



# 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 24 hours a day. Our staff are always on hand to fulfill your requests and provide a great, in-room dining experience. For ice cubes, our ice machines are located next to the elevators for your convenience – or contact room service or the front desk for assistance.

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 roast beef from Røros  
Smoked salmon from Vega  
Homemade jam  
Liver pâté from Stene Farm  
Shrimp “Skagen” with shrimps from Lyngen  
White cheese from Galåvolden Farm  
Britannia Blue cheese with marmelade  
Britannia`s own ham  
Crispy crackers from Selbu  
Boiled eggs made to order  
Salad

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



## SUNN HEALTHY

Smoothiebowl med granola fra Selbu og friske bær. kr 105,-

*(kokos, gluten)*

*Smoothie bowl garnished with fresh berries and granola from Selbu.*

*(coconut, gluten)*

Avokadotoast på grovbrød, servert med hummus og posjert egg fra Galåvolden Gård. kr 145,-

*(gluten, egg)*

*Avocado on rye bread, garnished with hummus and poached egg from Galåvolden Farm.*

*(gluten, egg)*

Havregrøt med gresskarkjerner, ristede mandler, eple og bjørkesirup. kr 85,-

*(havre, gluten, melk)*

*Oatmeal with pumpkin seeds, toasted almonds, apples and birch sirup.*

*(oats, gluten, milk)*



## EGG

### EGG

Egg fra Galåvolden Gård &  
Britanna bøkerøkte bacon.  
Serveres med ristet brød.

kr 135,-

*(egg, hvete)*

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

*(egg, wheat)*

### «Egg Royal»

kr 135,-

Posjert egg fra Galåvolden Gård  
med røkt laks og hollandaise.

*(egg, fisk, melk, gluten)*

*Poached egg from Galåvolden Farm with smoked  
salmon and sauce hollandaise.*

*(egg, fish, milk, gluten)*

### «Egg Benedict»

kr 145,-

Posjert egg from Galåvolden  
Gård med Britanniaskinke  
og hollandaise.

*(egg, melk, gluten, sennep)*

*Poached egg from Galavolden Farm with Britannia  
ham and sauce hollandaise.*

*(egg, milk, wheat, mustard)*



## SALT SAVOURY

Bakt leverpostei fra Stene Gård  
på rugbrød med sprøtt bacon, sopp  
og cornichons.

*(gluten, melk, egg,)*

*Liver patè from Stene gård on rye toast, crispy  
bacon, mushrooms and cornichons.*

*(gluten, milk, egg)*

kr 95,-

## SØTT SWEET

Crêpes med kondensert melk  
og friske bær.

*(hvete, egg, melk)*

*Crêpes with dulce de leche and seasonal berries.*

*(wheat, egg, milk)*

kr 105,-



## 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 of your choice.*

## 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 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 tea, presenting sweet and refreshing berry aromas and cornflower leaf.

## Sencha Grønn te / Sencha Green tea

kr 65,-

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,-

Cappuccino

kr 45,-

Caffe Latte

kr 47,-

Caffe Mocca

kr 49,-

Varm sjokolade  
Hot Chocolate

kr 45,-



## ROOM SERVICE A LA CARTE

Serveres mellom

11.00–22.00 alle dager

Served from 11AM – 10PM

### SMÅRETTER SMALL PLATES

Croque Monsieur

kr 155,-

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 165,-

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)*

Beef slider (120gr)

kr 245,-

Beef slider (120gr)

Kvernet oksekjøtt fra Røros og pannestekt foie  
gras. Løkkompott, hjemmebakket brød fra vårt  
bakeri, pommes frites og trøffeldip.

*(hvete, egg, sennep)*

*Made with ground meat from Røros and topped with foie  
gras. Onion marmelade, home-made burger buns,  
pommes frites and truffle dip.*

*(wheat, egg, mustard)*





Tostada kr 235,-

Tostada

Håndpillede reker, fermentert chili, avokado,  
grillet ananas salsa, fritert kapers og dill.

*(skalldyr, sennep, egg)*

*Topped with hand-picked shrimps, fermented chili,  
avocado and grilled pineapple salsa.*

*Crispy capers and dill.*

*(shrimps, mustard, egg)*

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 125,-/185,-

Oksetartar, cornichons, pommes allumettes.

*(egg, fisk, sennep)*

*Steak Tartare, 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,-

Chorizo Iberico de Bellota /

*Chorizo Iberico de Bellota* kr 80,-

Charcurterietallerken servert med pickles & pain au tomate /

*(hvete)* kr 235,-

*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)*

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

Moules Frites kr 265,-  
Moules Frites

Dampede blåskjell fra Åfjord servert med  
pommes frites og bakt hvitløksmajones.

Velg mellom våre to varianter:

- Klassisk med hvitvin og fløte,
- Spicy med harissa og Britannia Ale

*(bløtdyr, egg, melk, sulfitt, sennep, hvete)*

*Steamed mussels from Åfjord served with  
French fries, baked garlic mayonnaise.*

*Choose between our two styles:*

- Classic with white wine and cream
- Spicy with harissa and Britannia Ale

*(molluscs, egg, milk, sulfites, mustard)*

Végétarien kr 295,-  
Vegetarian

Beurre noisette – bakt blomkål, mandel- og  
trøffelemulsjon, pistasjnøtter og steinsoppbuljong.  
*(melk, soya, hvete, mandel, pistasjnøtter)*

*Beurre noisette baked cauliflower, almond – and truffle  
emulsion, pistachios, porcini mushroom broth.  
(milk, soy, wheat, almond, pistachio)*

Dagens Salat kr 225,-  
Salad of the Day

Spør vår roomservice-vert om dagens  
anbefaling av salat.

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



## 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)*

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 75,-

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 10PM – 7AM

Jamón Ibérico de Bellota, kr 275,-  
fennikelsalami og Comté 24 mnd.

*(melk upastaurisert)*

Jamón Ibérico de Bellota, fennel salami  
and Comté 24 months.

*(milk unpasteurized)*

Croque Monsieur kr 155,-  
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)*

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)*



## DESSERT NATT

### DESSERT NIGHT TIME

#### Sitronterte

#### Lemon pie

kr 125,-

Sitronterte laget med sitroner  
fra Amalfi og luftig italiensk marengs.

*(hvete, egg, melk)*

*Lemon pie made with lemons  
for Amalfi and Italian merengue.*

*(wheat, egg, milk)*

#### Valrhona

#### Valrhona

kr 125,-

Valrhona-melkesjokolademousse  
med lakriskrem og sprø bær.

*(melk, egg og mandler)*

*Valrhona chocolate mousse with licorice cream  
and crispy berries.*

*(milk, egg and almonds)*



## 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<br>pr flaske / pr bottle | kr 225,- |
| Spildemost Elstar, 750ml<br>pr flaske / pr bottle             | kr 225,- |
| Spildemost Discovery, 750ml<br>pr flaske / pr bottle          | kr 225,- |
| Spildemost Raud, 750ml<br>pr flaske / pr bottle               | kr 225,- |
| Spildemost Solbær, 750ml<br>pr flaske / pr bottle             | kr 225,- |

#### ØL

##### BEER

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Dahls 0,33 draft           | kr 89,-  |
| Pa Claussen Ale 0,33 draft | kr 115,- |
| Brookly Lager 5,2%         | kr 110,- |
| EC Dahls Lamo Wit 5,2%     | kr 105,- |
| Peroni Gluten Free         | kr 89,-  |

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 | kr 79,- |
|----------------|---------|

## MINIBAR

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

|                    |         |
|--------------------|---------|
| San Pellegrino 0,5 | kr 56,- |
|--------------------|---------|

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Mineralvann        | kr 56,- |
| <i>Soft drinks</i> |         |

|                  |         |
|------------------|---------|
| Fever Tree Tonic | kr 56,- |
|------------------|---------|

|                     |         |
|---------------------|---------|
| Flaskeøl            | kr 85,- |
| <i>Bottled beer</i> |         |

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Louis Moreau Chablis, 0,37 | kr 325,- |
|----------------------------|----------|

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| Britannia Selection Brut Majeur, 0,37 | kr 450,- |
|---------------------------------------|----------|

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| Marquese de Caceres Crianza, 0,37 | kr 245,- |
|-----------------------------------|----------|

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| Stolichnaya Elite Vodka, 5cl | kr 125,- |
|------------------------------|----------|

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Tanqueray Gin, 5cl | kr 115,- |
|--------------------|----------|

|                                                          |          |
|----------------------------------------------------------|----------|
| Cognac De Luze XO Tres Vieille<br>Reserve Superieur, 5cl | kr 145,- |
|----------------------------------------------------------|----------|

|              |         |
|--------------|---------|
| Baileys, 5cl | kr 85,- |
|--------------|---------|

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Johnnie Walker Black Label, 5cl | kr 125,- |
|---------------------------------|----------|

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Valrhona Manjari Grand Cru Madagascar | kr 65,- |
|---------------------------------------|---------|

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Valrhona Caramelia Crunchy Pearls | kr 65,- |
|-----------------------------------|---------|

|                                                     |         |
|-----------------------------------------------------|---------|
| Cartwright and Butler<br>Shortbread, Salted Caramel | kr 45,- |
|-----------------------------------------------------|---------|

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| Brown Bag Chips, Lightly Salted | kr 55,- |
|---------------------------------|---------|

|                      |         |
|----------------------|---------|
| Assorterte nøtter    | kr 75,- |
| <i>Assorted nuts</i> |         |

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Britannia Vinåpner    | kr 50,- |
| Britannia Wine Opener |         |