



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

FROKOST *BREAKFAST*

Mandag til fredag fra kl. 07.00–10.00

Lørdag & søndag fra kl. 08.00–11.00

Monday to Friday from 7am–10am

Saturday & Sunday from 8am–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)



SUNN HEALTHY

«Yoghurtbowl» kr 125,-

Yoghurt fra Røros med granola
og friske bær.

(havre, spelt, melk)

Yoghurt bowl

Yoghurt from Røros with granola
and fresh berries.

(oats, 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
rye bread with hummus, poached egg
from Galåvolden Gård and parsley oil.

(wheat, spelt, barley, egg, sesame)

Knust avokado på rugbrød kr 160,-
med hummus og persilleolje.

(hvete, spelt, bygg, sesam)

Crushed avocado on rye bread
with hummus and parsley oil.

(wheat, spelt, barley, sesame)

Havregrøt, gresskar- kr 160,-
kjerner, hjemmelaget peanøttsmør,
ristede mandler, eple og bjørkesirup.

(havre, nøtter)

Oatmeal, pumpkin seeds,
homemade peanut butter,
toasted almonds, apple and birch sirup.

(oats, nuts)



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)

«Royal» kr 160,-

Posjert egg fra Galåvolden Gård
med røkt laks fra Vega,
engelsk muffin og hollandaise.

(hvete, egg, fisk, melk, sulfitt)

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

(wheat, egg, fish, milk, sulfite)

«Egg Benedict» kr 170,-

Posjert egg fra Galåvolden Gård
med Britanniaskinke,
engelsk muffin og hollandaise.

(hvete, egg, melk, sulfitt, sennep)

Poached egg from Galåvolden Gård
with Britannia’s own ham,
English muffin and hollandaise.

(wheat, egg, milk, sulfite, mustard)



Eggehviteomelett med egg fra Galåvolden Gård. Serveres vegetar eller med Britanniaskinke.

(egg)

Egg white omelette with eggs from Galåvolden Gård.

You can choose either the vegetarian option or served with Britannia's own ham.

(egg)

Omelett med egg fra Galåvolden Gård. Serveres vegetar eller med Britanniaskinke.

(egg)

Omlette with eggs from Galåvolden Gård.

You can choose either the vegetarian option or served with Britannia's own ham.

(egg)

SØTT SWEET

Crêpe med friske bær og kokoskrem.

(hvete)

Crêpe with fresh berries and coconut cream.

(wheat)







DRIKKE TIL FROKOST

DRINKS FOR BREAKFAST

I frokosten inngår melk og juice av 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 either milk or lemon.

KAFFE

COFFEE

Kaffe kr 55,-
Coffee

Presskanne kr 95,-
French Press



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 Britannia av
Gastro Unika.

Serveres med sesongens kondimenter.

Britannia Selection-Gastro Unika Gold
50g Belgian sturgeon caviar made for
Britannia 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 høryrugg, 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,-
Vegetarian

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)

Patty 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)

Patty 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 spekeemat. 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.*