



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
Frøknekk 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 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 / 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 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 kr 235,-

& 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

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

Velg mellom våre to varianter:

– Klassisk med hvitvin og fløte,

(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

(molluscs, egg, milk, sulfites, mustard)

Végétarien kr 315,-
Végétarien

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,-
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

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 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

Røkt laks og ferskost kr 155,-

Smoked salmon and cream cheese

Sandwich med røkt laks fra Vega,
ferskost fra Grindal, salat og syltet rødløk.

(fisk, melk, hvete, sulfitt)

*Sandwich with smoked salmon from Vega,
cream cheese from Grindal, lettuce and pickled, red onion.*

(fish, milk, wheat, sulfite)

Ost og skinke kr 165,-

Ham & Cheese

Sandwich med Røros-ost, spekeskinke
fra Hognamat, salat og tomat.

(hvete, melk)

*Sandwich with cheese from Røros, ham
from Hognamat, salad and tomato.*

(wheat, milk)

Tomat og ferskost kr 145,-

Tomato and cream cheese

Sandwich med tomat og ferskost
fra Grindal, syltet rødløk og salat.

(melk, hvete)

*Sandwich with tomato and cream cheese
from Grindal. Pickled, red onion and lettuce.*

(milk, 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.*



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 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 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 Shortbread, Salted Caramel	kr 45,-
---	---------

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

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

Britannia Vinåpner	kr 50,-
<i>Britannia Wine Opener</i>	