PORTRETTER

FRA BRITANNIA

Denne cocktailmenyen er en hyllest til de mange menneskene som har formet, påvirket og hatt stor innflytelse over utviklingen av Britannia Hotel de siste to århundrene.

Til ære for disse ikoniske damer og herrer, forteller vi deres historier gjennom unike portretter med tilhørende signaturcocktails.

Executive Bar Manager
Øyvind Lindgjerdet

BEST COCKTAIL BAR
NORWAY 2025

BEST COCKTAIL MENU
NORWAY 2025

BEST BARTENDER
NORWAY 2025

NORUM

ARKITEKTEN

LYSHOLM LINIE AQUAVIT
ØX BYGG VODKA
LEVANGEREPLE
GRANSKUDD
FURUNÅL

Karl Norum ble født inn i en bondefamilie på Levanger i 1852. Da han var 20 år gammel flyttet han inn til byen for å studere arkitektur ved Trondhjems Tekniske Læreanstalt.

Etter fullført utdannelse jobbet han som landmåler på Rørosbanen i fem år før han returnerte til Trondheim. Her startet han sin egen praksis, samtidig som han jobbet som lærer for arkitekt-studenter. Noen år senere ble han ansatt som sjefarkitekt hos firmaet Johan P. Digre, hvor han raskt fikk anerkjennelse for sine spektakulære design i nasjonalromantisk drage- og jugendstil.

I dag minnes vi Karl Norum for hans mange ikoniske bygninger i bybildet, blant annet det originale Hjorten Teater, Hovedpostkontoret, Mathesongården, Tollboden, Frimurerlogen og ikke minst, Britannia Hotel.

CECILIE

SJEFEN

FRU LYSHOLM AQUAVIT
INDERØY KVANNFRØDESTILLAT
AROMATISK GRESS
HVITE ROGNEBÆR
RABARBRA

Cecilie Debes ble født i Trondheim i 1852 og vokste opp på Ila, hvor hun fikk sin første jobb på Hjorten Teater som tenåring. Da hun var 20 år giftet hun seg med Andreas Myhre, grunnleggeren av Britannia Hotel. Sammen drev de hotellet frem til han brått døde i 1878.

Den 26 år gamle Cecilie var nå enke og tobarnsmor, men tok likevel på seg fullt eierskap for driften av hotellet. Fem år senere giftet hun seg på nytt med forretningsmannen P.A. Claussen. Hennes nye ektemann overtok direktørtittelen, men Cecilie ble sagt å være den reelle drivkraften og lederen av hotellet.

Hennes sønn fortalte om et tilfelle hvor Cecilie tok en sjefsavgjørelse for hotellet uten å konsultere med sin ektemann. Da hun ble spurt om hva hennes mann mente om dette, svarte hun bestemt «Claussen gjør som jeg vil». Paret eide og driftet Britannia Hotel sammen i 40 år.

JAMES

HERTUGEN

MONKEY SHOULDER BLENDED WHISKY
INDERØY TINDVEDDESTILLAT
HVIT SJOKOLADE
RYLLIKBLOMST
TINDVED

James H.R. Innes-Ker, den 6. Hertugen av Roxburghe, ble født i Skottland i 1816. Han var et friluftsmenneske med stor lidenskap for fluefiske, som ofte reiste til Norge for å fiske i våre lakseelver. Dette var et svært vanlig fenomen blant overklassene i Storbritannia, og vi nordmenn refererte til disse som «Lakselorder».

Da Britannia Hotel ble grunnlagt av Andreas Myhre for over 150 år siden, var hotellet spesifikt designet for å tiltrekke seg disse velstående gjestene. Dette var bakgrunnen for navnet «Britannia Hotel», og samme grunn til at vi har servert «Afternoon Tea» siden 1870.

Hertugen av Roxburghe var blant våre aller første hotellgjester og hans etterkommere følger fortsatt i hans fotspor. Hans tipp-tipp-oldebarn, den 11. Hertugen av Roxburghe, reiser fortsatt til Norge hver sommer for å fluefiske i våre beste lakseelver.

WEDEL

DIPLOMATEN

RÉMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL COGNAC
DOLIN VERMOUTH DE CHAMBÉRY ROUGE
KLARIFISERT RØROSMELK
BRINGEBÆR & SITRON
FRANSK BLÅ TE

Frederik «Fritz» H.H. Wedel Jarlsberg ble født inn i en adelig familie i Oslo i 1855, hvor han vokste opp ved Det Kongelige Hoff. Han ble utdannet jurist og hadde en lang karriere innenfor utenrikstjenesten, og i dag minnes vi Wedel som en av Norges fremste diplomater gjennom tidene.

Han var en eventyrlysten aristokrat som jobbet over hele verden, men slo seg til slutt til ro i Paris sammen med sin kone. Wedel Jarlsberg spilte en sentral rolle i unionsoppløsningen i 1905, som markerte Norges første reelle selvstendighet siden 1500-tallet.

Frankrike var blant de første landene som anerkjente Norge som selvstendig nasjon, og året etter var Wedel vertskap for de franske diplomatene på Britannia Hotel. Her hadde de en storslagen festmiddag i naborommet til Britannia Bar, den gang kalt «Blåsalen». Salongen heter i dag «Wedel Jarlsberg» til hans ære.

NANSEN

POLFARAREN

FRIDTJOF NANSEN AQUAVIT
ÅKRE EDEL ISEPLE
OLOROSO SHERRY
SIBIRBJØRNEKJEKS
TRØFFELTANG

Fridtjof Nansen, født i Vestre Aker i 1861, var en norsk vitenskapsmann og oppdagelsesreisende polfarer. Som ung gutt viste han bemerkelsesverdige ferdigheter på både ski og skøyter, og i en alder av 27 ledet han tidenes første kryssing av Grønland på langrennsski.

Fire år senere la Nansen og hans mannskap ut på en nærmest umulig ekspedisjon fra Vardø til det frosne havet nord for Sibir. Herfra frøs de skipet sitt fast i isen og lot det drive med havstrømmene mot Nordpolen. De nådde aldri polpunktet, men satte rekord på 86°14' grader nord, lengre nord enn noen andre før dem.

Etter en tre år lang reise i det frosne Nordishavet, returnerte Nansen til Norge i 1896. Da han skulle dele sin historie med verdens vitenskapsmenn, valgte han Britannia Hotel som sin scene. Hele 247 gjester samlet seg i Speilsalen for å høre om hans historiske ekspedisjon.

STENSRUD

HOTELIEREN

BEEFEATER CROWN JEWEL GIN
LILLET BLANC AROMATISERT VIN
GRAPEFRUKT & APPELSINOLJE
TUNBALDERBRÅ
SEDERTRE

Kristoffer N. Stensrud ble født i Kongsberg i 1884. I en alder av 14 år reiste han alene til England for å finne arbeid. Her fikk han seg jobb på The Savoy Hotel i London, hvor han gradvis jobbet seg opp i gradene. Da han var 18 år flyttet han til Paris, hvor han jobbet på Hôtel d'Albe og senere ved den norske ambassaden.

Etter mange år i London og Paris flyttet han seg videre til Monte Carlo, Tyskland og Sveits. Han hadde rykte for å være en utmerket pokerspiller og handlet i juveler og antikviteter ved siden av jobben.

Da Kristoffer returnerte til Norge mange år senere, snakket han tre nye språk og hadde årevis med erfaring fra den europeiske hotellbransjen. I en alder av 28 år eide han to hoteller i Norge, og i 1924 solgte han og hans kone Ingeborg alt de eide for å investere i sitt siste, store prosjekt: Britannia Hotel.

INGEBORG

EIEREN

MICHTER'S RYE WHISKEY
LØYND PLOMMEDESTILLAT
KASTANJETRE
BLÅBÆR
SITRON

Ingeborg B. Thue ble født i Nordfjord i 1889. Hun vokste opp i en tid hvor over en halv million nordmenn emigrerte til USA, og åtte av hennes ni søsken var blant dem. Ingeborg bestemte seg for å bli værende i Norge og fikk sin første jobb på Grand Hotel i Molde i 1910.

I begynnelsen jobbet hun med å rense bær og stryke sengetøy, men jobbet seg raskt opp i gradene. I 1911 ble Grand Hotel kjøpt opp av en ny eier, en ung og ambisiøs mann ved navn Kristoffer N. Stensrud.

Ingeborg og Kristoffer ble straks forelsket og giftet seg to år senere. Etter ti års ekteskap bestemte de seg for å selge alt de eide for å kjøpe Britannia Hotel. Sammen tok de hånd om driften av hotellet frem til Kristoffer døde i 1946. Ingeborg overtok som eier og øverste leder, og gjorde dette til sitt livsverk frem til hun pensjonerte seg i 1974, i en alder av 85 år.

VIKTOR

GARTNEREN

BAREKSTEN BOTANICAL GIN
RØSTET KARDEMOMMEFRØ
KOKOSNØTTOLJE
AGURK
LIME

Viktor Olsen ble født på Charlottenlund i Trondheim i 1924. Fra ung alder var han involvert i idrett og er i dag husket som en av Norges beste maratonløpere gjennom tidene. I tillegg til idretten hadde han en annen lidenskap; foreldrene hans var begge gartnere, og Viktor fulgte i deres fotspor. Allerede som 14-åring fikk han jobb som gartnerlærling ved Leangen Gård.

På den tiden var Leangen Gård hjem til Ingeborg og Kristoffer N. Stensrud, eierne av Britannia Hotel. Viktor hadde utmerket seg som gartner, så ekteparet Stensrud ga ham ansvaret for å stelle med alt av grønne vekster i Palmehaven.

Viktor kombinerte sine lidenskaper og løp til hotellet hver morgen for å vanne plantene, stelle med blomstene, gresset og ikke minst palmetrærne. Dette gjorde han med stolthet i 42 år, frem til han pensjonerte seg i 1989.

BENITO

PIANISTEN

JACOPO POLI SASSICAIA GRAPPA
COCCHI TORINO VERMOUTH
CAMPARI BITTER
YOGHURTMYSE
JORDBÆR

Benito «Benny» Buoso ble født i utkanten av Torino, Italia i 1939. Hans far lærte ham å spille instrumenter fra han var bare 6 år gammel, og den unge gutten vokste opp med å spille musikk på gatene i Italia sammen med sin far.

Ung og eventyrlysten reiste Benito fra Italia da han var 17 år gammel for å se verden og spille piano. Fem år og utallige land senere endte han opp i Trondheim i 1960 for å spille på Britannia Hotel sammen med bandet «Asterio Ceccolis Orkester».

I løpet av sitt opphold ble Benito forelsket i Britt, en av våre resepsjonister på hotellet. Da bandet hans skulle reise videre, ble Benito værende for å tilbringe tid med sin nye kjæreste. Han slo seg til ro, og det unge paret giftet seg og fikk to barn. Benito fortsatte sin musikalske karriere i Palmehaven i 47 år, frem til han pensjonerte seg i 2009.

BLEKEN

KUNSTNEREN

INDERØY VÏ AQUAVIT
KLARNET RØROS SMØR
HEGGBLOMST
OLJEMALING

Håkon Bleken ble født i Trondheim i 1929 og regnes som en av Norges mest markante samtidskunstnere. Han ble utdannet ved Statens Kunstakademi fra 1949 til 1953, og fikk sitt store gjennombrudd som billedkunstner i 1971. Siden den gang har hans kunstverk økt i popularitet både nasjonalt og internasjonalt.

I 1999 ble Bleken utnevnt til ridder av Det Kongelige Hoff, og ti år senere ble han forfremmet til kommandør av Kongen selv. Bleken har vunnet utallige priser, og det har blitt laget to dokumentarfilmer om livet hans.

I over 50 år hadde Håkon et nært forhold til Britannia Hotel, som han selv kalte sitt andre hjem. Hans navn pryder en av våre suiter, og en hel korridor i femte etasje er fylt med hans spektakulære kunst. Like før han gikk bort, ga Håkon Bleken et av sine aller siste bidrag til hotellet, et håndmalt penselstrøk på hvert glass tilhørende drinken som bærer hans navn.

BRITANNIA BAR

DRIKKEMENY

Her finner du vårt utvalg av cocktails,
mocktails, vin på glass, øl og cider.

Spør din servitør om du ønsker å se vår komplette
vinliste, brennevinsliste eller matmeny.

ALKOHOLFRITT

MOCKTAILS

JUNGLE JUICE
Rød Aperitivo, Lime
Pasjonsfrukt, Ananas
125

WHITE PEPPER MULE
Hvit Penja Pepper, Salvie
Three Cents Ginger Beer
125

BLACKCURRANT FIZZ
Hvit Aperitivo, Eple
Solbærblad, Bjørkeblad
125

CIDER & SODA

SPARKLING CIDER
Musserende Eple &
Williamspære Cider
95

PINK GRAPEFRUIT
Le Tribute
Rosa Grapefrukt Soda
95

OLIVE LEMONADE
Le Tribute
Oliven Lemonade
95

MINI COCKTAILS

MINI
DIRTY MARTINI
Tanqueray London Dry Gin
Cucielo Bianco Vermouth
Olivenlake, Oliven

95

MINI
YUZU GIMLET
Ki No Bi Kyoto Dry Gin
Yoigokochi Yuzu Sake
Lime, Orange Bitters

95

MINI
IRISH COFFEE
Roe & Co Irish Whiskey
Coffee Liqueur, Demerara
Sort Kaffe, Kremfløte

95

BARTENDERS' CHOICE

SHIBUYA HIGHBALL
av ORSOLYA
Nikka Days Whisky
Umeshu Sake, Verjus
Salvie, Fikenblad Soda

225

HONEY I'M HOME
av JULIE
Michter's Rye Whiskey
D.O.M. Bénédictine
Honning, Sitron, Bitters

225

IN A NUTSHELL
av JOAKIM
Jameson Black Barrel
Rød Vermouth, Tørr Sherry
Cacao, Valnøtt, Pistasj

225

BRITANNIA BAR KLASSIKERE

CANNON
Plantation Xaymaca Rum
Sort Te, Ananas, Sitron
Klarifisert Melk

225

BLACKBIRD
Lysholm Linie Port Cask
Absinthe, Sort Bringebær
Vanilje, Sitron

225

HABANERO SWIZZLE
Don Julio Blanco Tequila
Kalani Coconut Rum, Lime
Habanero, Bitters

225

HIGH-END COCKTAILS

1942 MARGARITA
Don Julio 1942 Tequila
Grand Marnier Rouge
Lime, Havsalt

550

1972 SAZERAC
Park 1972 Vintage Cognac
Michter's 10 Rye Whiskey
Absinthe, Bitters

950

23 DAIQUIRI
Cask 23 Restricted
Hampden Jamaica Rum
Lime, Rørsukker

1550

MUSSERENDE VIN

MUSSERENDE

MIONETTO
PROSECCO SUPERIORE
Veneto, Italia
155 x 925

GUSBOURNE
BRUT RESERVE
Kent, England
225 x 1350

LIMITED EDITION

BRITANNIA SELECTION AYALA
155 YEARS ZERO DOSAGE
Champagne, Frankrike
275 x 1650

CHAMPAGNE

AYALA BRITANNIA
SELECTION BRUT
Champagne, Frankrike
235 x 1350

AYALA BRITANNIA
SELECTION ROSÉ
Champagne, Frankrike
255 x 1525

DOM PÉRIGNON
MILLÉSIME
Champagne, Frankrike
695 x 4250

KRUG
GRANDE CUVÉE
Champagne, Frankrike
695 x 4250

VIN

HVITT

KARTHÄUSERHOF RIESLING
KABINETT FEINHERB
Mosel, Tyskland
165 x 745

LAROCHE CHABLIS
SAINT MARTIN
Burgund, Frankrike
185 x 835

CLOUDY BAY
SAUVIGNON BLANC
Marlborough, New Zealand
215 x 975

OLIVIER LEFLAIVE
BOURGOGNE BLANC
Burgund, Frankrike
295 x 1325

RØDT

LUCA ROAGNA
BARBERA D'ASTI
Piemonte, Italia
165 x 745

FÈLSINA
CHIANTI CLASSICO
Toscana, Italia
185 x 835

REMELLURI RIOJA
RESERVA 2015
Rioja, Spania
255 x 1150

CLOUDY BAY
PINOT NOIR
Marlborough, New Zealand
285 x 1275

ØL & CIDER

FLASKEØL

NOAM
BAVARIA LAGER
Bavaria Lager – 5.2%
155

KRONENBOURG
1664 BLANC
Hveteøl – 4.5%
145

RINGNES
LITE PILSNER
Glutenfri Pilsner – 4.3%
145

E.C. DAHLS
RAMP PALE ALE
American Pale Ale – 4.6%
165

CIDER

GALIPETTE
CIDRE BRUT
Tørr Eplecider – 4.5%
145

ALKOHOLFRITT ØL

BROOKLYN
SPECIAL EFFECTS
Hoppy Amber Lager – 0.4%
110

BAK KULISSENE

KONSEPT, HISTORIE, KUNST, COCKTAILS

Executive Bar Manager
Øyvind Lindgjerdet

DESIGN & TRYKK
Fagtrykk

PARTNERE
Trøndelag Sankeri
Åkre Gård
Braattan Gaard
Romstad Gård
Inderøy Brenneri
ØX Tap Room
Lysholm Aquavit
Nuet Aquavit
Bareksten Spirits
Michter's Distillery
Robert Prizelius
Pernod Ricard
Hansa Borg & Solera
Gaia Gruppen
Cask

STOR TAKK TIL
Team Britannia Bar
Trondheim Folkebibliotek
Nasjonalbiblioteket
Adresseavisen
Ole Strand
Jim-André Stene
Sten Stensrud
Ingeborg Stensrud
Hans W. Wedel Jarlsberg
Nicolaus Wedel Jarlsberg
Benito Buoso & Sønner
Håkon Bleken
Stein S. Wangen
Rita Karin Norby
Trond Åm & Familie
Adrienne d'Annunzio
Petter Sommer, NRK
Even B. Solheim