

---

---

Britannia  
Afternoon Tea

---

---

Velkommen til en erkebritisk tradisjon,  
med røtter helt tilbake til 1840-tallet.  
Welcome to Britannia Afternoon Tea.  
A true decadent tradition from Britain.

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.

The meal arose when the Duchess of Bedford felt a bit peckish 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 recognised as a feast,  
both for the eyes and palate. Delicate finger sandwiches, scones and petit  
fours to be enjoyed with freshly brewed tea and preferably with a glass of  
Champagne.

## Afternoon Tea Champagne-meny

En perfekt Afternoon Tea-opplevelse handler om mer enn te.

Maten, atmosfæren, selskapet og selvsagt... boblene! For et bredere utvalg av Champagne og andre viner på glass og flaske; vennligst se vårt vinkart.

### “Boblende gleder”

Ayala, Britannia Selection Brut, Ayala,  
Britannia Selection Rosé Krug, Grande  
Cuvée 172ème Èdition Brut

Kr 1095,- per person

## Afternoon Tea Champagne pairing

Afternoon Tea is not just about the tea. It's about the food, company and atmosphere, and of course... the bubbles! For a larger selection of Champagne and wines by the glass and bottle; please see our wine menu.

### Delightful Bubbles

Ayala, Britannia Selection Brut, Ayala,  
Britannia Selection Rosé Krug, Grande  
Cuvée 172ème Èdition Brut

Kr 1095,- per person

# Meny Menu

## Salt Savoury

Crostini med Skagenrøre  
laget på Lyngenreker,  
grillet sitron og sikrogn  
fra Aursund  
(hvete, fish, egg, skalldyr)

Crostini with Skagenmix  
made with shrimps from Lyngen,  
grilled lemon and whitefish roe  
from Aursund  
(wheat, fish, egg, shellfish)

Pâte á Choux  
med Palmehavens  
varmrøkte laks,  
Rørosrømme og ørretrogne  
(hvete, fisk, egg, melk)

Pâte á Choux  
with Palmehavens homemade  
smoked salmon, sour cream  
from Røros and trout roe  
(wheat, fish, egg, milk)

Fingersandwich  
med soltørket tomat  
og pesto, toppet med tapenade  
og modnet spekeskinke  
(hvete, egg, melk, pinjekjerner)

Fingersandwich  
with sundried tomatoes  
and pesto, topped with tapenade  
and cured ham  
(wheat, egg, milk, pine nuts)

Terte med Munkeby ost  
fra Levanger, rabarbrakompott  
fra Braattan Gaard  
og norske jordbær  
(hvete, egg, melk, soya)

Tart with Munkeby cheese from  
Levanger, rhubarb compote from  
Braattan farm and norwegian  
strawberries  
(wheat, egg, milk, soy)

## Søtt Sweet

Nybakte scones med pisket Rørosrømme,  
nyrørt bærkompott i sesong  
med rips og bringebær  
(hvete, egg, melk)

Freshly baked scones  
served with whipped sour cream from Røros  
and seasonal berry jam with red currant and  
raspberries  
(wheat, egg, milk)

Fransk makron  
med smak av norsk sommer,  
rabarbra og jordbær.  
(egg, melk, mandel)

French macaron flavored with  
Norwegian summer, rhubarb,  
and strawberry.  
(egg, milk, almond)

Sprø terte  
med pistasjekrem,  
kirsebær og melkesjokolade.  
(hvete, egg, melk, pistasj)

Tart with pistachio cream,  
cherries, and milk chocolate  
(wheat, egg, milk, pistachio)

Syrlig limemousse  
på en sprø og poppende bunn  
med hvit Sarah Bernard  
(hvete, egg, melk)

Tangy limemousse  
on a crumbly and poppy base  
with white Sarah Bernard  
(wheat, egg, milk)

kr 695,- per person

# Afternoon Tea for barna

## Children's Afternoon Tea

### Salt Savoury

Fingersmørbrød  
med ferskost og agurk  
(hvete, melk)  
Finger sandwich  
with cream cheese and cucumber  
(wheat, milk)

Belgisk vaffel  
med hjemmelaget sjokoladepålegg  
og friske bær  
(hvete, egg, melk)

Belgian waffle  
with homemade chocolate spread  
and fresh berries  
(wheat, egg, milk)

Fingersmørbrød  
med ost og skinke  
(hvete, melk)  
Finger sandwich  
with ham and cheese  
(wheat, milk)

### Søtt Sweet

Nybakte scones med pisket Rørosrømme,  
nyrørt bærkompott i sesong  
med rips og bringebær  
(hvete, egg, melk)  
Freshly baked scones  
served with whipped sour cream from Røros  
and seasonal berry jam with red currant and  
raspberries  
(wheat, egg, milk)

Sjokoladedyppet  
jordbær  
(melk)

Chocolate-covered  
strawberry  
(milk)

Cakepop  
(hvete, egg, melk, mandel, valnøtt)

Cakepop  
(wheat, egg, milk, almond, walnut)

Konditorenens saftige  
sjokoladekake  
(hvete, egg, melk)

The patisserie's  
moist chocolate cake  
(wheat, egg, milk)

Fransk makron  
med smak av norsk sommer,  
rabarbra og jordbær  
(egg, melk, mandel)

French macaron  
flavored with Norwegian  
summer, rhubarb, and  
strawberry  
(egg, milk, almond)

kr 395,- per barn

## TWININGS EARL GREY TWININGS EARL GREY

En klassisk Earl Grey.  
En velbalansert harmonisk kopp, laget av storbladede sorte tesorter og smaksatt med bergamot.

*Koffein nivå: medium*  
A classic Earl Grey.  
Well-balanced tea, made of a variety of black teas flavoured with bergamot oil.

*Caffeine level: medium*

## GRAVRAAK TEATELIÉR

Det er et teverksted i Trondheim, grunnlagt i 2018 på slektsgården Gravraak i Trøndelag. Her skaper Master Tea Blender Hanne Charlotte Heggberget unike teblandinger med nøyne utvalgte ingredienser fra Japan, India og Sør-Afrika, kombinert med lokale ingredienser fra gården.

Gravraak Teateliér is a tea workshop in Trondheim, founded in 2018 on the family farm Gravraak in Trøndelag. Here, Master Tea Blender Hanne Charlotte Heggberget creates unique tea blends with carefully selected ingredients from Japan, India, and South Africa, combined with local ingredients from the farm.

**Milky Oolong Milky Oolong**  
Delikat og fruktig håndrullet Tie Guan Yin  
Oolong fusjonert med fristende toner av  
karamell og ristet melk.

*Koffeinnivå: medium*  
Delicate and fruity hand rolled Tie Guan Yin  
Oolong fused with tantalizing notes of caramel  
and toasted milk.

*Caffeine level: medium*

## Grønn Pasjon Green Passion

En frisk og fruktig te som kombinerer syrligheten fra tebladene med den tropiske smaken av pasjonsfrukt.  
En perfekt balanse mellom søtt og syrlig.

*Koffeinnivå: medium*  
A fresh and fruity tea which combines the tartness from the tea leaves with the tropical flavor of passion fruit.  
A perfect combination of sweet and sour.

*Caffeine level: medium*

## Drøm, Mynte og kamille Dream, Mint and Chamomile

En koffein fri nytelses drikke, dyrket på urterslik som mynte, kamille og litt deilig osmanthus. Forfriskende te med god smak av mynte og honningsmak fra kamille.

*Koffeinnivå: koffein fri*  
A caffeine-free drink grown on herbs such as mint, chamomile and some delicious osmanthus. Refreshing tea with a great taste of mint and honey from chamomile  
*Caffeine level: caffeine-free*

## PALMEHAVENS SIGNATUR TE PALMEHAVEN'S SIGNATURE TEA

Vår egen utvalgte te, India Darjeeling First Flush, plukket ut i samråd med Scientea. Denne teen er som champagne på glass når det kommer til te - passer med alt og spesielt vår Afternoon Tea. En delikat og floral sort te.

Aroma av eksotiske blomster, fersk frukt, og søte smaker.

Our own selected tea, India Darjeeling First Flush, chosen in collaboration with Scientea. This tea is like champagne in a glass when it comes to tea – a perfect match for everything, especially our Afternoon Tea. A delicate and floral black tea with aromas of exotic flowers, fresh fruit, and sweet notes.

### SCIENTEA

Scientea er dedikert til å formidle teens rike historie, kultur og håndverk. De kjøper te direkte fra bønder og har som mål å bringer unike smaksopplevelser til norske forbrukere.

Scientea is dedicated to sharing the rich history, culture, and craftsmanship of tea. They buy tea directly from farmers and aim to bring unique taste experiences to Norwegian consumers.

#### Malawi Satemwa White silver needles

En delikat, rund og mykhvit te.

Aroma av sitrus, tørkede planter og animalsk karakter. Smaksnoter av appelsin, mineraler, høy og korn. Kort, lett og mild ettersmak.

Satemwa Silver Needles er en eksklusiv håndlaget te, produsert i kun 30 kg per år.

A delicate, smooth, and rounded white tea with aromas of citrus, dried herbs, and animalic notes.

Flavor notes of orange, minerals, hay, and grains, with a short, light, and mild aftertaste.

Satemwa Silver Needles is an exclusive, handcrafted tea - only 30kg produced per year.

95,- pr pers.

#### Korea Wild Orchard After Rain

En fyldig, delikat og lett frisk grønn te. Aroma av sjø, mineraler, fisk og umami. Smaksnoter av sjøgress, portobello sopp, mineraler og korn. Lett og myk ettersmak.

After Rain har vunnet 9 priser de siste fem årene, og plukkes etter først regnfallet på våren derav navnet. Teen dyrkes på den vulkanske øya Jeju Island i Sør-Korea med regenerativ landbruk, og uten bruk av kunstig gjødsel og sprøytemidler.

A rich, delicate, and slightly fresh green tea with aromas of sea, minerals, fish, and umami.

Flavor notes of seaweed, portobello mushrooms, minerals, and grains, with a light and smooth aftertaste.

After Rain has won nine awards in the past five years and is harvested after the first rainfall of spring, hence the name. The tea is grown on the volcanic island of Jeju in South Korea using regenerative farming, without artificial fertilizers or pesticides.

195,- pr pers.