



Britannia  
Afternoon Tea





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.

Serveres:

Lørdag og søndag i Palmehaven.

Fra 13.00 – 17.00.

Siste seating kl. 15.00.

Welcome to Britannia Afternoon Tea.  
A true decadent tradition from Britain.

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.

Served:

Saturday and Sunday in Palmehaven.

From 1pm – 5pm.

Last seating 3pm.





## Meny Menu

### Salt / Savoury

Sprø terte med ferskostkrem fra Grindalen, Kalix løyrom, rødløk og karse.

*(hvete, melk, fisk og egg)*

Crispy tart with cream cheese from Grindalen, Kalix vendace roe, red onion and cress.

*(wheat, milk, fish and egg)*

Sandwich med saltsprengt oksebryst fra Røros, sennepsmajones, tyttebær og ertekarse.

*(sennep, hvete, egg og rug)*

Sandwich with corned beef from Røros, mustard mayonnaise, lingonberry and pea shoot cress.

*(mustard, wheat, egg and rye)*

Brioche fylt med kongekrabbe fra Varanger, chilimajones, vårløk, sitron.

*(skalldyr, egg, hvete og melk)*

Brioche filled with king crab from Varanger, chilli mayonnaise, spring onion and lemon.

*(shellfish, egg, wheat and milk)*

### Søtt Sweet

*Nybakte scones med Rørosrømme og nyrørt bærkompott.*

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

Sesongens makron

*Inneholder: mandler, sitron*

Seasonal macaroon

*Contains: almonds, lemon*

Petit fours

*Inneholder: melk*

Petit fours

*Contains: milk*

### Britannia Earl Grey

Vår egen te selection, 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.

kr 450,- per person

*inkludert et valg av te / including a selection of tea*





# Te Tea

## 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 either milk or lemon.

## Budding Meadow Camomille

Hele knopper av kamomilleblomster som er plukket på enen 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 a 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 bærsmaaker toppet med kornbladene fra kornblomster og fløyelsblomster.

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

## Sencha Grønn te / Sencha Green tea

En ren grønn te, med aromatisk duft av nyslått gress, velbalansert sødme og lang munnfølelse. Sencha er berømt for sin renhet og karakter.

Simply pure green tea, of the famous Sencha quality. Aromatic with aromas of freshly cut grass, and a well-balanced sweetness.

*All te er i løsvækt og trekkes ved bordet. Classic serving of tea, brewed tableside.*





# Champagne

Britannia Selection Brut Majeur

kr 135,- / kr 890,-  
*glass / flaske bottle*

Lanson Label Brut Rose

kr 155,- / kr 1100,-  
*glass / flaske bottle*

Taittinger Comtes de Champagne  
Blanc de Blancs 2006

kr 295,- / kr 2895,-  
*glass / flaske bottle*

Taittinger Comtes de Champagne Rose 2006

kr 320,- / kr 3255,-  
*glass / flaske bottle*

Crémant de Limoux et Blanquette

kr 95,- / kr 595,-  
*glass / flaske bottle*

*Alle viner inneholder sulfitter. All wine contains sulphites.*





## Juicemeny Juice Menu

Spildemost Bramley & Seedling

kr39,- / kr175,-  
*glass / flaske bottle*

Spildemost Elstar

kr39,- / kr175,-  
*glass / flaske bottle*

Spildemost Discovery

kr39,- / kr175,-  
*glass / flaske bottle*

Spildemost Raud

kr55,- / kr260,-  
*glass / flaske bottle*

Spildemost Solbær

kr55,- / kr260,-  
*glass / flaske bottle*





## Brus Soft Drinks

Coca Cola

kr52,-  
*0.33l*

Coca Cola Zero

kr52,-  
*0.33l*

Fanta

kr52,-  
*0.33l*

Sprite

kr52,-  
*0.33l*





# Flaskevann

## Bottled Water

Britannia Sparkling

kr 40,-  
*0,33l*

Britannia Still

kr 40,-  
*0,33l*

San Pellegrino

kr 52,-  
*0,5l*

kr 70,-  
*0,75l*







## Kaffe Coffee

Espresso

kr39,-

Americano

kr42,-

Cappucino

kr45,-

Caffe Latte

kr47,-

Caffe Mocca

kr49,-

Varm sjokolade

Hot Chocolate

kr47,-

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





## Viner Wines

MUSSERENDE OG CHAMPAGNE SPARKLING WINES AND CHAMPAGNE		Per glass	Per flaske/ per bottle
J.Laurens Cremant de Limoux	Limoux, Frankrike	95,-	595,-
Ayala Britannia Selection Brut Majeur Champagne NV	Champagne, Frankrike	135,-	890,-
Lanson Lable Brut Rose	Champagne, Frankrike	135,-	1100,-
Lanson Noble Cuvee Blanc de Blancs 2002	Champagne, Frankrike	320,-	2200,-
Taittinger Prelude NV	Champagne, Frankrike		1125,-
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs 2006	Champagne, Frankrike	295,-	2895,-
Taittinger Comtes de Champagne Rose 2006	Champagne, Frankrike	320,-	3255,-



## Viner Wines

HVITVIN / WHITE WINE		Per glass	Per flaske / per bottle
Corte Giara Chardonnay	Veneto, Italia	95,-	495,-
Louis Moreau Chablis	Chablis, Frankrike	115,-	595,-
Chateau London 2016, Jean Claude Bossiet	Burgund, Frankrike	150,-	875,-
Domaine Bouchard Mersault 2016	Burgund, Frankrike		1240,-
Trimbach Riesling	Alsace, Frankrike	115,-	595,-
Georg Breuer Terra Montosa Riesling 2017	Rheingau, Tyskland		955,-
Rabl Grüner Veltliner Käferberg Kamptal Reserve	Niederösterreich, Østerrike		825,-
Sancerre, Frank Millet	Loire, Frankrike		795,-
Yealands Land Made Sauvignon Blanc 2018	Marlborough, New Zealand	115,-	595,-
Gotas de Mar Albarino 2016	Rias Baixas, Spania		695,-
Camaleao Alvarinho 2017	Dao, Portugal		635,-
Poggio al Tesoro SoloSole Vermentino 2017	Bolgheri, Italia		665,-
ROSÉVIN / ROSÉ WINE			
Poggio al Tesoro Cassiopea Rosato	Bolgheri, Italia	115,-	595,-





## Viner Wines

### RØDVIN / RED WINE

Allegrini La Bragia 2016	Veneto, Italia	115,-	595,-
Allegrini La Grola 2016	Veneto, Italia		755,-
Chateau Sicot Belair, 2016 Bordeaux	Bordeaux, Frankrike	125,-	625,-
Chateau La Tour Figeac Grand Cru Classe 2014	Bordeaux, Frankrike		1695,-
Le Volte dell'Ornellaia 2016	Bolgheri, Italia		875,-
Domaine Bouchard Pere & fils Monthele 2014	Burgund, Frankrike		1025,-

### DESSERTVIN OG HETVIN / SWEET WINE AND FORTIFIED WINES

	Per glass	Per flaske / per bottle
Rabl Riesling Trockenbeereauslese 2016		945,-
Royal Tokaj 5 Aszu Puttonyos	135,-	1025,-
Trimbach Gewürztraminer Vendanges Tardives 2011		1245,-
Alambre Moscatel de Setubal 10yo	105,-	755,-
Graham's LBV	75,-	695,-
Graham's Single Harvest 1994	275,-	2500,-

