



# In-Room Dining Menu

På Britannia Hotel er roomservice tilgjengelig 24 timer i døgnet. Vi vil gjøre vårt ytterste for å imøtekomme alle ønsker for å gi deg og dine et smakfullt måltid. Om dere ønsker isbiter på rommet, kan en av våre isbitmaskiner ved heisene benyttes, eller kontakt room service og resepsjonen.

For bestilling, vennligst ring  
5003

Roomservice belastes med  
kr 95,- per bestilling.

Britannia Hotel In – Room dining is available 24hours. Our staff will do its utmost to fulfill your requests and provide a great, private in-room dining experience. For ice cubes, our ice machines are located next to the elevators for your convenience – or kindly contact room service or the front desk.

To place your order, kindly dial  
5003

Room service is charged with  
kr 95,- per order.



## ROOM SERVICE

### FROKOST *BREAKFAST*

Serveres fra 07.00–11.00

Served from 07AM–11AM

Smaken av Britannia

kr 249,-

A taste of Britannia

Kalveroastbeef fra Røros  
Røkt laks fra Vega  
Hjemmelaget syltetøy  
Leverpostei fra Stene Gård  
«Skagen» med reker fra Lyngen  
Kvitost fra Galåvolden Gård  
Britannia Blå med marmelade  
Britanniaskinke  
Frøknakk fra Selbu  
Kokt egg etter ønske  
Salat

*(gluten, melk, egg, sennep, fisk)*

Veal roastbeef from Røros  
Smoked salmon from Vega  
Homemade jam  
Liverpatè from Stene Farm  
Shrimp "Skagen" with shrimps from Lyngen  
White cheese from Galåvolden Farm  
Britannia Blue with marmelade  
Britannia`s own ham  
Crispy cracker from Selbu  
Boiled eggs made to order  
Salad

*(gluten, milk, egg, mustard, fish)*



## SUNN HEALTHY

Smoothiebowl kr 105,-

Smoothie bowl

Med granola fra Selbu og friske bær.

*(kokos, gluten)*

*Garnished with fresh berries and granola  
from Selbu.*

*(coconut, gluten)*

Avokadotoast på grovbrød kr 145,-

Avocado on rye bread

Servert med hummus og  
posjert egg fra Galåvolden Gård.

*(gluten, egg)*

*Garnished with hummus  
and poached egg from Galåvolden Farm.*

*(gluten, egg)*

Havregrøt kr 85,-

Oatmeal

Med gresskarkjerner, ristede mandler,  
eple og bjørkesirup.

*(havre, gluten, melk)*

*With pumpkin seeds, toasted almonds, apples and  
birch sirup.*

*(oats, gluten, milk)*



## EGG

### EGG

#### Egg

kr 135,-

#### Egg

Fra Galåvolden Gård & Britannia  
bøkerøkte bacon.

Serveres med ristet brød.

*(egg, hvete)*

*From Galåvolden Farm and Britannia's  
smoked bacon. Served with toast.*

*(egg, wheat)*

#### «Egg Royal»

kr 135,-

#### Poached egg

Posjert egg fra Galåvolden Gård  
med røkt laks og hollandaise.

*(egg, fisk, melk, gluten)*

*From Galåvolden Farm with smoked salmon  
and sauce hollandaise.*

*(egg, fish, milk, gluten)*

#### «Egg Benedict»

kr 145,-

#### Poached egg

Posjert egg from Galåvolden Gård med  
Britanniaskinke og hollandaise.

*(egg, melk, gluten, sennep)*

*From Galavolden Farm with Britannia ham  
and sauce hollandaise.*

*(egg, milk, wheat, mustard)*



## SALT SAVOURY

Bakt leverpostei kr 95,-  
Liver patè

Fra Stene Gård på rugbrød med  
sprøtt bacon, sopp og cornichons.

*(gluten, melk, egg,)*

*From Stene gård on rye toast, crispy bacon,  
mushrooms and cornichons.*

*(gluten, milk, egg)*

## SØTT SWEET

Crêpes kr 105,-  
Crêpes

Med kondensert melk og friske bær.

*(hvete, egg, melk)*

*With dulce de leche and seasonal berries.*

*(wheat, egg, milk)*



## DRIKKE TIL FROKOST *DRINKS FOR BREAKFAST*

I frokosten inngår deres valg av melk og juice.

*Included in your breakfast is a serving of milk and juice based on your preference.*

### TE *TEA*

#### Britannia Earl Grey kr 65,-

Vår egen te, plukket ut i samråd med Stephen Twining. En velbalansert harmonisk te, lagd av storbladete 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 kr 65,-

Sort te, en blend av Assam, Ceylon og Kenyan te. Rik og velbalansert, med florale undertoner. Anbefales å nytes med melk eller 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 kr 65,-

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 kr 65,-

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 Green kr 65,-

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

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

## Sencha Grønn te / kr 65,- 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, a well-balanced sweetness

## KAFFE *COFFEE*

Espresso kr 39,-

Americano kr 42,-

Cappucino kr 45,-

Caffe Latte kr 47,-

Caffe Mocca kr 49,-

Varm sjokolade kr 45,-  
Hot Chocolate



## ROOM SERVICE A LA CARTE

Serveres mellom  
11.00–22.00 alle dager  
Served from 11AM – 10PM

### SMÅRETTER SMALL PLATES

Croque Monsieur kr 185,-  
Croque Monsieur

Klassisk fransk smørbrød med røkt skinke,  
Gruyère, sauce Mornay, Dijonsennep, tomat.

*(hvete, sennep, egg, melk)*

*Classic French sandwich with smoked ham, Gruyère,  
sauce Mornay, dijon mustard, tomato.*

*(wheat, mustard, egg, milk)*

Croque Madame kr 195,-  
Croque Madame

Klassisk fransk smørbrød med  
røkt skinke, Gruyère, sauce Mornay,  
Dijonsennep, tomat, speilegg.

*(hvete, egg, melk, sennep)*

*Classic French sandwich with smoked ham, Gruyère,  
sauce Mornay, tomato, Dijon mustard, fried egg.*

*(wheat, egg, milk, mustard)*

Guacamole kr 195,-  
Guacamole

Knust avokado, cherry tomat, chili,  
lime og fritert Frostalefse.

*(hvete)*

*Crushed avocado, cherry tomato, chili,  
lime and crispy "Frosta-lefse".*

*(wheat,)*





Samosa kr 205,-

Samosa

Grønnsaks-samosa med «ras el hanout»

– chilidip og friske urter.

*(hvete, melk)*

*Vegetable samosa, «ras el hanout»*

*chili dip and fresh herbs.*

*(wheat, milk)*

Soupe Aux Oignons kr 185,-

Soupe Aux Oignons

Fransk løksuppe, gratinert med

Gruyère, brødkrutonger.

*(melk, sulfitt, hvete, selleri)*

*French onion soup, gratinated with gruyère, croutons.*

*(milk, sulfites, wheat, celeriac)*

Tartar De Boeuf 60g/120g

Tartar De Boeuf kr 169,-/225,-

Oksetartar, cornichons, pommes allumettes.

*(egg, fisk, sennep)*

*Steak Tartar, cornichons, pommes allumettes.*

*(egg, fish, mustard)*

## Charcuterie

*Charcuterie*

Serveres med pickles & pain au tomates

*Served with pickles & pain au tomates*

Fenalår / *Cured leg of lamb* kr 85,-

Jambon bayonne / *Jambon bayonne* kr 95,-

Saucisson / *Saucisson* kr 75,-

Saucisson au piment d'espelette /

*Saucisson au piment d'espelette* kr 80,-

Charcuterietallerken servert med pickles & pain au tomate /

*(hvete)*

*Charcuterie plate with pickles & pain au tomate*

*(wheat)*

Utvalgte oster kr 175,-

Les Fromages

Ostetallerken med 4 utvalgte oster

servert med marmelade.

*(melk)*

*A selection of our cheese, four varieties*

*served with marmalade.*

*(milk)*



## HOVEDRETTER MAIN COURSES

L'Umami Burger De kr 245,-  
La Brasserie

L'Umami Burger De La Brasserie

Biffburger, steinsoppmasjones, karamellisert  
løk, østerssopp, Comté, pommes frites  
*(hvete, melk, egg, sulfater, soya)*

*Beef burger, porcini mayo, caramelised onion,  
oyster mushroom, Comté, French fries  
(wheat, milk, egg, sulphites, soy)*

Moules Frites kr 265,-  
Moules Frites

Hvitvinsdampede blåskjell fra Åfjord, servert  
med pommes frites & bakt hvitløksmajones.  
*(bløtdyr, egg, melk, sulfitt, sennep)*

*Mussels steamed with white wine. Served with  
pommes frites & baked garlic mayo.  
(mollusc, egg, milk, sulphite, mustard)*

Végétarien kr 315,-  
Végétarien

Helbakt blomkål, mandel- og trøffelemulsjon,  
pistasjnøtter og steinsoppbuljong.  
*(melk, soya, hvete, mandel, pistasjnøtter)*

*Baked cauliflower, almond - and truffle emulsion,  
pistachios, porini mushroom broth.  
(milk, soy, wheat, almond, pistachio)*

Dagens Salat kr 225,-  
Our selected salad for the day

Spør vår roomservice-vert om  
dagens anbefaling av salat.

*Ask our Room Service attendant for the  
selection of salad for the day.*



Chateaubriand Grillée  
Chateaubriand Grillée

kr 415,-

200g chateaubriand fra grillen, servert med «lyonnaisse-løk», sauce bearnaise og pommes frites.

*(melk, egg, sulfitt)*

*200g chateaubriand from the grill,*

*"lyonnaisse onion" sauce bearnaise, pommes frites.*

*(milk, egg, sulfites)*

Om du ønsker,  
kan du få servert foie gras  
med din Chateaubriand Grillée.

kr 100,-

*If you wish, we can serve foie gras with your Chateaubriand Grilée.*



DESSERTER  
*DESSERTS*

Crème Brûlée

kr 125,-

Crème Brûlée

*(melk, egg)*

*(milk, egg)*

Petits Fours

kr 95,-

Petits Fours

Et utvalg av dagens Petits Fours

*(spør din servitør)*

*A Selection of our Petits Fours*

*(Ask Your Waiter)-*



## NATTMENY

### NIGHT MENU

Serveres fra 22.00 – 07.00

Served from 10AM – 7PM

Cheese Burger kr 235,-  
Cheese Burger

Kvernet oksekjøtt fra Røros, løkkompott, modnet cheddar og hjemmembakt brød fra vårt bakeri.

*(hvete, egg, sennep)*

*Patti made with beef from Røros, onion compote and aged cheddar. Served on a homemade bun from our own bakery.*

*(wheat, egg, mustard)*

Vegetar selleriburger fra Frosta kr 235,-  
Vegetarian burger

Løkkompott, modnet cheddar og hjemmembakt brød fra vårt bakeri.

*(hvete, egg, sennep)*

*Patti made of celeriac from Frosta, onion compote and aged cheddar. Served on a homemade bun from our own bakery.*

*(wheat, egg, mustard)*

Løksuppe kr 185,-  
Onion Soup

Kokt på kyllingkraft og løk fra Frosta.

Surdeigsbrød og Rørossmør.

*(hvete, melk, sulfitt, selleri)*

*Chicken broth and local onions from Frosta.*

*Sourdough bread and butter from Røros.*

*(wheat, milk, sulfites, celery)*

Charcuterie kr 275,-  
Charcuterie

Et godt utvalg av ost og spekemat.

Fermentert frøknekk og oliven.

*(melk, hvete)*

*Selections of our finest cheese and cured ham.*

*Fermented flatbread and olives.*

*(milk, wheat)*

Guacamole kr 195,-  
Guacamole

Knust avokado, cherry tomat, chili, lime og fritert Frostalefse.

*(hvete)*

*Crushed avocado, cherry tomato, chili, lime and crispy "Frosta-lefse".*

*(wheat)*



DESSERT NATT  
*DESSERT NIGHT TIME*

Gulrotkake kr 95,-  
Carrot cake

Gulrotkake med luftig kremostglasur.  
*(hvete, egg, melk)*  
*Carrot cake with light and delicate cream  
cheese frosting.*  
*(wheat, egg, milk)*

Petit Fours kr 95,-  
Petit Fours

Et utvalg av dagens Petits Fours  
3 smaker.  
*A Selection of our Petits Fours*  
*3 flavours.*



## DRIKKE *BEVERAGE*

### VANN *WATER*

Britannia Still, 0,33	kr 56,-
Britannia Sparkling, 0,33	kr 56,-

### FRUKT JUICE *LOCAL NATURAL JUICE*

Spildemost Bramley & Seedling, 750ml pr flaske / pr bottle	kr 225,-
Spildemost Elstar, 750ml pr flaske / pr bottle	kr 225,-
Spildemost Discovery, 750ml pr flaske / pr bottle	kr 225,-
Spildemost Raud, 750ml pr flaske / pr bottle	kr 225,-
Spildemost Solbær, 750ml pr flaske / pr bottle	kr 225,-

### ØL *BEER*

Dahls 0,33 draft	kr 95,-
Britannia Blond, Cecilie Claussen 4,7%	kr 115,-
Noam Bavarian Lager 5,2%	kr 145,-
Peroni Gluten Free	kr 95,-

Spør også om vår utvidede vinliste eller andre alternativer for drikke.

*Complete wine list and other beverages available upon request.*



## ALKOHOLFRI ØL NON ALCOHOLIC BEER

Brooklyn Lager Special Effects, Hoppy Lager	kr 85,-
Erdinger Weissbier	kr 85,-

## MINIBAR

Din egen, private in-room bar.  
Your own, private in-room bar.

San Pellegrino 0,5	kr 56,-
Mineralvann <i>Soft drinks</i>	kr 56,-
Fever Tree Tonic	kr 56,-
Flaskeøl <i>Bottled beer</i>	kr 95,-
Britannia Blond, Cecilie Claussen 4,7%	kr 115,-
Britannia Selection Brut Majeur, 0,37	kr 495,-
Britannia Selection rødvin 0,75 <i>Britannia Selection red wine 0,75</i>	kr 695,-
Stolichnaya Vodka, 5cl	kr 155,-
Bareksten Botanical Gin, 5cl	kr 155,-
Delamain Pale & Dry XO, Cognac, 5cl	kr 195,-
Baileys, 5cl	kr 105,-
Johnnie Walker Black Label, 5cl	kr 125,-
Valrhona Manjari Grand Cru Madagascar	kr 65,-
Valrhona Caramelia Crunchy Pearls	kr 65,-
Cartwright and Butler Shortbread, Salted Caramel	kr 45,-
Brown Bag Chips, Lightly Salted	kr 55,-
Assorterte nøtter <i>Assorted nuts</i>	kr 75,-
Britannia Vinåpner Britannia Wine Opener	kr 50,-