

MORGEN

OFELIA

Tirsdag til fredag
Kl. 11-12

BRUNCH

OFELIA

Lørdag & søndag
Kl. 10-14

BRUNCH KR. 225 PR. PERSON

Brunchen serveres 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

Croissant kr. 25

Kannelsnurre kr. 30

DEN KOLDE SERVERING

Skyr & granola

Ristet hvede og chokolade

Blodappelsin

Vores egen æblesirup og puffsukker

Lun havregrød

Estragon marinerede pære

Brødkurv

Friskbagt økologisk rugbrød og ølandshvedebrød

Marmelade

Solbær og pebermarmelade

2 danske oste

Æblekompot og knækbrød

DEN VARME SERVERING

Røget laks

Rødbedesalat med rygeost og rødbedebånd

Timian pølser

Hjemmelavet æblesennep

Salat

Sprød spinat, rucola, langtidsbagte tomater & saltristede græskarkerner

DEN SØDE SERVERING

Hjemmebagte vafler

Vaniljeis

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 fredag kl. 11-17
lørdag & søndag kl. 13-17

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, syltet skalotteløg og
friterede kapers

Røget makrel kr. 125

Friterede kapers, ansjosemulsion
og æg fra Niels & Grete

Røget laks kr. 125

Rødbedesalat med rygeost og
rødbedebånd

Smørstegt rødspættefilet kr. 95

Grov remoulade og grillet citron

Hønsesalat kr. 115

Fritgående kylling, syltede bølgehatte, ristet
bacon og porreaske

Kalveterrine kr. 95

Syltede bølgehatte og svampeemulsion

Rørt tatar kr. 115

Vendt med 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
dyppelse

Ofelias vegetarburger kr. 135

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

Ofelias burger kr. 135

Kompot af karamelliseret rødløg, cheddar
og sprøde blade i blød smørbolle

DESSERT

Citronfromage kr. 85

Cremet flødeis med havesyre og sprød
marengs

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.

AFTEN

OFELIA

Tirsdag til søndag
Kl. 17-20

FORRET

Salat af krabbe kr. 95

Sprød kinaradise, dild, estragonemulsion og knas

Rørt tatar kr. 115

Vendt med grov sennep, koldpresset rapsolie, drueagurker, svampeemulsion, knas og rå æggeblomme fra Niels & Grete

Variation af gulerødder fra Sørís kr. 85

Sprøde gulerodssalat, syltede gulerødder, salt ristet græskarkerner og gulerodspuré

HOVEDRET

Svampetoast kr. 125

Grillet ølandsbrød, stegte svampe, vesterhavssost og cremet svampepuré

Søtunge kr. 235

Stegte skorzonerrødder, rosenkål og syrlig hvidvinssauce

Rosa stegt kalv kr. 225

Confiteret persillerod, persillerodspuré, syltede grillet løg og glace med henkogte brombær

DESSERT

Citronfromage kr. 85

Cremet flødeis med havesyre og sprød marengs

3 danske oste kr. 115

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

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.

TEATERMENU

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

TEATERMENU

Salat af krabbe

Sprød kinaradise, dild, estragonemulsion
og knas

Rosa stegt kalv

Confiteret persillerod, persillerodspuré,
syltede grillet løg og glace med brombær

3 danske oste

Knækbrød, kvædepuré rørt med trøffel,
syltede valnødder og grønne ferskner

Citronfromage

Cremet flødeis med havesyre og sprød
marengs

VINMENU

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

HUSK AT BESTILLE DRİKKEVARER TIL PAUSEN
– SPØRG DIN TJENER OM VORES UDVALG

DRIKKE

OFELIA

APERITIF

Dagens cocktail kr. 85

Spørg din tjener

MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

**Prosecco DOC
kr. 395**

Perlage, Italien

**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

2014 Riesling Meyers Hvid

kr. 335

Mosel, Tyskland

2016 Les Rafelieres, Sauvignon blanc

kr. 65 / kr. 310

Loire, Frankrig

2016 Rueda K-Naia Verdejo

kr. 385

Castilla Y Leon, Spanien

2015 Le Chardonnay Pays, Øko

kr. 80 / kr. 385

Castilla Y Leon, Spanien

2015 Petit Chablis

kr. 585

Bourgogne, Frankrig

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

Côtes du Rhône, Frankrig

2015 Vino Rosso, Bacca Nera

kr. 80 / kr. 385

Beaujolais, Frankrig

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

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

Special mælk 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.

OFELIA

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 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 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 skiften,
når vi serverer mad, der forener velsmag,
skønhed, sundhed og økologisk bevidsthed.
Ofelia drives af Meyers.