



Britannia
Afternoon Tea



Velkommen til en erkebritisk tradisjon,
med røtter helt tilbake til 1840-tallet.

Welcome to Britannia Afternoon Tea.
A true decadent tradition from Britain.

Måltidet oppstod da hertuginnen av Bedford følte seg småsulten (peckish) mellom lunsj og middag. Hertuginnen var så fornøyd med måltidet at hun begynte å invitere sine venninner til dette nye, dekadente måltidet.

I dag har Afternoon Tea utviklet seg til å bli et festmåltid med fingersmørbrød, scones, søte delikatesser, nytrukket te og gjerne et glass Champagne til.

The meal arose when the Duchess of Bedford felt a bit peckish in between lunch and dinner. The Duchess was so pleased with the meal, that she started inviting her friends to enjoy this new, decadent meal.

Today, Afternoon Tea is recognised as a feast, both for the eyes and palate. Delicate finger sandwiches, scones and petit fours to be enjoyed with freshly brewed tea and preferably with a glass of Champagne.

Afternoon Tea Champagne-meny

En perfekt Afternoon Tea-opplevelse handler om mer enn te.
Maten, atmosfæren, selskapet og selvsagt... boblene!
For et bredere utvalg av Champagne og andre viner på glass og
flaske; vennligst se vårt vinkart.

“Boblende gleder”

Ayala, Britannia Selection Brut,
Ayala, Britannia Selection Rosé
Krug, Grand Cuvée 171ème Edition Brut

Kr 995,- per person

Dagens utvalgte Champagne
spør din servitør om dagens

Afternoon Tea Champagne pairing

Afternoon Tea is not just about the tea. It's about the food,
company and atmosphere, and of course... the bubbles!
For a larger selection of Champagne and wines by the glass and
bottle; please see our wine menu.

Delightful Bubbles

Ayala, Britannia Selection Brut,
Ayala, Britannia Selection Rosé
Krug, Grand Cuvée 171ème Edition Brut

Kr 995,- per person

Champagne of the day
Please ask your waiter about Champagne of the day

Meny

Menu

Salt Savoury

Brioche med roastbiff fra Røros, soppremulade med
karamellisert løk og tyttebær
(hvete, egg, melk, sulfitt)

Brioche with roast beef from Røros, mushroom remoulade
with caramelised onions and lingonberries
(wheat, egg, milk, sulphite)

Sprø terte med varmrøkt villaks fra Varanger,
purreløkmajones og avruga kaviar
(hvete, fisk, egg, melk, sennep)

Tart with smoked wild salmon from Varanger,
leek mayonnaise and avruga caviar
(wheat, fish, egg, milk, mustard)

Blini med sikrogn fra Femund og
rømme fra Åsvang Gård
(hvete, fisk, egg, melk)

Blini with whitefish roe from Femund and
sour cream from Åsvang Gård
(wheat, fish, egg, milk)

Lyst brød med vellagret Grotteost fra Hitra
og eple fra Braattan Gaard
(hvete, melk)

Light bread with well-aged "Grotteost" from Hitra
and apple from Braattan Gaard
(wheat, milk)

Søtt Sweet

Nybakte scones
med Rørosrømme og rørte blåbær
(hvete, egg, melk)

Freshly baked scones served with
sour cream from Røros and homemade blueberry jam
(wheat, egg, milk)

Frisk ostekake med tindved fra
trøndelagskysten
(melk)

Cheesecake with sea buckthorn from
the coast of Trøndelag.
(milk)

Makron med vanilje og solbær
fra bestemors hage
(mandler, egg, melk)

Macaron with vanilla and blackcurrant
from Grandma's garden
(almonds, egg, milk)

Pâte de Choux med hasselnøttkrem og
blomst fra Braattan Gaard
(hvete, egg, melk, hasselnøtter)

Pâte de Choux with hazelnut cream and
flowers from Braattan Gaard
(wheat, egg, milk, hazelnut)

Sarah Bernard med søt chili
(hvete, egg, melk, mandler)

Sarah Bernard with sweet chili
(wheat, egg, milk, almond)

kr 655,- per person

inkludert ditt valg av te / including your choice of tea

Britannia Earl Grey

Britannia Earl Grey

Vår egen utvalgte te, plukket ut i samråd med Stephen Twining.
En velbalansert harmonisk kopp, laget av storbladede sorte tesorter og smaksatt med bergamot.

Koffein nivå: medium

Our signature blend, created in collaboration with Mr. Stephen Twining.
Well-balanced tea, made of a variety of black teas flavoured with bergamot oil.

Caffeine level: medium

Gravraak Teatliér

Gravraak Teatliér

Solgløtt – Svart Te

Solgløtt – Black Tea

På Gravraak gården høstes solbærbladene ungt med det formål å oppnå mer syrlighet i bladene som gir en te med frisk solbærsmak. Solbærbladene blandes inn med blant annet svart ceylon te, tørket solbær og geitramsknopper. Denne teen er en fyldig, frisk svart te med farge som preges av solbærbladene.

Koffein nivå: høy

The blackcurrant bushes at Gravraak farm are grown and harvested young so that the leaves obtain more acidity to make a tea with a fresh blackcurrant taste. The blackcurrant leaves are mixed with black Ceylon tea, dried blackcurrants and fireweed buds. This tea is a rich, refreshing black tea with a colour and flavour profile characterised by all elements of the blackcurrant bush.

Caffeine level: high

Aprikos Jasmin – Hvit te
Apricot Jasmin – White tea

Nydelig lett te som smaker aprikos med delikate toner av jasmin.
En deilig te for deg som liker en lys og fruktig te.

Koffein nivå: medium

Lovely light tea that tastes of apricot with delicate notes of jasmine.
A delicious tea for those who like a light and fruity tea.

Caffeine level: medium

Lakris Luksus – Tisane
Licorice luxury – Tisane

Overraskende, naturlig søt te som passer for alle lakriselskere. Elsker du lakris og vil ha det søte livet uten kalorier er dette den ultimate drikken for deg. .

Koffein nivå: uten koffein

Suprisingly natural sweet tea suitable for all licorice lovers. If you love licorice and want the sweet life without calories, this is the ultimate hot beverage for you.

Caffeine level: caffeine-free