



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 115,- 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 115,- 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

Vi anbefaler 1–2 retter per person til frokost.

We recommend 1–2 servings per person for breakfast.

Smaken av Trøndelag kr 235,-
A taste of Trøndelag

Dagens lokale ost
Britannia Coppaskinke
Spekemat fra regionen
Marmelade
Frøknekk
(rug, melk, sesam, sulfitt)
Selection of local cheeses
Britannia Coppa
Charcuterie from the region
Marmalade
Flatbread
(rye, milk, sesame, sulfite)



VEGANSK
VEGAN

Havregrøt, gresskarkjerner,
ristede mandler, eple og
bjørkesirup.

(havre)

Oatmeal, pumpkin seeds,
toasted almonds,
apple and birch sirup.

(oats)

kr 105,-

Knust avokado på rugbrød
med hummus og persilleolje.

(hvete, spelt, bygg, sesam)

Crushed avocado on ryebread
with hummus and parsley oil.

(wheat, spelt, barley, sesame)

kr 160,-

Açaibowl servert med
granola fra Selbu og friske bær.

(havre, spelt)

Açaibowl served with granola
from Selbu and fresh berries.

(wheat, spelt)

kr 140,-



Scrambled tofu på nybakt
surdeigsbrød med persille. kr 115,-

(hvete, spelt, bygg)

Scrambled tofu on newly baked
sourdough bread with parsley.

(wheat, spelt, barley)

Crêpe med friske bær
og kokoskrem. kr 115,-

(hvete)

Crêpe with fresh berries
and coconut cream.

(wheat)



SUNN HEALTHY

«Yoghurtbowl» kr 125,-

Silt yoghurt fra Røros med granola fra Selbu og friske bær.

(havre, spelt, melk)

Strained yogurt from Røros with granola from Selbu and fresh berries.

(wheat, spelt, milk)

Knust avokado på ristet kr 170,-

rugbrød med hummus, posjert egg fra Galåvolden Gård og persilleolje.

(hvete, spelt, bygg, egg, sesam)

Crushed avocado on toasted ryebread with hummus, poached egg from Galåvolden Gård and parsley oil.

(wheat, spelt, barley, egg, sesame)

Havregrøt, gresskar- kr 160,-

kjerner, ristet mandler, eple og honning

(oats, milk)

Oatmeal, pumpkin seeds, toasted almonds, apple and honey.

(oats, milk)



EGG EGG

«Classic» kr 160,-

Stekt egg fra Galåvolden Gård med Britannias eget bacon fra Røroskjøtt. Serveres med ristet brød.

(hvete, egg)

Egg "sunny-side up" from Galåvolden Gård with Britannia's own bacon from Røroskjøtt.

Served with toast.

(wheat, egg)

«Egg Royal» kr 160,-

Posjert egg fra Galåvolden Gård med røkt laks fra Vega, asparges og hollandaise

(hvete, egg, fisk, melk, sulfitt)

Poached egg from Galåvolden Gård with smoked salmon from Vega, asparagus and hollandaise.

(wheat, egg, fish, milk, sulfite)

«Egg Benedict» kr 170,-

Posjert egg fra Galåvolden Gård med Britanniaskinke, asparges og hollandaise

(hvete, egg, melk, sulfitt, sennep)

Poached egg from Galåvolden Gård with Britannia's own ham, asparagus and hollandaise

(wheat, egg, milk, sulfite, mustard)



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

(egg)

*Egg white omelet with eggs from Galåvolden
Gård, you can choose either the vegetarian
option or served with Britannia's own ham.*

(egg)

kr 170,-

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

(egg, melk, sennep, sulfitt)

*Omelet with eggs from Galåvolden Gård,
you can choose either the vegetarian option
or served with Britannia's own ham*

(egg, milk, mustard, sulfites)

kr 170,-

SØTT SWEET

Crêpe med friske bær
og kokoskrem

(hvete)

Crêpe with fresh berries
and coconut cream

(wheat)

kr 115,-



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
storbladede 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 under-
toner. 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.

KAFFE COFFEE

Kaffe
Coffee

kr 55,-

Presskanne
French Press

kr 95,-



ROOM SERVICE A LA CARTE

Serveres mellom

11.00–22.00 alle dager

Served from 11AM – 10PM

Kaviar kr 1350,-

Caviar

Britannia Selection- Gastro Unika Gold
50g Belgisk størkaviar laget for oss av
Gastro Unika

Serveres med sesongens kondimenter

Britannia Selection-Gastro Unika Gold

50g Belgian sturgeon caviar made for

us by Gastro Unika

Served with seasonal condiments

SMÅRETTER SMALL PLATES

Vegetarisk eller vegansk mat kr 210,-

Vegetarian or vegan food

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 245,-

Croque Monsieur

Klassisk fransk smørbrød med røkt skinke,
Gruyère, sauce Mornay, Dijonsennep, tomat.

(hvete, egg, melk, sennep)

*Classic French sandwich with smoked ham, Gruyère,
sauce Mornay, dijon mustard, tomato.*

(wheat, egg, milk, mustard)



Croque Madame kr 255,-

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 and fried egg.*

(wheat, egg, milk, mustard)

Soupe Aux Oignons kr 200,-

Soupe Aux Oignons

Fransk løksuppe, gratinert med
Gruyère, brødkrutonger.

(hvete, melk, selleri, sulfitt)

*French onion soup, gratinated with
gruyère, croutons.*

(wheat, milk, celery, sulfites)

Tartar De Boeuf 60g/120g

Tartar De Boeuf kr 185,-/245,-

Oksetartar, cornichons, pommes allumettes.

(bygg, egg, fisk, sennep, sulfitt)

Steak Tartar, cornichons, pommes allumettes.

(barley, egg, fish, mustard, sulfite)



Charcuterie

Charcuterie

4 typer av vår spekemat fra
Al Berlinghetto i Nord-Italia.
Serveres med baguette & Rørossmør
Ønsker du bare én type: 89,- per type
(hvete, melk, sulfitt)

kr 245,-

4 types of our cured meats from
Al Berlinghetto in Northern Italy.
Served with baguette & Røros butter.
If you want only one type: 89,- per type
(wheat, milk, sulfite)

Utvalgte oster

Les Fromages

Ostetallerken med 4 utvalgte oster
servert med marmelade & nøttebrød
(hvete, melk, nøtter)
*A selection of our cheese, four varieties,
served with marmelade & nut bread*
(wheat, milk, nuts)

kr 270,-



HOVEDRETTER

MAIN COURSES

L'Umami Burger De kr 270,-
La Brasserie

L'Umami Burger De La Brasserie

Burger av kvernet høyrygg, steinsopp-
majones, karamellisert løk med
østerssopp, comté & pommes frites
(hvete, egg, soya, melk, sulfitt)
*Beef burger, porcini mayonnaise, caramelized onion
with oyster mushroom, comté, pommes frites*
(wheat, egg, soy, milk, sulfites)

Moules Frites kr 290,-
Moules Frites

Hvitvinsdampede blåskjell fra Åfjord, servert
med pommes frites & bakt hvitløksmajones.
(egg, melk, sulfitt, bløtdyr)
*Mussels from Åfjord steamed in white wine,
served with pommes frites & baked garlic mayonnaise*
(egg, milk, sulphite, mollusc)

Végétarien kr 395,-
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 245,-
Salade de poulet

Fritert kyllinglår med kreolske krydder,
tomat, salat, syltet rødløk & paprikamajones
(egg, melk, sulfitt)
*Creole spiced fried chicken thigh, tomatoes,
salad, pickled red onions & bell pepper mayonnaise*
(egg, milk, sulfite)



Chateaubriand Grillée kr 455,-

Chateaubriand Grillée

200g chateaubriand fra grillen, servert med lyonaisseløk, sauce béarnaise og pommes frites.

(egg, melk, sulfitt)

200g chateaubriand from the grill, lyonnaise onion sauce béarnaise, pommes frites.

(egg, milk, sulfites)

DESSERTER

DESSERTS

Crème Brûlée kr 135,-

(melk, egg)

Crème Brûlée

(milk, egg)

Petits Fours kr 105,-

Petits Fours

Tre typer konfekt fra Jentene På TUNET

(spør din servitør)

Three types of chocolate from Jentene På TUNET

(Ask Your Waiter)



NATTMENY

NIGHT MENU

Serveres fra 22.00 – 07.00

Served from 10AM – 7PM

Cheese Burger kr 245,-

Cheese Burger

Kvernet oksekjøtt fra Røros, løk-kompott, 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)

Vegetarburger kr 245,-

Vegetarian burger

Sellerirotburger fra Frosta med løk-kompott, 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 200,-

Onion Soup

Kokt på kyllingkraft og løk fra Frosta. Surdeigsbrød og Rørossmør.

(hvete, melk, selleri, sulfitt)

Based on chicken broth and local onions from Frosta. Sourdough bread and butter from Røros.

(wheat, milk, celery, sulfites)

Charcuterie kr 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

kr 215,-

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

«Potet»

kr 135,-

«Potatoe»

Norsk klassiker, luftig fløtekrem med vanilje, rørte bringebær, sukkerbrød og tynt marsipanlokk.

(hvete, egg, mandler, melk)

A Norwegian classic. Fluffy cream with vanilla, stirred raspberries, sponge cake and marzipan cover.

(wheat, eggs, almonds, milk)

Petit Fours

kr 105,-

Petit Fours

Et utvalg av dagens Petits Fours
3 smaker.

*A Selection of our Petits Fours
3 flavours.*