



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 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

Smoothiebowl kr 115,-

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 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.

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

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

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 kr 235,-

& 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 kr 245,-
La Brasserie

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.
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.*

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 mayonaisse
(milk, egg, sulphite)*



Chateaubriand Grillée

kr 415,-

Chateaubriand Grillée

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

(melk, egg, sulfitt)

200g chateaubriand from the grill, "lyonaisse 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 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.