

Ettermiddags Te



Afternoon Tea



PALMEN

RESTAURANT



Afternoon Tea serveres lørdager og søndager
NB! Man må være minimum 2 personer
Bordreservasjon
Se ledige tider og book din Afternoon Tea på
www.grand.no
Afternoon Tea kr 625,- per person

Afternoon Tea is served Saturdays and Sundays NB!
There must be a minimum of 2 people
Table reservations
See available times and book your Afternoon Tea at
www.grand.no
Afternoon Tea 625NOK per person



PALMEN

RESTAURANT

Velkommen til Afternoon
Tea *Welcome to Afternoon
Tea*

Kr. 625,- per person inkludert mat og valg av te
Price per person 625 NOK, including food and a choice of tea

Afternoon Tea historie
Afternoon Tea history

Afternoon Tea er et konsept som ble introdusert i Storbritannia på begynnelsen av 1840-tallet. Det utviklet seg til å bli et minimåltid for å dempe sult samt vekke appetitten før kveldsmåltidet klokka 20:00

Afternoon Tea is a concept that was introduced in Great Britain in the early 1840s. It evolved into a mini meal to curb hunger and whet your appetite before the evening meal at 20:00

Bordsetning er 2 timer per reservasjon
Seating is 2 hours per reservation



PALMEN

RESTAURANT

Fra Grand's kjøkken team

From Grand's kitchen team

Salt/Savoury

Brioche fylt med skagenrøre, ørretkaviar og dillemulsjon

Brioche filled with shrimp salad, trout caviar and dill emulsion

INNEHOLDER/CONTAINS:

HVETE/WHEAT, MELK/MILK, SKALLDYR/SHELLFISH, EGG, SULFITT/SULFITE

Terte fylt med pisket Rørosrømme, syltet sopp og epler fra Hardanger

Tart filled with whipped sour creme, pickled mushrooms and apples from Hardanger

INNEHOLDER/CONTAINS:

HVETE/WHEAT, MELK/MILK, SULFITT/SULFITE

Finger sandwich "Ost & Skinke" Grand Style

Finger sandwich "ham & cheese" Grand Style

INNEHOLDER/CONTAINS:

HVETE/WHEAT, MELK/MILK, SULFITT/SULFITE

Rugbrød med rosepepper, langtidskokt laks, avokadokrem og syltet rødløk

Rye bread with rose pepper, slow cooked salmon, avocado cream and pickled red onions

INNEHOLDER/CONTAINS:

HVETE/WHEAT, FISK/FISH, SOYA, EGG, SULFITT/SULFITE



PALMEN

RESTAURANT

Fra Grand's konditor team
From Grand's pastry team

Søtt/Sweet

Pasjonsfrukt og blåbærkake

Passionfruit and blue berry cake

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, EGG, HVETE/WHEAT, MANDEL/ALMOND

Melkesjokolade brownie med aprikoser

Milk chocolate brownies with apricots

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, EGG, HVETE/WHEAT

Rullekake med matcha, kanel mousse og bærkompott

Roll cake with matcha, cinnamon mousse and berries compote

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, EGG, HVETE/WHEAT

Kaffemakroner med pisket karamellisert krem

Coffee macarons with whipped caramelized cream

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, HVETE/WHEAT, EGG, MANDEL/ALMOND

Scones med nøtter og klassisk scones

Scones with nuts and classic scones

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, HVETE/WHEAT

Pisket smør med krem og syltetøy med smak av jordbær og roser

Butter cream and jam with a taste of strawberry and roses

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK



PALMEN

RESTAURANT

Tehistorie *Teahistory*

Te historien dateres tilbake til det gamle Kina for nesten 5000 år siden. Ifølge legenden sies det at i 2752 f.Kr oppdaget Keiser Shen Nung te da blader fra et vilt tre blåste inn i en gryte med kokende vann. Han ble umiddelbart interessert i den behagelige duften av brygget, og drakk litt av dette. Legendene sier at keiseren beskrev en varm følelse da han drakk det spennende brygget, som om væsken undersøkte alle deler av kroppen hans.

Teahistory dates back to ancient China almost 5,000 years ago. According to legend, it is said that in 2752 BC Emperor Shen Nung discovered tea when leaves from a wild tree blew into a pot of boiling water. He immediately became interested in the pleasant aroma of the brew, and drank some of it. Legend has it that the emperor described a warm feeling when he drank the exciting brew, as if the liquid was exploring every part of his body.





PALMEN

RESTAURANT

Temeny - Vår te leveres av Palais des Thés
Tea Menu - Our tea is supplied by Palais des Thés

Big Ben – Sort te / *Black tea*

En blanding av svart te fra Yunnan & Assam
A perfect blend of black tea from Yunnan & Assam

Rooibos Spicy Passion – Rødt te / *Red tea*

En uventet sammenkobling mellom myke sørafrikanske rooibos og indiske chai-krydder skaper en sensuell opplevelse med noter av ingefær og kanel.
An' unexpected combination between soft South African Rooibos and the Indian chai-spices makes a sensual experience with notes of ginger and cinnamon.

Chai Impérial – Sort te / *Black tea*

Inspirert av den indiske tradisjonen av krydret te eller Masala Chai er vår Chai Imperial en delikat svart te parret med en overdådig blanding av kardemomme og rosepepper samt krydrene kanel og ingefær med appelsin skall.
Inspired by the Indian tradition of spiced tea or Masala Chai is our Chai Impérial a delicate black tea paired with a lavish mixture of cardamom and rose pepper together with the spices, cinnamon and ginger with orange peel.

Thès des Songes – Tropisk te / *Tropical tea*

Denne Oolong teen er en drøm av en blanding med smaken av eksotiske frukter, saflorblomst og sitrus
This Oolong tea is a dream of a mix of exotic fruits, saffodils and citrus

The Du Hammam - Grønn te / *Green tea*

fruktig grønn teblending av roser, grønne dadler samt rød frukt og appelsinblomster
A fruity tea blend of roses, green dates, red fruit and orange flower



PALMEN

RESTAURANT

MUSSERENDEVIN – SPARKLING WINE NV

Ruinart Brut Champagne France	1299,- / 221,-
NV Veuve Clicquot Rose Champagne France	1515,- / 256,-
NV Crémant de Alsace Marc Kreydenweiss Alsace France	980,- / 167,-
NV Prosecco Brut Mionetto Veneto Italy	705,- / 121,-

ROSEVIN – ROSE WINE

2022 ChâteaudeBernelnspirationProvenceFrance	889,- / 181,-
--	---------------

HVITVIN – WHITE WINE 2022

2025 Sauvignon Blanc Porcupine Ridge Boekhoutskloof Western Cape South Africa	695,- / 142,-
2022 Riesling Charm Georg Breuer Germany	815,- / 166,-
2022 Chablis Brocard Burgundy France	885,- / 180,-
2025 Pinot Grigio Elena Walch Alto Adige Italy	905,- / 184,-
2020 Chardonnay Black Stallion USA Napa Valley	1145,- / 252,-

RØDVIN – RED WINE

2025 Cabernet Sauvignon Robertson South Africa	670,- / 137,-
2022 Barbera d'Alba Borgogno Piemonte Italy	825,- / 168,-
2022 Zinfandel Old Vine Three Finger Jack California USA	865,- / 176,-
2021 Pinot Noir Château du Cray Andre Goichot Burgundy France	998,- / 205,-
2018 Amarone Valpantena Torre del Falasco Veneto Italy	1278,- / 259,-

ØL - BEER

Ringnes fatøl lager 40cl	112,-
Carlsberg Pilsner lager	110,-
33cl Peroni lager 33cl	125,-

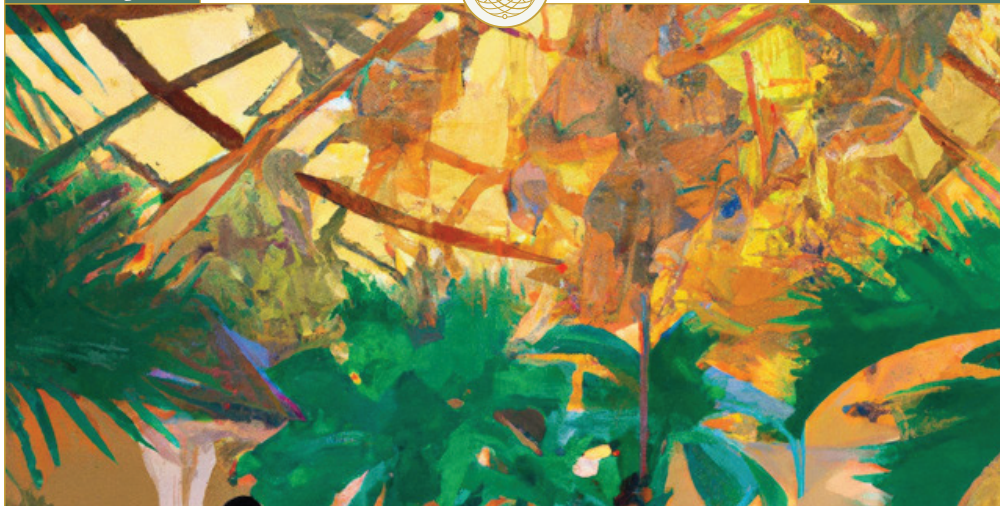
ALKOHOLFRIE ALTERNATIV – NON ALCOHOLIC ALTERNATIV

Carlsberg 0,0%, lager 33cl	80,-
Musserende / Sparkling Blanc de Blanc Odd Bird Richard Juhlin Franc	80,-
Oddbird Hvitvin eller rødvin / White wine or red wine Veneto Italy	99,-
San Pellegrino Sparkling Water 50cl	95,-
Coca Cola - Coca Cola Zero - Sprite - Fanta 33cl	68,-
Ringi Eplemost 75cl / Glass	182,- / 70,-

Ettermiddags Te



Afternoon Tea



PALMEN

RESTAURANT



GRAND HOTEL OSLO

PALMEN