



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 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 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 Champagne.

Britannia Afternoon Tea fra Gravraak Teatliér

Teene til Britannia Afternoon Tea i Palmehaven er valgt ut i samarbeid med Norges eneste Master Tea Blender, Hanne Charlotte Heggberget i Gravraak Teateliér på Nedre Bakklandet, Trondheim. Teen er hele blader av Camellia Sinensis tilsatt lokale urter og blandet spesielt for Britannia. Tebryggerne på Britannia er utdannet av Master Tea Blenderen selv, for å gi deg en teopplevelse av høy kvalitet hver gang du kommer til Afternoon Tea i Palmehaven.

Britannia Afternoon Tea from Gravraak Teatliér

Britannia Afternoon Teas are made in a local collaboration with Norway's only Master Tea Blender, Hanne Charlotte Heggberget at the Gravraak Teatliér situated in Nedre Bakklandet, Trondheim. Whole leaf tea of Camellia Sinensis blended with local herbs are made specially for Britannia. The tea brewers are trained by the Master Tea Blender herself to give you the same high-quality tea experience each time you attend the Afternoon Tea in Palmehaven.





Afternoon Tea Champagne-meny

En perfekt Afternoon Tea-opplevelse handler om mer enn te.
Maten, atmosfæren, selskapet og selvsagt... boblene!

For å gjøre din Afternoon Tea-opplevelse ekstra spesiell har våre Sommelierer satt sammen en høyprestisje Champagne-meny bestående av tre eksklusive Champagner på glass. En mulighet til å smake på mangfoldet av våre mest eksklusive Champagner - *alle med sin særegne stil* - og for å gjøre din Afternoon Tea ekstra minneverdig!

“Champagne Prestige”

Vintage Blanc 2010, Dom Pérignon
Grande Cuvée 169ème Édition, Krug
Brut Rosé 25ème Édition, Krug

Kr 995,- per person

For et bredere utvalg av Champagne og andre viner på glass og flaske,
vennligst se vårt vinkart.

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!

To enhance your afternoon Tea experience, our team of Sommeliers have composed a high prestige Champagne flight of three exclusive Champagnes by the glass. An opportunity to sample some of our finest Champagnes and set the mood for your perfect Afternoon Tea escape.

Britannia's finest selection of prestige Champagne

Vintage Blanc 2010, Dom Pérignon
Grande Cuvée 169ème Édition, Krug
Brut Rosé 25ème Édition, Krug

Kr 995,- per person

For a larger selection of Champagne and wines by the glass and bottle, please see our wine menu.





Meny Menu

Salt Savoury

Mini-croissant,
Frisk Rørosrømme og sikrogn fra Femund
(egg, melk, hvete, fisk)

Mini croissant,
Fresh sour cream from Røros and white fish roe from Femund
(eggs, milk, wheat, fish)

Brioche,
Akevittgravet ørret fra vega og dillmajones
(egg, melk, hvete, fisk, sennep, sulfitt)

Brioche,
Aquavit cured trout from Vega and dill mayonnaise
((eggs, milk, wheat, fish, mustard, sulphite)

Fingersandwich,
Britanniaskine, steinsoppmajones og tørket tyttebær
(hvete, egg)

Finger sandwich,
Britannia ham, porcini emulsion and dried lingonberries
(wheat, eggs)

Mørdeigsterte,
Britannia Blå, eple- og solbærkompott, pistasjnøtter
(hvete, melk, egg, soya, pistasj)
Britannia blue cheese, apple & black currant compote, pistachios
(wheat, milk, eggs, soy, pistachios)

Søtt Sweet

Nybakte scones,
Rørosrømme og nyrørte bær
(hvete, melk)

Freshly baked scones,
served with sour cream from Røros and fresh jam
(wheat, milk)





Makron,
med brunostkrem fra Skansen Gård på Fosen
(egg, mandler, melk)

Macaroon,
with artisanal brown cheese from Skansen Gård at Fosen
(eggs, almonds, milk)

Ivoire,
sjokolademousse med sitronkrem og sprø marengs
(egg, melk, hvete)

Ivoire,
chocolate mousse with lemon curd and crispy meringue
(eggs, milk, wheat)

Skumbolle,
med solbær og mandelbunn
(melk, egg, hvete, mandler)
"Marshmallow"
with black currants and almonds
(milk, eggs, wheat, almonds)

Grelot,
med sjokoladekrem
(egg, melk, hvete, mandel)

Grelot,
with chocolate cremeaux
(eggs, milk, wheat, almonds)

Britannia Earl Grey

Vår egen utvalgte te, plukket ut i samråd med Stephen Twining.
En velbalansert harmonisk kopp, lagd av storbladede sorte tesorter og smaksatt med bergamot.

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

kr 595,- per person
inkludert ditt valg av te / including your choice of tea





Barneafternoon Te Children's Afternoon Tea

Salt Savoury

Fingersandwich,
ferskost og agurk
(hvete, melk)
Finger sandwich,
creme cheese and cucumber
(wheat, milk)

Fingersandwich,
hjemmelagd Nutella
(hvete, hasselnøtter)
Finger sandwich,
homemade Nutella
(wheat, hazelnuts)

Bikinisandwich,
ost og skinke
(hvete, melk)
Bikini Sandwich,
ham and cheese
(wheat, milk)

Søtt Sweet

Nybakte scones med Rørosrømme og nyrørte bærkompott
(hvete, melk)

Freshly baked scones served with sour cream from Røros and fresh jam
(wheat, milk)

Terte med vaniljekrem og bær (melk, hvete, egg)	Bringebærmarengs (egg, melk)	Marshmallow (egg)	Sesongens makron (egg, mandler, sitron)
Vanilla pie with fresh berries. (milk, wheat, egg)	Raspberry meringue (egg, milk)	Marshmallow (egg)	Seasonal macaroon (egg, almonds, lemon)

Britannia Earl Grey

Vår egen utvalgte te, plukket ut i samråd med Stephen Twining.
En velbalansert harmonisk kopp, lagd av storbladede sorte tesorter og smaksatt med bergamot.

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

kr 350,- per barn
inkludert valgfri juice eller brus / including your choice beverage





Håndverks-te fra Gravraak Teateliér

Artisanal tea from Gravraak Tea Atelier

Solgløtt – Svart te med solbær

Black tea with black currants

Fruktig svart te som gjør ære på alle smakene i solmodne solbær. Kun den søtere Kristin solbær fra Trøndelag er tørket på Gravraak Teatelier og blandet med vårfriske solbærblader fra Trønderske solbærbusker og buchu fra Sør-Afrika. Pyntet med lilla geitramsknopper fra norske sommeråkre.

Koffein nivå: middels

Fruity black tea that honours all the flavours of sun ripened black currants – only the most sweet Kristin black currants from Trøndelag are dried at Gravraak Teatelier and blended with spring fresh black current leaves and buchu from South Africa. Delicate Rose Bay Willow buds ornament this tea. `Solgløtt` means a ray of sunlight, which is welcome here in the north this time of year.

Caffeine level: medium

Milky Oolong – Oolong te med karamellisert melk

Oolong tea with caramelized milk

Delikat og fruktig håndrullet Tie Guan Yin Oolong i en forførende forening med karamell og ristet melk som etterlater en mykhet i ganen fra første slurk.

Oolong er halvoksidert te der tebladet håndrulles under oppvarming i en wok – en te av verdensklasse.

Koffein nivå: høyt

Delicate and fruity hand rolled Tie Guan Yin Oolong fused with tantalizing notes of caramel and toasted milk caresses your palate, even after your first sip. Oolong is semi-oxidized tea heated in a wok during the hand rolling process – a highly recognized category of tea.

Caffeine level: high

Mango Rosé – grønn & hvit te med mango

Green & white tea with mango

Fruktig mango pyntet med gule rosenknopper og blå kornblomster fra trønderske sommeråkre, blandet med grønn Sencha fra Japan og delikat hvit Pai Mu Tan fra Kina.

Koffein nivå: høyt

Fruity mango adorned with yellow rosebuds and blue cornflowers from summer meadows of Trøndelag, blended with Japanese Sencha and delicate Pai Mu Tan from the mountains of China.

Caffeine level: high

Rooibos Chai – koffeinfri tisane

Rooibos Chai – Caffeine free tisane

Varmt velvære er nøkkelen med denne teen som gjerne kan tilsettes melk. Rooibos er en urt fra Cederberg i Sør-Afrika, og er kjærlig smaksatt med ingefær fra Himalaya, søt kanel fra Ceylon, kardemomme, anis, gurkemeie og hvit pepper fra Kerala.

Warm well-being with Gravraak tisane perfect with milk. Rooibos is a herb from Cederberg mountains in South Africa. Gravraak's Master Tea Blender has lovingly spiced your tisane with dried Himalayan ginger root, sweet Ceylon cinnamon, cardamom, anis seeds, turmeric and Kerala white pepper.

