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 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
Ayala, Britannia Selection 155 Years Zero Dosage

Kr 785,- per person

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
Ayala, Britannia Selection 155 Years Zero Dosage

Kr 785,- per person

Meny
Menu

Salt Savoury

Quiche
med pisket Rørosrømme og
sikrogn fra Aursund
(melk, egg, hvete, bygg, spelt, rug, soya, fisk)

Quiche
with whipped sourcream and
white fish roe from Aursund
(wheat, fish, egg, Barley,spelt,rye,soy)

Brioche
med pastrami, løkmarmelade
og kremost, med confitert
hvitløk og urter
(hvete, egg, melk, sulfitt)

Brioche
with pastrami, onion marmalade,
cream cheese with confit garlic
and herbs
(wheat, egg, milk, sulfite)

Dansk rugbrød
med Blåkoll, solbær og
karamellisert valnøtter
(hvete, rug, melk, valnøtter)

Danish rye bread
with Blue cheese , black currant
and caramelized walnuts
(wheat, rye, milk, walnuts)

Røkt kolje
på tjukkmjølksvaffel
med agurk og avruga kaviar
(melk, egg, hvete, fisk)

Smoked haddock
on sour milk waffle with
cucumber and avruga caviar
(milk, egg, wheat, fish)

Søtt Sweet

Nybakte scones
med pisket Rørosrømme og
nyrørt skogsbærkompott
(hvete, egg, melk)
Freshly baked scones
served with whipped
sour cream from Røros and
seasonal forest berry jam
(wheat, egg, milk)

Sjokolade- og bringebærmousse med
en myk, fyldig kjerne, på en delikat og
sprø tertebunn

(hvete, egg, melk)

Velvety chocolate and raspberry
mousse with a soft, luscious centre,
served on a delicate crisp tart shell.

(wheat, egg, milk)

Florentine
med karamelliserte mandler,
kakaonibs og toner av honning

(melk, mandler)

Florentine
Crisp and caramelised with
toasted almonds and cacao nibs,
with delicate notes of honey.
(milk, almonds)

Kaffe & Hasselnøtt
Kaffekrem og rik hasselnøttganasje,
toppet med en sprø sjokoladeblomst

(hvete, egg, milk, almond, hasselnøtt)

Coffee & Hazelnut
Coffee cream and hazelnut
ganache, topped with a crisp
chocolate flower.

(hvete, egg, melk, mandel, hasselnøtt)

kr 795,- per person

TWININGS EARL GREY

TWININGS EARL GREY

En klassisk Earl Grey.
En velbalansert harmonisk kopp, laget av storbladede sorte tesorter og smaksatt med bergamot.

Koffein nivå: medium

A classic Earl Grey.
Well-balanced tea, made of a variety of black teas flavoured with bergamot oil.

Caffeine level: medium

GRAVRAAK TEATELIÉR

Det er et teverksted i Trondheim, grunnlagt i 2018 på slektsgården Gravraak i Trøndelag. Her skaper Master Tea Blender Hanne Charlotte Heggberget unike teblandinger med nøye utvalgte ingredienser fra Japan, India og Sør-Afrika, kombinert med lokale ingredien-ser fra gården.

Utvalget fra Graveraak vil variere gjennom sesongen basert på tilgjengelighet og nøye utvalgte råvarer, og dagens sortiment presenteres ved ankomst.

Gravraak Teateliér is a tea workshop in Trondheim, founded in 2018 on the family farm Gravraak in Trøndelag. Here, Master Tea Blender Hanne Charlotte Heggberget creates unique tea blends with carefully selected ingredients from Japan, India, and South Africa, combined with local ingredients from the farm.

Utvalget fra Graveraak vil variere gjennom sesongen basert på tilgjengelighet og nøye utvalgte råvarer, og dagens sortiment presenteres ved ankomst.

PALMEHAVENS SIGNATUR TE

PALMEHAVEN'S SIGNATURE TEA

Vår egen utvalgte te, India Darjeeling First Flush, plukket ut i samråd med Scientea. Denne teen er som champagne på glass når det kommer til te - passer med alt og spesielt vår Afternoon Tea. En delikat og floral sort te. Aroma av eksotiske blomster, fersk frukt, og søte smaker.

Our own selected tea,India Darjeeling First Flush, chosen in collaboration with Scientea. This tea is like champagne in a glass when it comes to tea – a perfect match for everything, especially our Afternoon Tea. A delicate and floral black tea with aromas of exotic flowers, fresh fruit, and sweet notes.

SCIENTEA

Scientea er dedikert til å formidle teens rike historie, kultur og håndverk. De kjøper te direkte fra bønder og har som mål å bringer unike smaks-opplevelser til norske forbrukere.

Scientea is dedicated to sharing the rich history, culture, and crafts- manship of tea. They buy tea directly from farmers and aim to bring unique taste experiences to Norwegian consumers.

Malawi Satemwa White Silver Needles

En delikat, rund og mykhvit te. Aroma av sitrus, tørkede planter og animalsk karakter. Smaksnoter av appelsin, mineraler, høy og korn. Kort, lett og mild ettersmak. Satemwa Silver Needles er en eksklusiv håndlaget te, produsert i kun 30 kg per år.

A delicate, smooth, and rounded white tea with aromas of citrus, dried herbs, and animalic notes.
Flavor notes of orange, minerals, hay, and grains, with a short, light, and mild aftertaste.
Satemwa Silver Needles is an exclusive, handcrafted tea - only 30kg produced per y e ar.

95,- pr pers.

Korea Wild Orchard After Rain

En fyldig,delikat og lett frisk grønn te. Aroma av sjø, mineraler, fisk og umami. Smaksnoter av sjøgress, portobellosopp, mineraler og korn. Lett og myk ettersmak.

After Rain har vunnet 9 priser de siste fem årene, og plukkes etter først regnfallet på våren derav navnet. Teen dyrkes på den vulkanske øya Jeju Island i Sør-Korea med regenerativ landbruk, og uten bruk av kunstig gjødsel og sprøytemidler.

A rich, delicate, and slightly fresh green tea with aromas of sea, minerals, fish, and umami.
Flavor notes of seaweed, portobello mushrooms, minerals, and grains, with a light and smooth aftertaste.
After Rain has won nine awards in the past five years and is harvested after the first rainfall of spring, hence the name. The tea is grown on the volcanic island of Jeju in South Korea using regenerative farming, without artificial fertilizers or pesticides.

195,- pr pers.