



Britannia Bar Café Meny

SERVERES
MANDAG - TORSDAG
11.00 TIL 16.00

Britannia Bar Café Menu

SERVED
MONDAY - THURSDAY
11AM TO 4PM



SMØRBRØD

OPEN-FACED SANDWICHES

- | | |
|---|-------|
| <p>Tyske hvite asparges, posjert egg, kjørvel og fritert bygg. Serveres på grovt surdeigsbrød</p> <p><i>Inneholder: egg, hvete, bygg</i></p> <p>German white asparagus, poached egg, chervil and crispy barley. Served on wholegrain sourdough bread</p> <p><i>Contains: eggs, wheat, barley</i></p> | 165,- |
| <p>Håndpillede reker, kokt egg fra Galåvolden, agurk, sitronmajones og dill. Servert på hvitt brød</p> <p><i>Inneholder: skalldyr, egg, hvete, rug</i></p> <p>Handpicked artichoke shrimps, soft boiled egg from Galåvolden, cucumber, lemon mayonnaise and dill. Served on white bread</p> <p><i>Contains: shellfish, eggs, wheat, rye</i></p> | 170,- |
| <p>Røket laks fra Vega med fennikel crudité, persille og pepperrot majones. Servert på hvitt brød</p> <p><i>Inneholder: fisk, egg, sennep, hvete</i></p> <p>Smoked salmon from Vega with fennel crudité, parsley and horseradish mayonnaise. Served on white bread</p> <p><i>Contains: fish, eggs, mustard, wheat</i></p> | 165,- |
| <p>Roastbeef fra Røros, friterte kapers, sellerislaw, sprø løk og karse. Servert på grovt surdeigsbrød</p> <p><i>Inneholder: hvete, rug, sennep</i></p> <p>Roast beef from Røros, crispy capers, celery slaw, crispy onions and cress. Served on wholegrain sourdough bread</p> <p><i>Contains: wheat, rye, mustard</i></p> | 165,- |
| <p>Råblå fra Grindal ysteri med valnøtter og kvedemarmelade. Servert på muslibrød</p> <p><i>Inneholder: melk, valnøtter, hvete, rug</i></p> <p>Råblå (Blue Cheese) from Grindal served with walnuts and quince marmalade. Served on musli bread</p> <p><i>Contains: milk, walnuts, wheat, rye</i></p> | 155,- |



SØTT SWEET

Napoleonskake 110,- Cake Napoleon

Klassisk mille-feuille i bunn og topp,
vaniljekrem med brun Jamaica rom

Inneholder: hvete, bygg, egg, melk

Classic mille-feuille served with vanilla
custard cream perfumed with brown
Jamaican Rum.

Contains: wheat, barley, eggs, milk

Sjokolademousse kake 110,- Chocolate mousse cake

Konditorens prisvinnende kake,
mazarinbunn med bakte bringebær,
sitron og Valrhona sjokolademousse

*Inneholder: hvete, mandler, pistasj, melk,
egg*

The award-winning cake from our
Pastry Chef. Mazarin sponge with
raspberries, lemon and Valrhona
chocolate mousse.

*Contains: wheat, almonds, pistachio, milk,
eggs*

Bringebærmakron 95,- Raspberry Macaroon

Friske bringebær - pate de fruit
og vaniljekrem

Inneholder: mandler, egg, melk

Fresh raspberries pate de fruit
and vanilla custard cream.

Contains: almonds, eggs, milk

Ostekake 95,- Cheesecake

Frisk ostekake med pasjonsfrukt
på sprø kjeksebunn

Inneholder: melk, egg, hvete

Cheesecake with passion fruit on
crispy biscuit base

Contains: milk, eggs, wheat



Potet 95,-

«Potet» (Potato)

Norsk klassiker, luftig fløtekrem med vanilje, rørte bringebær, sukkerbrød og tynt marsipanlokk

Inneholder: hvete, melk, egg, mandler

The Norwegian classic. Fluffy cream with vanilla, stirred raspberries, cake sponge and marzipan cover.

Contains: wheat, milk, eggs, almonds

Wienerbrød 55,-

Danish Pastry

Nybakt fra Britannias bakeri, med Røros smør

Inneholder: hvete, melk, mandler, egg

Fresh out of the oven from the bakery at Britannia. Made with butter from Røros.

Contains: wheat, milk, almonds, eggs



KAFFE

COFFEE

Espresso	39,-
Americano	42,-
Cappucino	45,-
Caffe Latte	47,-
Caffe Mocca	49,-
Varm sjokolade Hot Chocolate	47,-
Single Origin Coffee	45,-*
Presskanne French Press	
*pris per person / price per person	

*Våre servitører forteller gjerne om våre
nykvernede og nytraktede kaffevarianter.
Our waiters are happy to tell you more about
our freshly grounded and brewed coffee.*

TE

TEA

Britannia Earl Grey	40,-
Vår egen teblend, plukket ut i samråd med Stephen Twining. En velbalansert harmonisk te, lagd av storbladede sorte tesorter, tilsatt bergamot	
Our signature blend, created in collaboration with Mr. Stephen Twining. Well-balanced tea, made of a variety of black tea with added bergamot oil	



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

	<i>glass</i>	<i>bottle</i>
Britannia Selection Brut Majeury	135,-	890,-
Lanson Gold Lable Vintage 2008	180,-	1250,-
Lanson Noble Cuvee Blanc de Blancs 2002	320,-	2200,-
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2006	330,-	2300,-
Taittinger Comtes de Champagne Rose 2006	345,-	2400,-

Alle viner inneholder sulfitter.

All wine contains sulphites.



BRUS

SOFT DRINKS

Coca Cola	0.33l	52,-
Coca Cola Zero	0.33l	52,-
Sprite	0.33l	52,-

FLASKEVANN

BOTTLED WATER

Britannia Sparkling	0.33l	40,-
Britannia Still	0.33l	40,-
San Pellegrino	0.5l	52,-

JUICE

JUICES

Alain Millat Jus Orange	0.33l	75,-
Spildemost Discovery Apple	gl	45,-



Britannia Afternoon Tea

SERVERES
FREDAG - LØRDAG
11.00 TIL 15.00

SERVED
FRIDAY - SATURDAY
11AM TO 3PM



Velkommen til en erkebritisk tradisjon,
med røtter helt tilbake til 1840-tallet.

Måltidet oppstod da hertuginnen av
Bedford følte seg småsulten (peckish)
mellom lunsj og middag.

Hertuginnen var så fornøyd med
måltidet at hun begynte å invitere sine
venninner til dette nye, dekadente måltidet.

I dag har Afternoon Tea utviklet seg til
å bli et festmåltid med fingersmørbrød,
scones, søte delikatesser, nytrukket te og
 gjerne et glass Champagne til.

A true decadent tradition from Britain.

The meal arose when the Duchess of
Bedford felt a bit puckish in between lunch
and dinner.

The Duchess was so pleased with the
meal, that she started inviting her friends
to enjoy this new, decadent meal.

Today, Afternoon Tea is recognized as
a fest, both for the eyes and palate.

Delicate finger sandwiched, scones
and petit fours to be enjoyed with freshly
brewed tea and Champagne.



BRITANNIA AFTERNOON TEA

385,- PER PERSON

Fingersandwicher Finger Sandwiches

Eggesalat med røkt laks

Inneholder: egg, gluten, fisk

Egg salad with smoked salmon

Contains: eggs, wheat, fish

Sennep og skinke

Inneholder: sennep, hvete

Mustard and ham

Contains: mustard, wheat

Agurk og ferskost fra Grindalen

Inneholder: melk, hvete

Cucumber and fresh cheese
from Grindalen

Contains: milk, wheat

Ost og skinke (barn)

Inneholder: melk, hvete

Ham and cheese (for the kids)

Contains: milk, wheat

Søtt Sweet

Sesongens makron

Inneholder: mandler, sitron

Seasonal macaroon

Contains: almonds, lemon

Petit fours

Inneholder: melk

Petit fours

Contains: milk

*Nybakte scones med Rørosrømme og nyrørt
bærkompott.*

*Freshly baked scones served with sour cream from
Røros and stirred berries.*



Te Tea

Valgfritt te fra vår Temeny

Optional tea from our Tea Menu

Britannia Earl Grey

Vår egen teblend, plukket ut i samråd med Stephen Twining. En velbalansert harmonisk te, lagd av storbladede sorte tesorter, tilsatt bergamot.

Our signature blend, created in collaboration with Mr. Stephen Twining. Well-balanced tea, made of a variety of black tea with added bergamot oil.

English Breakfast

Sort te, en blend av Assam, Ceylon og Kenyan te. Rik og velbalansert, med florale undertoner. Anbefales

å nytes med både melk og sitron.

Black tea, a blend from Assam, Ceylon and Kenyan tea. Rich and well-balanced with floral notes. To be enjoyed with both milk and lemon.

Budding Meadow Camomille

Hele knopper av kamomilleblomster som er plukket på engen gir en fantastisk infusjon. Rik, myk og med naturlige søte toner fremkaller denne teen essensen av en sommereng; blomstrende og oppløftende.

Buds of camomille flowers, harvested directly in the field. A tea that shows an fantastic infusion. Rich and soft with subtle sweet notes reminiscing the essence of a flower field; aromatic and invigorating.

Two Season Darjeeling

En livlig te, med fruktig karakter og en velbalansert syrlighet. Plukket tidlig vår i Himalayafjellene.

An invigorating tea with a fruity character and well-balanced acidity.

Summer Berry Grønn te

Avslappende grønn te, kombinert med søte, saftige bærsmaker toppet med kornbladene fra kornblomster og fløyelsblomster.

A soothing green tea, presenting sweet and refreshing berry aromas and cornflower leaf.



CHAMPAGNE

CHAMPAGNE

	<i>glass</i>	<i>bottle</i>
Britannia Selection Brut Majeury	135,-	890,-
Lanson Gold Lable Vintage 2008	180,-	1250,-
Lanson Noble Cuvee Blanc de Blancs 2002	320,-	2200,-
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2006	330,-	2300,-
Taittinger Comtes de Champagne Rose 2006	345,-	2400,-

Alle viner inneholder sulfitter.

All wine contains sulphites.



BRUS

SOFT DRINKS

Coca Cola	0.33l	52,-
Coca Cola Zero	0.33l	52,-
Sprite	0.33l	52,-

FLASKEVANN

BOTTLED WATER

Britannia Sparkling	0.33l	40,-
Britannia Still	0.33l	40,-
San Pellegrino	0.5l	52,-

JUICE

JUICES

Alain Millat Jus Orange	0.33l	75,-
Spildemost Discovery Apple	gl	45,-



KAFFE COFFEE

Espresso	39,-
Americano	42,-
Cappucino	45,-
Caffe Latte	47,-
Caffe Mocca	49,-
Varm sjokolade Hot Chocolate	47,-
Single Origin Coffee	45,-*
Presskanne French Press	

**pris per person / price per person*

*Våre servitører forteller gjerne om våre
nykvernede og nytraktede kaffevarianter.*

*Our waiters are happy to tell you more about
our freshly grounded and brewed coffee.*