



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*

Mandag til fredag	fra kl. 07.00–10.00
Lørdag & søndag	fra kl. 08.00–11.00
Monday to Friday	from 07AM–10AM
Saturday & Sunday	from 08AM–11AM

Smaken av Trøndelag kr 225,-
A taste of Trøndelag

Dagnes lokal ost
Britannia Coppaskinke
Lokal Spekemat
Marmelade
Frøknekk
(Melk, rug, sesam, sulfitt)
Local cheese
Britannia Coppa
Local charcuterie
Marmalade
Crispy cracker
(Milk, rye, sesame, sulphite)



SUNN HEALTHY

Açaí bowl

kr 115,-

Açaí bowl

Med granola fra Selbu og friske bær.
(kokos, gluten)

*Garnished with fresh berries and granola
from Selbu.
(coconut, gluten)*

Avokadotoast på grovbrød

kr 155,-

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 95,-

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 145,-

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 145,-

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 155,-

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)

Eggehviteomelett

155,-

Egg white omelet

Omellett med egg fra fra Galåvolden Gård,
du kan få den vegetarisk eller servert
med Britanniaskinke

(egg)

*Omelet with egg from Galåvolden Farm, you
can choose the vegetarian option or served
with Britannia ham*

(egg)



Omeleтт

155,-

Omelet

Omellett med egg fra Galåvolden Gård,
du kan få den vegetarisk eller servert
med Britanniaskinke

(egg, melk, sennep)

*Omelet with egg from Galåvolden Farm,
you can chose the vegetarian option or served
with Britannia ham*

(egg, milk, mustard)

SØTT

SWEET

Crêpes

kr 115,-

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 melk og juice i deres valg

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 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 both milk and lemon.

Milky Oolong – Oolong med karamellisert melk – Oolong with caramelized milk

kr 65,-

Delikat og fruktig håndrullet Tie Guan Yin Oolong fusjonert med fristende toner av 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 høyt anerkjent kategori te.

Koffein nivå: høyt



Delicate and fruity hand rolled Tie Guan Yin Oolong fused with tantalizing notes of caramel and toasted milk filling your mouth with a softness, 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 og hvit te kr 65,- – green and white tea

Fruktig mango pyntet med gule rosenknopper og blå kornblomster fra trønderske sommeråkre blandet med grønn sencha te 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 Sencha green tea and delicate Pai Mu Tan white tea.

Caffeine level: high

KAFFE *COFFEE*

Espresso	Enkel kr 39,-	Dobbel kr 42,-
Americano	Enkel kr 39,-	Dobbel kr 42,-
Capuccino	Enkel kr 45,-	Dobbel kr 50,-
Caffe Latte	Enkel kr 47,-	Dobbel kr 52,-
Caffe Mocca		kr 55,-
Varm sjokolade Hot Chocolate		kr 42,-



ROOM SERVICE A LA CARTE

Serveres mellom

11.00–22.00 alle dager

Served from 11AM – 10PM

SMÅRETTER *SMALL PLATES*

Vegetarisk eller vegansk mat kr 185,-

Vi har alltid vegetariske & veganske retter tilgjengelig fra Brasserie Britannia. Spør vår room-service vert om dagens anbefaling.

We always have vegetarian & vegan alternatives available from Brasserie Britannia.

Ask our room service host about the reccomandation of the day.

Croque Monsieur kr 225,-

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 235,-

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

Prosciutto del Berlinghetto kr 105,-

30g Speket svinelår fra Berlinghetto - Italia

30g Cured leg of pork from Berlinghetto - Italy

Salame del Berlinghetto kr 99,-

30g salami fra Berlinghetto - Italia

30g salami from Berlinghetto - Italy

Mortadella del Berlinghetto kr 89,-

30g kokt svinekjøtt fra Berlinghetto - Italia

30g cold cut of pork from Berlinghetto - Italy

Speck del Berlinghetto kr 105,-

30g krydret og speket svinelår fra Berlinghetto - Italia

30g cured leg of pork with dried herbs from Berlinghetto - Italy

Charcuterietallerken servert med kr 315,-

pickles & pain au tomate /

(hvete, sulfitt)

Charcuterie plate with pickles & pain au tomate

(wheat, sulphite)

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 La Brasserie kr 245,-

L'Umami Burger De La Brasserie

Biffburger, steinsoppmasjones, karamellisert løk, østerssopp, Comté, pommes frites

(hvete, melk, egg, sulfitt, 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 325,-

Végétarien

Vi har alltid vegetariske & veganske retter tilgjengelig fra Brasserie Britannia. Varierer ut fra sesong, spør din room-service vert hva vi har på menyen.

We always have vegetarian & vegan alternatives available from Brasserie Britannia.

Varies by season, ask your room service host what we have on the menu.

Salade de poulet kr 225,-

Fritert kyllinglår med kreolske krydder, tomat, salat, syltet rødløk & paprikamajones

(melk, egg, sulfitt)

Spicy fried chicken thigh, tomato, salad, pickled onion, & red pepper mayonnaise

(milk, egg, sulphite)



Chateaubriand Grillée

kr 415,-

Chateaubriand Grillée

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)

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 hjemmebakket 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 hjemmebakket 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

Carrot cake

kr 95,-

Gulrotkake med luftig kremostglasur.

(hvete, egg, melk)

*Carrot cake with light and delicate cream
cheese frosting.*

(wheat, egg, milk)

Petit Fours

Petit Fours

kr 95,-

Et utvalg av dagens Petits Fours

3 smaker.

A Selection of our Petits Fours

3 flavours.