



Room Service

Meny

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

Room service belastes med
kr 115,- per bestilling.



Lunsj

Serveres mellom 11:00-16:00

Oksetartar

Jalapeños, nepe & koriander

Inneholder: hvete, egg, sulfitt

230,-

Anbefaling: Brasseriets pommes frites 85,-

Chèvresalat

Marinert salat med stekt chèvre,
eple, hasselnøtt & rødbete

Inneholder: melk, hasselnøtt, sennep, sulfitt

235,-

Kyllingsalat

Hjertesalat med stekt kyllinglår,
estragon, crudité & valnøtter

Inneholder: egg, valnøtter, soya

265,-

Røstipotet

Remulade på røkt kveite med sikrogn,
serveres med frisk frisésalat

Inneholder: fisk, egg, melk, sennep, sulfitt

285,-

Steak sandwich

Surdeigsbrød med ytrefilet av okse,
bakt hvitløk, chimmichurri & tomatsalat

Inneholder: hvete, egg, melk

295,-



Middag

Serveres mellom 16:00-22:00

Forretter

Oksetartar

Jalapeños, nepe & koriander

Inneholder: hvete, egg, sulfitt

230,-

Charcuterie

Utvalgt spekemat fra huset

Inneholder: sulfitt

195,-

Varmrøkt kveite

Røstipotet, Nyr & sikrogn

Inneholder: egg, fisk, melk, sulfitt

225,-

Fennikel- & epleravioli

Smørsaus, artisjokk & valnøtter

Inneholder: egg, melk, valnøtter, hvete

195,-

Pannestekt kamskjell

Fermentert hvit asparges, skorsonnerot & n'duja

Inneholder: melk, bløtdyr

235,-



Hovedretter

Bakt fjordørret

Spisskål, smørsaus & grønn pepper

Inneholder: melk, selleri, sulfitt

375,-

Grillet reinsdyrbiff

Løk, brokkolini & reinsdyrfett

Inneholder: melk, sulfitt

460,-

Brasseriets kyllingsalat

Hjertesalat, estragon & valnøtter

Inneholder: egg, soya, valnøtter

265,-

Grillet blomkål

Luftig kålsaus & syltet traktkantarell

Inneholder: hvete, melk, soya, sulfitt

320,-

Tilbehør

Brasseriets pommes frites

Inneholder: egg

85,-

Pommes puré

Inneholder: melk

55,-

Frisk sidesalat

Inneholder: sulfitt

55,-

Pommes Anna

Inneholder: melk

55,-



Dessert

Serveres mellom 11:00-22:00

Crème brûlée

Pasjonsfrukt & karamell

Inneholder: Melk, egg, mandel

175,-

Tarte Tatin

Eple & vaniljeis

Inneholder: hvete, egg, melk

185,-

Frisk rabarbra

Yoghurtsorbet & bokhvete

Inneholder: melk

185,-

Canelé

Vanilje & rom

Inneholder: hvete, egg, melk

85,-

Norske jordbær

Panna cotta & sitronverbena

Inneholder: melk

195,-

Vellagrede oster

3 utvalgte oster fra kjøkkenet,

serveres med smørstekt nøttebrød & marmelade

Inneholder: hvete, spelt, rug, havre, melk, valnøtter, sulfitt

195,-



Nattmeny

Serveres mellom 22:00-07:00

Cheese burger

Løkkompott, modnet cheddar & pommes frites

Inneholder : hvete, egg, melk, sennep

245,-

Vegetarburger

Sellerirot, løkkompott & modnet cheddar

Inneholder : hvete, egg, sennep

245,-

Løksuppe

Gratinert med Gruyère & toast

Inneholder : hvete, melk, selleri, sulfitt

200,-

Charcuterie

Utvalg av ost og spekemat,
fermentert frøkkekk & oliven

Inneholder : hvete, melk, seller, sulfitt

295,-

Guacamole

Advokado, cherrytomat, chili & fritert frostalefse

Inneholder : hvete, melk

215,-

« Potet »

Fløtekrem med vanilje, bringebær, marsipan

Inneholder : hvete, egg, melk, mandel

135,-

Petit four

Tre smaker av sesongens konfekt

Inneholder : varierer, spør din servitør

105,-



Drikke

Musserende

	Glass	Flaske
Mionetto, Prosecco Superiore Brut <i>2022, Veneto, Italia</i>	155,-	925,-
Ayala, Britannia Selection Brut Majeur <i>NV, Champagne, Frankrike</i>	225,-	1350,-
Ayala, Britannia Selection Brut Rose Majeur <i>NV, Champagne, Frankrike</i>	255,-	1525,-

Hvitvin

	Glass	Flaske
Veronique Günter Chereau, Muscadet <i>2022, Loire, Frankrike</i>	155,-	725,-
Soalheiro, Granit Alvarinho, <i>2022, Minho, Portugal</i>	155,-	725,-
Trimbach, Riesling <i>2022, Alsace, Frankrike</i>	165,-	745,-
Karthäuserhof, Bruno Riesling Kabinett Feinherb <i>2023, Mosel, Tyskland</i>	165,-	745,-
Laroche, Britannia Selection White Wine <i>2023, Languedoc, Frankrike</i>	185,-	835,-

Rødvin

	Glass	Flaske
Allegrini, Valpolicella <i>2023, Veneto, Italia</i>	155,-	725,-
Luca Roagna, Barbera d'Asti <i>2022, Piemonte, Italia</i>	165,-	745,-
Allegrini, Palazzo della Torre <i>2020, Veneto, Italia</i>	175,-	795,-
Roche de Bellene, Bourgogne Pinot Noir <i>2022, Burgund, Frankrike</i>	175,-	795,-
Pierre Gaillard, Syrah La Derniere Vigne <i>2022, Rhône, Frankrike</i>	175,-	795,-

Rosévin

	Glass	Flaske
Jolie-Pitt & Perrin, Miraval <i>2023, Provence, Italia</i>	175,-	795,-

Dessertvin

	Glass	Flaske
Château Gravas, Sauternes <i>2020, Bordeaux, Frankrike</i>	135,-	695,-



Øl

Ringnes Lite	0,33l	145,-
<i>Glutenfri. 4,3%</i>		
NOAM Bavarian	0,34l	155,-
<i>Lager, 5,2%</i>		

Alkoholfri øl

Brooklyn Lager Special Effects, Hoppy lager	0,33l	110,-
---	-------	-------

Flaskevann

Britannia sparkling	0,33l	64,-
Eira sparkling	0,75l	89,-

Mineralvann

Coca Cola	0,33l	64,-
Coca Cola Zero	0,33l	64,-
Fanta	0,33l	64,-
Sprite	0,33l	64,-
Red Bull	0,25l	64,-

Juice

	Glass	Flaske
Inderøy Mosteri	58,-	225,-
<i>Aroma/ Elstar/ Rabarbra/ Bringebær</i>		
Braattan Gaard	58,-	225,-
<i>Jonsvannseple/ Rosetta</i>		
Apple & Williams Pear Cider	95,-	295,-

Kaffe

Espresso	64,-
Americano	64,-
Cappucino	66,-
Caffe Latte	68,-
Caffe Mocca	75,-

Varm drikke

Tekanne	65,-
---------	------