



PORTRETTER

FRA BRITANNIA

Denne cocktailmenyen er en hyllest til de mange menneskene som har formet, påvirket og hatt stor innflytelse over utviklingen av Britannia Hotel de siste to århundrene.

Til ære for disse ikoniske damer og herrer, forteller vi deres historier gjennom unike portretter med tilhørende signaturcocktails.

Executive Bar Manager
Øyvind Lindgjerdet



BEST COCKTAIL BAR
NORWAY 2025



BEST COCKTAIL MENU
NORWAY 2025



BEST BARTENDER
NORWAY 2025



NORUM

ARKITEKTEN

LYSHOLM LINIE AQUAVIT

ØX BYGG VODKA

LEVANGEREPLE

GRANSKUDD

FURUNÅL

Karl Norum ble født inn i en bondefamilie på Levanger i 1852. Da han var 20 år gammel flyttet han inn til byen for å studere arkitektur ved Trondhjems Tekniske Lærestanstalt.

Etter fullført utdannelse jobbet han som landmåler på Rørosbanen i fem år før han returnerte til Trondheim. Her startet han sin egen praksis, samtidig som han jobbet som lærer for arkitektstudenter. Noen år senere ble han ansatt som sjefarkitekt hos firmaet Johan P. Digre, hvor han raskt fikk anerkjennelse for sine spektakulære design i nasjonalromantisk drage- og jugendstil.

I dag minnes vi Karl Norum for hans mange ikoniske bygninger i bybildet, blant annet det originale Hjorten Teater, Hovedpostkontoret, Mathesongården, Tollboden, Frimurerlogen og ikke minst, Britannia Hotel.





CECILIE

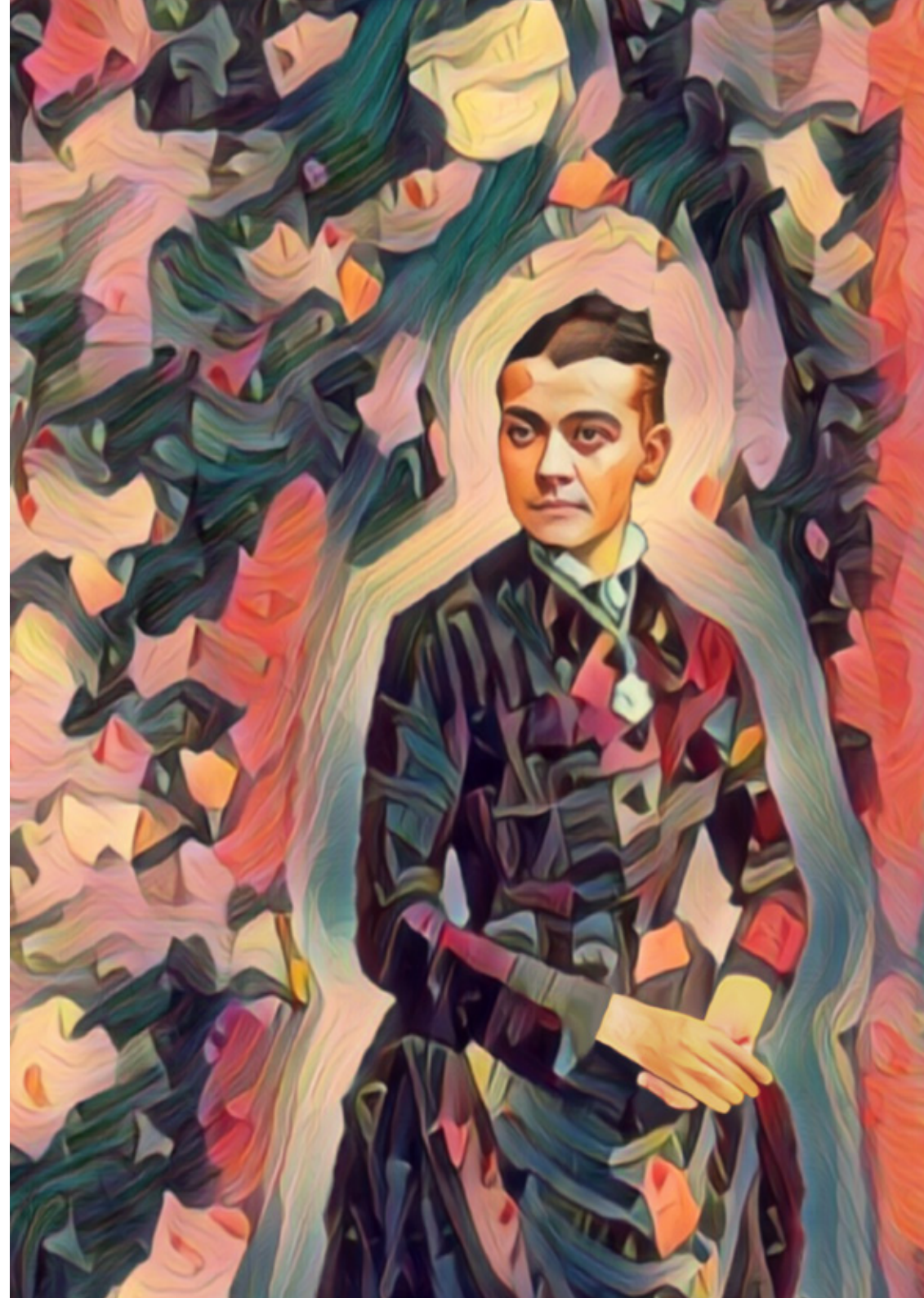
SJEFEN

**FRU LYSHOLM AQUAVIT
INDERØY KVANNFRØDESTILLAT
AROMATISK GRESS
HVITE ROGNEBÆR
RABARBRA**

Cecilie Debes ble født i Trondheim i 1852 og vokste opp på Ila, hvor hun fikk sin første jobb på Hjorten Teater som tenåring. Da hun var 20 år giftet hun seg med Andreas Myhre, grunnleggeren av Britannia Hotel. Sammen drev de hotellet frem til han brått døde i 1878.

Den 26 år gamle Cecilie var nå enke og tobarnsmor, men tok likevel på seg fullt eierskap for driften av hotellet. Fem år senere giftet hun seg på nytt med forretningsmannen P.A. Claussen. Hennes nye ektemann overtok direktørtittelen, men Cecilie ble sagt å være den reelle drivkraften og lederen av hotellet.

Hennes sønn fortalte om et tilfelle hvor Cecilie tok en sjefsavgjørelse for hotellet uten å konsultere med sin ektemann. Da hun ble spurt om hva hennes mann mente om dette, svarte hun bestemt «Claussen gjør som jeg vil». Paret eide og driftet Britannia Hotel sammen i 40 år.





JAMES

HERTUGEN

MONKEY SHOULDER BLENDED WHISKY

INDERØY TINDVEDDESTILLAT

HVIT SJOKOLADE

RYLLIKBLOMST

TINDVED

James H.R. Innes-Ker, den 6. Hertugen av Roxburghe, ble født i Skottland i 1816. Han var et friluftsmenneske med stor lidenskap for fluefiske, som ofte reiste til Norge for å fiske i våre lakseelver. Dette var et svært vanlig fenomen blant overklassene i Storbritannia, og vi nordmenn refererte til disse som «Lakselorder».

Da Britannia Hotel ble grunnlagt av Andreas Myhre for over 150 år siden, var hotellet spesifikt designet for å tiltrekke seg disse velstående gjestene. Dette var bakgrunnen for navnet «Britannia Hotel», og samme grunn til at vi har servert «Afternoon Tea» siden 1870.

Hertugen av Roxburghe var blant våre aller første hotellgjester og hans etterkommere følger fortsatt i hans fotspor. Hans tipp-tipp-oldebarn, den 11. Hertugen av Roxburghe, reiser fortsatt til Norge hver sommer for å fluefiske i våre beste lakseelver.





WEDEL

DIPLOMATEN

RÉMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL COGNAC

DOLIN VERMOUTH DE CHAMBÉRY ROUGE

KLARIFISERT RØROSMELK

BRINGEBÆR & SITRON

FRANSK BLÅ TE

Frederik «Fritz» H.H. Wedel Jarlsberg ble født inn i en adelig familie i Oslo i 1855, hvor han vokste opp ved Det Kongelige Hoff. Han ble utdannet jurist og hadde en lang karriere innenfor utenrikstjenesten, og i dag minnes vi Wedel som en av Norges fremste diplomater gjennom tidene.

Han var en eventyrlysten aristokrat som jobbet over hele verden, men slo seg til slutt til ro i Paris sammen med sin kone. Wedel Jarlsberg spilte en sentral rolle i unionsoppløsningen i 1905, som markerte Norges første reelle selvstendighet siden 1500-tallet.

Frankrike var blant de første landene som anerkjente Norge som selvstendig nasjon, og året etter var Wedel vertskap for de franske diplomatene på Britannia Hotel. Her hadde de en storslagen festmiddag i naborommet til Britannia Bar, den gang kalt «Blåsalen». Salongen heter i dag «Wedel Jarlsberg» til hans ære.





NANSEN

POLFAREREN

FRIDTJOF NANSEN AQUAVIT

ÅKRE EDEL ISEPLE

OLOROSO SHERRY

SIBIRBJØRNEKJEKS

TRØFFELTANG

Fridtjof Nansen, født i Vestre Aker i 1861, var en norsk vitenskapsmann og oppdagelsesreisende polfarer. Som ung gutt viste han bemerkelsesverdige ferdigheter på både ski og skøyter, og i en alder av 27 ledet han tidenes første kryssing av Grønland på langrennsski.

Fire år senere la Nansen og hans mannskap ut på en nærmest umulig ekspedisjon fra Vardø til det frosne havet nord for Sibir. Herfra frøs de skipet sitt fast i isen og lot det drive med havstrømmene mot Nordpolen. De nådde aldri polpunktet, men satte rekord på 86°14' grader nord, lengre nord enn noen andre før dem.

Etter en tre år lang reise i det frosne Nordishavet, returnerte Nansen til Norge i 1896. Da han skulle dele sin historie med verdens vitenskapsmenn, valgte han Britannia Hotel som sin scene. Hele 247 gjester samlet seg i Speilsalen for å høre om hans historiske ekspedisjon.





STENSRUD

HOTELIEREN

**BEEFEATER CROWN JEWEL GIN
LILLET BLANC AROMATISERT VIN
GRAPEFRUKT & APPELSINOLJE
TUNBALDERBRÅ
SEDERTRE**

Kristoffer N. Stensrud ble født i Kongsberg i 1884. I en alder av 14 år reiste han alene til England for å finne arbeid. Her fikk han seg jobb på The Savoy Hotel i London, hvor han gradvis jobbet seg opp i gradene. Da han var 18 år flyttet han til Paris, hvor han jobbet på Hôtel d'Albe og senere ved den norske ambassaden.

Etter mange år i London og Paris flyttet han seg videre til Monte Carlo, Tyskland og Sveits. Han hadde rykte for å være en utmerket pokerspiller og handlet i juveler og antikviteter ved siden av jobben.

Da Kristoffer returnerte til Norge mange år senere, snakket han tre nye språk og hadde årevis med erfaring fra den europeiske hotellbransjen. I en alder av 28 år eide han to hoteller i Norge, og i 1924 solgte han og hans kone Ingeborg alt de eide for å investere i sitt siste, store prosjekt: Britannia Hotel.





INGEBORG

EIEREN

**MICHTER'S RYE WHISKEY
LØYND PLOMMEDESTILLAT
KASTANJETRE
BLÅBÆR
SITRON**

Ingeborg B. Thue ble født i Nordfjord i 1889. Hun vokste opp i en tid hvor over en halv million nordmenn emigrerte til USA, og åtte av hennes ni søsken var blant dem. Ingeborg bestemte seg for å bli værende i Norge og fikk sin første jobb på Grand Hotel i Molde i 1910.

I begynnelsen jobbet hun med å rense bær og stryke sengetøy, men jobbet seg raskt opp i gradene. I 1911 ble Grand Hotel kjøpt opp av en ny eier, en ung og ambisiøs mann ved navn Kristoffer N. Stensrud.

Ingeborg og Kristoffer ble straks forelsket og giftet seg to år senere. Etter ti års ekteskap bestemte de seg for å selge alt de eide for å kjøpe Britannia Hotel. Sammen tok de hånd om driften av hotellet frem til Kristoffer døde i 1946. Ingeborg overtok som eier og øverste leder, og gjorde dette til sitt livsverk frem til hun pensjonerte seg i 1974, i en alder av 85 år.





VIKTOR

GARTNEREN

BAREKSTEN BOTANICAL GIN

RØSTET KARDEMOMMEFRØ

KOKOSNØTTOLJE

AGURK

LIME

Viktor Olsen ble født på Charlottenlund i Trondheim i 1924. Fra ung alder var han involvert i idrett og er i dag husket som en av Norges beste maratonløpere gjennom tidene. I tillegg til idretten hadde han en annen lidenskap; foreldrene hans var begge gartnere, og Viktor fulgte i deres fotspor. Allerede som 14-åring fikk han jobb som gartnerlærling ved Leangen Gård.

På den tiden var Leangen Gård hjem til Ingeborg og Kristoffer N. Stensrud, eierne av Britannia Hotel. Viktor hadde utmerket seg som gartner, så ekteparet Stensrud ga ham ansvaret for å stelle med alt av grønne vekster i Palmehaven.

Viktor kombinerte sine lidenskaper og løp til hotellet hver morgen for å vanne plantene, stelle med blomstene, gresset og ikke minst palmetrærne. Dette gjorde han med stolthet i 42 år, frem til han pensjonerte seg i 1989.





BENITO

PIANISTEN

JACOPO POLI SASSICAIA GRAPPA

COCCHI TORINO VERMOUTH

CAMPARI BITTER

YOGHURTMYSE

JORDBÆR

Benito «Benny» Buoso ble født i utkanten av Torino, Italia i 1939. Hans far lærte ham å spille instrumenter fra han var bare 6 år gammel, og den unge gutten vokste opp med å spille musikk på gatene i Italia sammen med sin far.

Ung og eventyrlysten reiste Benito fra Italia da han var 17 år gammel for å se verden og spille piano. Fem år og utallige land senere endte han opp i Trondheim i 1960 for å spille på Britannia Hotel sammen med bandet «Asterio Ceccolis Orkester».

I løpet av sitt opphold ble Benito forelsket i Britt, en av våre resepsjonister på hotellet. Da bandet hans skulle reise videre, ble Benito værende for å tilbringe tid med sin nye kjæreste. Han slo seg til ro, og det unge paret giftet seg og fikk to barn.

Benito fortsatte sin musikalske karriere i Palmehaven i 47 år, frem til han pensjonerte seg i 2009.





BLEKEN

KUNSTNEREN

**NUET DRY AQUAVIT
KLARNET RØROS SMØR
HEGGBLOMST
OLJEMALING**

Håkon Bleken ble født i Trondheim i 1929 og regnes som en av Norges mest markante samtidskunstnere. Han ble utdannet ved Statens Kunstakademi fra 1949 til 1953, og fikk sitt store gjennombrudd som billedkunstner i 1971. Siden den gang har hans kunstverk økt i popularitet både nasjonalt og internasjonalt.

I 1999 ble Bleken utnevnt til ridder av Det Kongelige Hoff, og ti år senere ble han forfremmet til kommandør av Kongen selv.

Bleken har vunnet utallige priser, og det har blitt laget to dokumentarfilmer om livet hans.

I over 50 år hadde Håkon et nært forhold til Britannia Hotel, som han selv kalte sitt andre hjem. Hans navn pryder en av våre suiter, og en hel korridor i femte etasje er fylt med hans spektakulære kunst.

Like før han gikk bort, ga Håkon Bleken et av sine aller siste bidrag til hotellet, et håndmalt penselstrøk på hvert glass tilhørende drinken som bærer hans navn.





KLASSISKE COCKTAILS

HANKY PANKY

Tanqueray London Dry Gin
Cocchi Torino Vermouth Unicum
Zwack Amaro

205

STONE FRUIT SOUR

Michter's Bourbon
Aprikosbrandy, Sitron
Vegansk Skum, Bitters

205

PENICILLIN

Johnnie Walker Black Label
Lagavulin 16 y Single Malt
Ingefær, Honning, Cacao

205

MAI TAI

Plantation Xaymaca Rum
Rhum Agricole, Curaçao
Orgeat, Lime

205

KINGSTON NEGRONI

Plantation Xaymaca Rum
Cocchi Torino Vermouth
Campari Bitter

205

SPICY MARGARITA

Don Julio Blanco Tequila
Cointreau, Agave Nectar
Habanero, Havsalt

205



BRITANNIA BAR COCKTAILS

JOURNEY

Lysholm Linie Aquavit
Hvit Batavia Arrack
Hvit Portvin, Bitters

225

YUZU HIGBALL

Ki No Bi Kyoto Dry Gin
Yoigokochi Yuzu Sake
Agurk & Basilikum Tonic

225

SMOKE

Jameson Black Barrel
Tørr Sherry, Rødbete
Brent Eik, Bitters

225

JASMINE PALOMA

Don Julio Reposado Tequila
Jasmine Liqueur, Lime
Pink Grapefruit Soda

225

HAYMARKET

Lysholm Blank 52 Aquavit
Pæredestillat, Sitron
Sitrongress, Eggehvite

225

POOLSIDE DAIQUIRI

Plantation 3 Stars Rum
Kalani Coconut Rum
Blå Curaçao, Lime

225



MUSSERENDE VIN

MUSSERENDE

MIONETTO
PROSECCO SUPERIORE
Veneto, Italia
155 x 925

GUSBOURNE
BRUT RESERVE
Kent, England
225 x 1350

CHAMPAGNE

AYALA BRITANNIA
SELECTION BRUT
Champagne, Frankrike
225 x 1350

AYALA BRITANNIA
SELECTION ROSÉ
Champagne, Frankrike
255 x 1525

DOM PÉRIGNON
MILLÉSIME
Champagne, Frankrike
595 x 3950

KRUG
GRANDE CUVÉE
Champagne, Frankrike
695 x 4250



VIN

HVITT

KARTHÄUSERHOF RIESLING
KABINETT FEINHERB
Mosel, Tyskland
165 x 745

LAROCHE CHABLIS
SAINT MARTIN
Burgund, Frankrike
185 x 835

CLOUDY BAY
SAUVIGNON BLANC
Marlborough, New Zealand
215 x 975

OLIVIER LEFLAIVE
BOURGOGNE BLANC
Burgund, Frankrike
295 x 1325

RØDT

LUCA ROAGNA
BARBERA D'ASTI
Piemonte, Italia
165 x 745

FÈLSINA
CHIANTI CLASSICO
Toscana, Italia
185 x 835

REMELLURI RIOJA
RESERVA 2015
Rioja, Spania
255 x 1150

CLOUDY BAY
PINOT NOIR
Marlborough, New Zealand
275 x 1250



ØL & CIDER

FLASKEØL

NOAM
BAVARIA LAGER
Bavaria Lager – 5.2%
155

KRONENBOURG
1664 BLANC
Hveteøl – 4.5%
145

RINGNES
LITE PILSNER
Glutenfri Pilsner – 4.3%
145

E.C. DAHLS
RAMP PALE ALE
American Pale Ale – 4.6%
165

CIDER

GALIPETTE
CIDRE BRUT
Tørr Eplecider – 4.5%
145

ALKOHOLFRITT ØL

BROOKLYN
SPECIAL EFFECTS
Hoppy Amber Lager – 0.4%
110



ALKOHOLFRITT

MOCKTAILS

JUNGLE JUICE
Rød Aperitivo, Lime
Pasjonsfrukt, Ananas
125

WHITE PEPPER MULE
Hvit Pepper, Salvie
Three Cents Ginger Beer
125

BLACKCURRANT FIZZ
Hvit Aperitivo, Solbærblad
Bjørkeblad, Eple
125

CIDER & SODA

SPARKLING CIDER
Musserende Eple &
Williamspære Cider
95

PINK GRAPEFRUIT
Le Tribute
Rosa Grapefrukt Soda
95

OLIVE LEMONADE
Le Tribute
Oliven Lemonade
95



BAK KULISSENE

KONSEPT, HISTORIE, KUNST, COCKTAILS

Executive Bar Manager
Øyvind Lindgjerdet



DESIGN & TRYKK

Fagtrykk

PARTNERE

Trøndelag Sankeri

Åkre Gård

Braattan Gaard

Romstad Gård

Inderøy Brenneri

ØX Tap Room

Lysholm Aquavit

Nuet Aquavit

Bareksten Spirits

Michter's Distillery

Robert Prizelius

Pernod Ricard

Hansa Borg & Solera

Gaia Gruppen

Cask

STOR TAKK TIL

Team Britannia Bar

Trondheim Folkebibliotek

Nasjonalbiblioteket

Adresseavisen

Ole Strand

Jim-André Stene

Sten Stensrud

Ingeborg Stensrud

Hans W. Wedel Jarlsberg

Nicolaus Wedel Jarlsberg

Benito Buoso & Sønner

Håkon Bleken

Stein S. Wangen

Rita Karin Norby

Trond Åm & Familie

Adrienne d'Annunzio

Petter Sommer, NRK

Even B. Solheim