidsthed. Ofelia drives af Meyers.

KOLDE DRIKKE

# OFELIA

---

## VAND OG MOST

---

**Meyers Most**  
25 cl kr. 35

Spørg venligst din tjener om  
mulige varianter

---

**Naturfrisk**  
25 cl kr. 35

Økologisk sodavand; appelsinbrus,  
hindbærbrus, sportsvand, hyldebrus,  
tonic & ginger beer

---

**Luscombe**  
32 cl kr. 45

Sicilian lemonade

---

**Sodavand**  
25 cl kr. 30

Coca-Cola & Zero

---

**Mønvand**  
75 cl kr. 45

Med eller uden brus

---

---

## ØL PÅ FAD

---

Skands, Humlefryd  
kr. 35 / kr. 60

---

Nørrebro Bryghus,  
New York Lager  
kr. 35 / kr. 60

---

Nørrebro Bryghus,  
Ravnsborg Rød  
kr. 35 / kr. 60

---

---

## ØL PÅ FLASKE

---

Nørrebro Bryghus,  
Union Session IPA  
33 cl kr. 50

---

Carlsberg, Nodic  
33 cl kr. 35

---

Skands, Humlefryd  
25 cl kr. 35

---

Skands, Nicks ale  
25 cl kr. 35

---

Skands, Tæppefald  
25 cl kr. 35

---

Midt i det myldrende havneliv kan du opleve  
regionens delikate råvarer og sæsonernes skiften,  
når vi serverer mad, der forener velsmag,  
skønhed, sundhed og økologisk bevidsthed.  
Ofelia drives af Meyers.

VARME DRIKKE

# OFELIA

---

## KAFFE

---

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

---

Espresso kr. 25 / 30

---

Cortado, Macchiato eller  
Americano kr. 30

---

Cappuccino kr. 40

---

Café Latte kr. 45

---

Moccachino kr. 45

Varm Valrhona-chokolade med  
dobbelt espressoshot

---

Extra shot kr. 5

---

Filterkaffe kr. 30

---

Iskaffe kr. 45

---

---

## VARME DRIKKE

---

**Varm chokolade kr. 45**

Lavet på Valrhona-chokolade og  
serveret med flødeskum

---

---

## CHAI

---

**Chai Latte kr. 40**

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

Kop kr. 30 / Kande kr. 45

---

Midt i det myldrende havneliv kan du opleve regionens delikate råvarer og sæsonernes skiften, når vi serverer mad, der forener velsmag, skønhed, sundhed og økologisk bevidsthed. Ofelia drives af Meyers.



## 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 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.

Midt i det myldrende havneliv kan du opleve  
regionens delikate råvarer og sæsonernes skiftet,  
når vi serverer mad, der forener velsmag,  
skønhed, sundhed og økologisk bevidsthed.  
Ofelia drives af Meyers.