



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

Sandwich med Roastbiff, urter emulsjon og syltede løk _____

Sandwich with roast beef, herb emulsion and pickled onions

INNEHOLDER/CONTAINS:

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

Sandwich med gravet pre rigor laks, dill og pepperrot _____

Sandwich with cured pre rigor salmon, dill and horseradish

INNEHOLDER/CONTAINS:

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

Egg og cottage cheese sandwich _____

Egg and cottage cheese sandwich

INNEHOLDER/CONTAINS:

MELK/MILK, HVETE/WHEAT, EGG

Mini quiche med kremost topping og trøffel _____

Mini quiche with cream cheese topping and truffle

INNEHOLDER/CONTAINS:

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



PALMEN

RESTAURANT

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

Søtt/Sweet

Noisette smør med eplekompott

Noisette butter with apple compot

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK

Lime og basilikum terte, toppet med sitron guimove

Lime and basilicum tart, topped with lemon guimove

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, EGG, HVETE/WHEAT

Hvit sjokolademousse sphaere med blåbær og fiolacremeux

White chocolate mousse sphere with blueberry and viola cremeux

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, EGG, MANDEL/ALMOND

Myske Jordbær og rabarbra Pavlova

Woodruff Strawberry and Rhubarb Pavlova

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, EGG

Scones med yoghurt og klassisk scones

Scones with yoghurt and classic scones

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, EGG, HVETE/WHEAT

Pistachio og raspberry Opera

Pistachio – and raspberry Opera

INNEHOLDER / CONTAINS:

MELK/MILK, EGG, MANDEL/ALMOND, PISTASJ/PISTACHIO



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.

Tropical Oolong – Tropisk te / *Tropical tea*

En fruktig oolong blanding med. Mango, guava & maracuja
A fruity oolong blend with mango, guava & maracuja

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	1255,- / 220,-
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 SauvignonBlancPorcupineRidgeBoekhoutskloof WesternCapeSouth Africa	695,- / 142,-
2022 Riesling Charm Georg Breuer Germany	815,- / 166,-
2022 Chablis Brocard Burgundy France	885,- / 180,-
2021 Pinot Grigio Elena Walch Alto Adige Italy	905,- / 184,-
2020 Chardonnay Black Stallion USA Napa Valley	1145,- / 252,-

RØDVIN – RED WINE

2022 Cabernet Sauvignon Robertson South Africa	670,- / 137,-
2021 Barbera d'Alba Borgogno Piemonte Italy	825,- / 168,-
2022 Zinfandel Old Vine Three Finger Jack California USA	865,- / 176,-
2019 Pinot Noir Château du Cray Andre Goichot Burgundy France	998,- / 205,-
2017 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,-

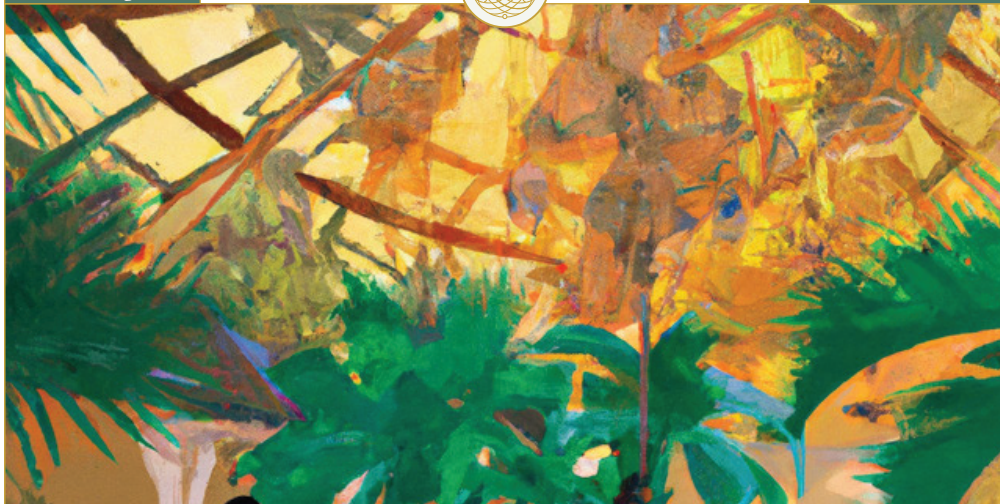
ALKOHOLFRIE ALTERNATIV – NON ALCOHOLIC ALTERNATIV

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