

# OFELIA

## BRUNCH BUFFET 225 DKK

Vores tag-selv-bord har et repertoire, der rækker fra chiagrød og ristet granola over sprøde falafler med sesam-dressing til et show af spreads, skinker og friskbagt brød.

Lørdag - søndag kl. 10-13

---

### YOGHURT/GRØD

---

Yoghurt  
med vanilje

Ristet granola

Overnight oats  
med røde bær og æbler

Chiagrød  
med frugt kompot og ristet mandler

Vegansk yoghurt  
med ristet kokos og blåbær

---

### SALATER

---

Salat  
med persille og grillet grønt

Tomatsalat  
med Vesterhavs ost og løg vinaigrette

---

### SALTE RETTER

---

Røget laks

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

## BRUNCH BUFFET

Lørdag-søndag kl. 10-13

---

### BRØD

---

Nybagt rugbrød

Glutenfrit brød

Surdejsbrød brød

Knækbrød

lavet på 5 slags kerner

---

### SPREADS

---

Krydret ketchup

Sæsonens marmelader

Hjemmelavet nutella

med hasselnødder

Rygeost creme

med purløg

Sennep

med estragon

Økologisk smør

---

### PÅLÆG

---

Udvalg af gode økologiske spegepølser

Skinke

med sort peber, timian og nelliker

Hønsesalat

med æbler, selleri og citron

Lufttørret skinke

med grillet fennikel

Lun leverpostej

med svampe og bacon

Mammen skærest

3 gode danske oste

# OFELIA

## BRUNCH BUFFET

Lørdag-søndag kl. 10-13

---

### FRUGT

---

Årstidens frugtsalat

Sæsonens hele frugter

Grapefrugt  
med estragonsukker

---

### SØDE SAGER

---

Lune pandekager  
med sirup

Kannelsnurrer

Croissant

Berliner

---

### DRIKKEVARER

---

Koldpresset æblemost

Appelsin juice

Te fra T-Town

Vand

Filter kaffe  
med økologisk mælk, sukker

# OFELIA

## SOMMERMENU

Køkkenets åbningstider:

Mandag kl. 11-16

Tirsdag-fredag kl. 11-16 & 17-20.30

Lørdag kl. 10-16 & 17-20.30

Søndag kl. 10-16

---

### SALATER OG VARME RETTER

---

**Klassisk pariserbøf** 135  
med æggeblomme, kapers, rødløg,  
peberrod, pickls og syltede rødbeder

**Helstegt rødspætte** 195  
med brunet smør, kapers, løg, dild  
Serveres med sommersalat

**Fritter** 45  
med sennepsmayo og ketchup

**Sommersalat** 95  
med nordisk dressing, oliven, hvide aspar-  
ges, syltede løg og laks

---

### SMØRREBRØD

---

#### VÆLG MELLEML

1 stk / 95

2 stk / 165

**Hønsesalat**  
med bacon og grønne asparges

**Æg og rejer**  
med dild-emulsion

**Kartoffelmad**  
med rygeost, syltede løg og urter

---

### BURGER

---

**Ofelias burger** 125  
Cheddar, bøf, salat, tomat,  
syltede agurker, rødløg  
og sennepsmayo

**Ofelias vegetarburger** 125  
Flækærtebøf, salat, cheddar,  
tomat, syltede agurker, rødløg  
og sennepsmayo

**Børneburger** 75  
med bøf, cheddar, salat, tomat, syltede  
agurker, rødløg og sennepsmayo

**Tilvalg af fritter** 30  
med chili- eller sennepsmayo

---

### DESSERT

---

**Koldskål** 75  
med jordbær og kammerjunker

# OFELIA

## TEATERMENU

2 retter kr. 295

3 retter kr. 345

Tirsdag-lørdag kl. 17-20.30

---

### TEATERMENU

---

#### Laksetatar

Dildmayo, grillet asparges og radisser

#### Flankesteak

medgrillet gulerod, grillet løg,  
gulerodspure og kraftig okseglace

#### Koldskål

med jordbær og kammerjunker

---

### VINMENU

---

1 glas kr. 80

2 glas kr. 135

3 glas kr. 185

4 glas kr. 215

---

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

---

# OFELIA

## VINKORT

---

### MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

---

Meyers Bobler 85 / 395  
Mosel, Tyskland

Champagne Brut 125 / 795  
Locret-Lachaud, Frankrig

Cava Rosado Brut 385  
Nadal, Spanien

Prosecco DOC 395  
Perlage, Italien

---

### ROSÉ

---

2017 Les Rafelieres Rosé 65 / 310  
Loire, Frankrig

2017 Melopée de Gavoty Rosé 385  
Côtes de Provence, Frankrig

# OFELIA

## VINKORT

---

### HVIDVIN

---

2018 Nationale Chardonnay Frankrig	60 / 285
2017 Les Rafelieres Sauvignon blanc Loire, Frankrig	65 / 310
2016 Riesling Feinherb Figaro Mosel, Tyskland	80 / 385
2014 Riesling Meyers Mosel, Tyskland	335
2016 Le Chardonnay Pays, Homs Sud-Ouest, Frankrig	80 / 385
2015 Lilleøvin Bastard Lilleø, Danmark	425
2016 Lilleøvin Arwen Lilleø, Danmark	455
2015 Petit Chablis Bourgogne, Frankrig	585

---

### RØDVIN

---

2015 Nationale Carignan Grenache Syrah Frankrig	60 / 285
2016 Les Rafelieres, Pinot Noir Côtes du Rhône, Frankrig	65 / 310
2016 Vino Rosso, Bacca Nera Veneto, Italien	80 / 385
2014 Meyers Rød, bio Côtes du Rhône, Frankrig	325
2018 Valpolicella Valpantene Veneto, Italien	480
2016 Valpolicella Superiore Veneto, Italien	595
2013 Montecastro Ribera del Duero, Spanien	625

# OFELIA

## VIN/AVEC

---

### DESSERTVIN

---

Pedro Ximenez Sherry Lustau, Spanien	6 cl 65 / ½ fl. 265
2012 LBV Port unfiltered Quinta do Noval Duoro, Portugal	6 cl 65 / fl. 595
2014 Château Cantegril AOC Sauternes, Frankrig	6 cl 85 / fl. 595
2014 Lilleøvin Elvira Lilleø, Danmark	½ fl. 945

---

### AVEC & SPIRITUS 3 CL

---

Baileys	55
Cointreau	55
Gosling's Black Seal Rum	55
Geranium Gin	55
Wannborga Øland Vodka Ultra Premium, økologisk	55
Cognac Symphonie XO, Jon Bertelsen	65
Woodford Reserve Bourbon Whisky	65
Eilan Gillan Islay Whisky	65
Cognac No 10 VSOP Alliance	75

---

### SNAPS

---

Spørg din tjener om vores udvalg	3 cl 55
-------------------------------------	---------



# OFELIA

## KOLDE DRIKKE

---

### VAND OG MOST

---

Meyers Æblemost 25 cl 35  
Med eller uden havtorn

Naturfrisk 25 cl 35  
Økologisk sodavand;  
appelsinbrus, hindbærbrus,  
sportsvand, hyldebrus, tonic  
& ginger beer

Luscombe 27 cl 45  
Sicilian lemonade

Sodavand 25 cl 30  
Coca-Cola & Zero

Kildevand 33 cl 30  
Med eller uden brus

Mønvand 75 cl 45  
Med eller uden brus

---

### ØL PÅ FAD

---

Skands, 35 / 60  
Humblefryd

Nørrebro Bryghus, 35 / 60  
New York Lager

Nørrebro Bryghus, 35 / 60  
Ravnsborg Rød

---

### ØL PÅ FLASKE

---

Carlsberg, alkoholfri 33 cl 35  
Nordic

Skands, pilsner 25 cl 35  
Humblefryd

Skands, ale 25 cl 35  
Nicks ale

Skands, specielt brygget til DKT 25 cl 35  
Tæppefald

Elderflower, 33 cl 50  
Session IPA

# OFELIA

## VARME DRIKKE

---

### KAFFE

---

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

Espresso 25 / 30

Cortado, Macchiato eller Americano 30

Cappuccino 40

Café Latte 45

Moccachino 45  
Varm Valrhona-chokolade med dobbelt espressoshot

Extra shot 5

Special mælk 5

Iskaffe 45

---

### VARME DRIKKE

---

Varm chokolade 45  
Lavet på Valrhona-chokolade og serveres med flødeskum

---

### CHAI

---

Chai Latte 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 30

## 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.



ROSENDAHL  
COPENHAGEN