

OFELIA

RESTAURANT

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-søndag kl. 10-14

BRUNCH 225 KR.

Brunchen serveres som delemad i to serveringer inklusiv et glas æblemost fra Lilleø og filler Kaffe 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

Loiret-Lachaud

DEN KOLDE SERVERING

Skyr & granola

Ristet hvide og chokolade

Røget laks

Friskost creme, radiser, agurk og knas

Lun havregrød

Estragon marinerede pære

Brødkurv

Friskbagt økologisk rugbrød og ølandshvedebrød

Marmelade

Solbær og pebermarmelade

2 danske oste

Æblekompot og knækbrød

DEN VARME SERVERING

Æg crocot

Æg, spinat, bechamel, svampe og ost

Timian pølser

Hjemmelavet æblesennep

Kålsalat

Sprøde grøntsager og nordisk dressing

DEN SØDE SERVERING

Hjemmebagte vafler

Vaniljes

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.

KØKKENETS ÅBINGSTIDER:

Søndag kl. 12-16

Mandag kl. 11-16

Tirsdag - lørdag

kl. 11-16 & 17.20.30

OFELIA

Sommermenu

SALATER OG VARME RETTER

Kyllingesticks kr. 135

Med ranchdressing og
fritter

Fish n' chips kr. 125

Med fritter og urtedressing

Fritter med sennepsmayo eller ketchup kr. 45

Cæsar salat kr. 85

Med cremet dressing og
Vesterhavsost

Tilvalg kr. 35

Laks
Kylling

BURGER

Ofelias burger kr. 125

Cheddar, bøf, salat, tomat,
syltede agurker, rødløg og
sennepsmayo

Ofelias vegetarburger kr. 125

Salat, cheddar, tomat, syltede agurker,
rødløg og sennepsmayo

Tilvalg af fritter kr. 30

Mayo:

Chilimayo

Sennepsmayo

DESSERT

Koldskål kr. 75

Med jordbær og kammerjunker

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

TEATERMENU

2 retter kr. 295

3 retter kr. 345

TEATERMENU

Laksetatar

Dildmayo, grillet asparges, og
radiscrut

Flankesteak

Med grillet gulerod, grillet løg,
gulerodspure og kraftig økseglace

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

DRIKKE

OFELIA

APERITIF

Dagens cocktail kr. 85

Spørg din tjener

MOUSSERENDE & CHAMPAGNE

Prosecco
DOC kr. 395

Italien

Cava Rosado Brut
kr. 385

Nadal, Spanien

Meyers Bobler
kr. 85 / kr. 395

Mosel, Tyskland

Champagne Brut
kr. 125 /
kr. 795

Locret-Lachaud, Frankrig

ROSÉ

2017 Les Rafelieres Rosé
kr. 65 / kr. 310

Loire, Frankrig

2017 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.

VINKORT

OFELIA

HVIDVIN

2018 Nationale Chardonnay
kr. 60 / kr. 285
Frankrig

2014 Riesling Meyers Hvid
kr. 335
Mosel, Tyskland

2017 Les Rafelieres,
Sauvignon blanc
kr. 65 / kr. 310
Loire, Frankrig

2016 Riesling Feinherb Figaro
kr. 80 / kr. 385
Mosel, Tyskland

2016 Le Chardonnay Pays,
Homs
kr. 385
Sud-Ouest, Frankrig

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
Frankrig

2016 Vino Rosso, Bacca Nera
Kr. 80 / kr. 385
Veneto, Italien

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

2018 Valpolicella Valpantene
Kr. 480
Veneto, Italien

2016 Valpolicella Superiore
kr. 595
Veneto, Italien

2013 Montecastro
kr. 625
Ribera del Duero, 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

2012 LBV Port unfiltered
Quinta do Noval
6 cl kr. 65 / fl. kr. 595

Duoro, Portugal

2014 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.

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
27 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, Humlefyrd
kr. 35 / kr. 60

Nørrebro Bryghus,
New YorkLager
kr. 35 / kr. 60

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

ØL PÅ FLASKE

Carlsberg,
Nodic 33 cl kr.
35

Skands,
Humblefyrd 25 cl
kr. 35

Skands, Nicks ale
25 cl kr. 35

Skands, Tæppefald
25 cl kr. 35

Elderflower, Session IPA
33 cl. kr. 50

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.

Rosendahl er sponsor i restauranterne på Det Kongelige Teater

Rosendahl er dansk design, der tåler at blive brugt - hverdag.
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.

OFELIA

CAFÉ

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.

KØKKENETS ÅBINGSTIDER:

Søndag kl. 12-16

Mandag kl. 11-16

Tirsdag - lørdag

kl. 11-16 & 17.20.30

OFELIA

Sommermenu

Mad og drikke bestilles i
caféen eller i baren

SALATER OG VARME RETTER

Kyllingesticks kr. 135

Med ranchdressing og
fritter

Fish n' chips kr. 125

Med fritter og urtedressing

Fritter med sennepsmayo eller ketchup kr. 45

Cæsar salal kr. 85

Med cremet dressing og
Vesterhavnsost

Tilvalg kr. 35

Laks
Kylling

BURGER

Ofelias burger kr. 125

Cheddar, bøf, salat, tomat,
syltede agurker, rødløg og
sennepsmayo

Ofelias vegetarburger kr. 125

Flækærtebøf, Salat, cheddar, tomat,
syltede agurker, rødløg og
sennepsmayo

Tilvalg af fritter kr. 30

Mayo:

Chilimayo Sennepsmayo

DESSERT

Koldskål kr. 75

Med jordbær og kammerjunker

SMØRREBRØD

Serveres mellem kl. 11-16

VÆLG MELLEML

1 stk. 125

2 stk. 225

3 stk. 325

Fiskefilet

Remoulade og grillet citron

Æg og rejer

Dild emulsion, knas &
karse

Kartoffelmad

Fritterede løg og mayo

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

Italien

Cava Rosado Brut
kr. 385

Nadal, Spanien

Meyers Bobler
kr. 85 / kr. 395

Mosel, Tyskland

Champagne Brut
kr. 125 /
kr. 795

Locret-Lachaud, Frankrig

ROSÉ

2017 Les Rafelieres Rosé
kr. 65 / kr. 310

Loire, Frankrig

2017 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.

VINKORT

OFELIA

HVIDVIN

2018 Nationale Chardonnay
kr. 60 / kr. 285
Frankrig

2014 Riesling Meyers Hvid
kr. 335
Mosel, Tyskland

2017 Les Rafelieres,
Sauvignon blanc
kr. 65 / kr. 310
Loire, Frankrig

2016 Riesling Feinherb Figaro
kr. 80 / kr. 385
Mosel, Tyskland

2016 Le Chardonnay Pays,
Homs
kr. 385
Sud-Ouest, Frankrig

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
Frankrig

2016 Vino Rosso, Bacca Nera
Kr. 80 / kr. 385
Veneto, Italien

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

2018 Valpolicella Valpantene
Kr. 480
Veneto, Italien

2016 Valpolicella Superiore
kr. 595
Veneto, Italien

2013 Montecastro
kr. 625
Ribera del Duero, 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

2012 LBV Port unfiltered
Quinta do Noval
6 cl kr. 65 / fl. kr. 595

Duoro, Portugal

2014 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.

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
27 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, Humlefyrd
kr. 35 / kr. 60

Nørrebro Bryghus,

New YorkLager
kr. 35 / kr. 60

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

ØL PÅ FLASKE

Carlsberg,
Nodic 33 cl kr.
35

Skands,
Humblefyrd 25 cl
kr. 35

Skands, Nicks ale
25 cl kr. 35

Skands, Tæppefald
25 cl kr. 35

Elderflower, Session IPA
33 cl. kr. 50

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.

Rosendahl er sponsor i restauranterne på Det Kongelige Teater

Rosendahl er dansk design, der tåler at blive brugt - hverdag.
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.

OFELIA

TERRACE AND BAR

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

- terrace and bar

COCKTAILS DKK 95

Passionsfruit Pina Colada

Rum, Passion Fruit, Coconut, Lime, Cream

Green Apple Mojito

Gin, Apple Juice, Mint, Lemon, Honey

Strawberry & Mint Daiquiri

Rum, Strawberry, Mint, Lime, Sugar Syrup

Rhubarb & Vanilla Sour

Whiskey, Rhubarb, Vanilla, Lemon Juice,
Bitters

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco

BEER

SELECTION OF DRAFT BEER

40 CL, DKK 60

Skands Humlefyrd Pilsner

Skands Egtvedpigens Hvede

New York Lager Classic

Nørrebro Bryghus

Elderflower IPA

Nørrebro Bryghus

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Zero

DKK 30

Meyers Most (apple juice)

DKK 35

NATURFRISK

DKK 35

Water

Still or sparkling

DKK 30

OFELIA

- terrace and bar

SPARKLING

Meyers Bobbles DKK 85 / 395

Prosecco DOC DKK 85 / 395

WHITE WINE

2017 - Les Rafelieres

Sauvignon Blanc

DKK 65 / 310

ROSÉ

2017 - Les Rafelieres

Rosé

DKK 65 / 310

RED WINE

2016 - Les Rafeliers

Pinot Noir

DKK 65 / 310

OFELIA

- terrace and bar

Summermenu

SNACKS

Please order food and drinks in
the café or at the bar

Pickled Peaches &
Olives DKK 30

Salted nuts DKK 25

Brown Bag Chips DKK 30

SALAD AND WARM DISHES

Chicken sticks DKK 135
With ranchdressing og fries

Fish n' chips DKK 125
With fries og herbs dressing

Fries DKK 45
Mustard mayo or ketchup

Caesar salad DKK 85
With creamy dressing and
Vesterhavs cheese

Additional choice DKK 35
Salmon
Chicken

BURGER

Ofelias burger DKK 125
Cheddar, steak, lettuce, tomato,
pickled cucumbers, red onion and
mustard mayo

Ofelias Veggieburger DKK 125
Chickpea falafel, salad, cheddar,
tomato, pickled cucumbers, red onion
and mustard mayo

On the side: fries
DKK 30

Mayo:
Chilimayo
Mustardmayo

DESSERT

"Koldskål" DKK 75
With strawberries and biscuit

'SMØRREBRØD'

Served between 11-16

CHOOSE BETWEEN

1 piece DKK 125
2 pieces DKK 225
3 pieces DKK 325

Fish fillet
Remoulade and grilled lemon

Eggs and shrimp
Dild emulsion, crust & cress

Potatoes with fried onions and mayo

Amidst the bustling harbour front, you will
experience delicate regional produce and the
change of seasons, as we serve food uniting
taste, beauty, health and organic consciousness
Ofelia is operated by Meyers