



# 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, eventuelt kontakt Room Service eller resepsjonen.

For bestilling, vennligst ring  
5003

Roomservice belastes med  
kr 115,- per bestilling.

Britannia Hotel In-Room dining is available 24-hours a day. 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  
115,- per order.



## ROOM SERVICE A LA CARTE

Serveres mellom 11.00–15.00

Served from 11am – 3pm

For frokost alternativer se egen meny

Please see separat menu for breakfast

Rekesmørbrød 265,-

Shrimp sandwich

Reker fra Lyngenfjorden servert på nybakt loff med smilende egg, majones, agurk, sitron og urtesalat (hvete, skalldyr, egg, melk, sulfitt)

Shrimp from Lyngenfjorden served on white bread with soft-boiled egg, mayonnaise, cucumber, lemon and herb salad

*(wheat, shellfish, egg, milk, sulphite)*

Avocado på rugbrød 225,-

Avocado on rye

Med hummus, posjert egg, ristede gresskarkjerner og urtesalat

*(rug, hvete, egg, sesam)*

With hummus, poached egg, roasted pumpkin seeds and herb salad

*(rye, wheat, egg, sesame)*



Kremet kyllingcurry med eple 255,-  
Creamy chicken curry with apple  
Serveres på rugbrød med friseésalat,  
syltet rødløk med urter fra Braattan  
Gaard

*(rug, hvete, egg, sulfitt, sennep)*

Served on rye bread with friseé lettuce,  
pickled red onion and locally grown  
herbs from Braattan Gaard

*(rye, wheat, egg, sulphite, mustard)*

Skagen 270,-

“Skagen”

Skagenrøre, en skandinavisk smørbrød  
klassiker med håndpillede reker og  
Sikrogn fra Femunden. Serveres på  
rugbrød med urter fra Braattan Gaard

*(rug, hvete, egg, melk, skalldyr, fisk)*

“Skagenrøre”, a classic Scandinavian  
sandwich made with hand-peeled pra-  
wns and white fish roe from Femunden.  
Served on rye bread with herbs from  
Braattan Gaard

*(rye, wheat, egg, milk, shellfish, fish)*

Konjakk laks fra Garnvik 260,-

Cognac salmon from Garnvik

Serveres med pepperottrømme, fen-  
nikel cruditeé, dillkrydret eddikchips  
med ørretrogn på hjemmelaget rug-  
brød

*(rug, hvete, fisk, melk, sulfitt)*

Served with horseraddish sourcream,  
fennel crudité and dill spiced vinegar  
chips with trout roe on homemade  
rye bread

*(rye, wheat, fish, milk, sulphite)*



## DESSER DESSERTS

- «Potet» 135,-  
«Potato»  
Norsk klassiker med  
luftig fløtekrem med vanilje, rørte brin-  
gebær, sukkerbrød og marsipan  
*(hvete, egg, melk, mandel)*  
Norwegian classic with fluffy cream  
and vanilla, raspberries, sponge cake  
and marzipan  
*(wheat, egg, milk, almond)*
- Napoleonskake 155,-  
Napoleon cake  
Klassisk mille-feuille i bunn og topp,  
vaniljekrem tilsmakt med fatlagret  
Jamaicarom  
*(hvete, egg, melk, bygg, sulfitt)*  
Classic mille-feuille served with vanilla  
custard cream, with a touch of  
Jamaican Rum  
*(wheat, egg, milk, barley, sulphite)*
- Dagens Makron 35,-  
*(egg, melk, mandel)*  
Single Macaron  
*(egg, milk, almond)*





## ROOM SERVICE A LA CARTE

Serveres mellom 15.00–22.00

Served from 3pm – 10pm

Guacamole 215,-

Guacamole

Knust avokado, cherrytomat, chili, lime  
og fritert Frostalefse

*(hvete)*

Crushed avocado, cherry tomato,  
chili, lime and crispy fried «Lefse» from  
Frosta

*(wheat)*

Fish Fingers 255,-

Fish Fingers

Fritert kveitefilet, yuzumajones  
og Avrugakaviar

*(hvete, egg, fisk, sennep)*

Crispy fried halibut, yuzu mayonnaise  
and Avruga caviar

*(wheat, egg, fish, mustard)*

Jamón Ibérico & Comté 295,-  
Jamón Ibérico & Comté  
Ibérico skinke og Comté lagret i 24  
mnd.  
Serveres med brød, aioli og aprikos-  
marmelade  
*(hvete, upasteurisert melk)*  
Ibérico ham and Comté aged for 24  
months. Served with bread, aioli and  
apricot marmalade  
*(wheat, unpasteurized milk)*

Cheese burger 245,-  
Cheese burger  
Kvernet oksekjøtt fra Røros, løkkom-  
pott, modnet cheddar, hjemmebak  
brød fra vårt bakeri og pommes frites  
*(hvete, egg, melk, sennep)*  
Ground beef from Røros, onion  
compote, aged cheddar, homemade  
bun and fries  
*(wheat, egg, milk, mustard)*

# NATTMENY

## NIGHT MENU

Serveres mellom 22:00–07:00

Served from 10pm – 7am

Cheese burger 245,-

Cheese burger

Kvernet oksekjøtt fra Røros, løkkompott, modnet cheddar, hjemmebakt brød fra vårt bakeri og pommes frites

*(hvete, egg, melk, sennep)*

Ground beef from Røros, onion compote, aged cheddar, homemade bun and fries

*(wheat, egg, milk, mustard)*

Vegetarburger 245,-

Vegetarianburger

Sellerirotburger fra Frosta med løkkompott, modnet cheddar og hjemmebakt brød fra vårt bakeri.

*(hvete, egg, sennep)*

Patty made of celeriac from Frosta, onioncompote and aged cheddar. Served on a homemade bun from our own bakery.

*(wheat, egg, mustard)*



Løksuppe 200,-  
Onion Soup  
Fransk løksuppe, gratinert med  
Gruyère og  
toast.  
*(hvete, melk, selleri, sulfitt)*  
French onion soup, gratinated with  
Gruyère  
and toast  
*(wheat, milk, celery, sulfites)*

Charcuterie 295-  
Charcuterie  
Et godt utvalg av ost og spekemat.  
Fermentert frøknekk og oliven.  
*(hvete, melk)*  
Selections of our finest cheese and  
cured meat.  
Fermented flatbread and olives.  
*(wheat, milk)*

Guacamole 215-  
Guacamole  
Knust avokado, cherrytomat, chili, lime  
og fritert Frostalefse  
*(hvete)*  
Crushed avocado, cherry tomato,  
chili, lime and crispy fried «Lefse» from  
Frosta  
*(wheat)*

# DESSERT NATT

## DESSERT NIGHT TIME

«Potet» 135,-

«Potato»

Norsk klassiker med  
luftig fløtekrem med vanilje, rørte  
bringebær, sukkerbrød og marsipan  
*(hvete, egg, melk, mandel)*

Norwegian classic with fluffy cream  
and vanilla, raspberries, sponge  
cake and marzipan  
*(wheat, egg, milk, almond)*

Petits fours 105,-

Petits fours

Tre smaker av sesongens konfekt  
Three flavours of the season