



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 635,- 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 635NOK per person



PALMEN

RESTAURANT

Velkommen til Afternoon Tea

Welcome to Afternoon Tea

Kr. 635,- per person inkludert mat og valg av te
Price per person 635 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 kjøkkenteam

From Grand's kitchen team

Salt/Savoury

Klassisk fingersandwich med agurk og pepperrot

Classic finger sandwich with cucumber & horseradish

Inneholder/Contains: Gluten (hvete/wheat), Melk/Milk

Gin-gravet laks med syltet rødløk og dillmajones

Gin-cured salmon with pickled red onion & dill mayonnaise

Inneholder/Contains: Gluten (hvete/wheat), Fisk/Fish, Sulfitter/Sulfites, Egg/Egg

Åpent smørbrød med biff tataki & ramsløkemulsjon

Open beef tartare sandwich with ramson emulsion

Inneholder/Contains: Gluten (rug/rye), Sulfitter/Sulfites, Egg/Egg

Tomat- & burrataterter med modnet ost & basilikumkrem

Tomato & burrata tart with aged cheese & basil crème

Inneholder/Contains: Gluten (hvete/wheat), Melk/Milk, Egg/Egg, Sulfitter/Sulfites

Croissant med skinke & ost "Grand Style"

Grand-style ham & cheese croissant

Inneholder/Contains: Gluten (hvete/wheat), Melk/Milk



PALMEN

RESTAURANT

Fra Grand's konditor team

From Grand's pastry team

Søtt/Sweet

Gulrotkake toppet med kokosmousse

Carrot cake topped with coconut mousse

Inneholder/Contains: Laktose/Lactose, Egg/Egg, Gluten/Gluten

Hvit sjokolademousse infusert med tonkabønner, fylt med sitrus-crèmeux

White chocolate mousse infused with tonka beans, filled with citrus crèmeux

Inneholder/Contains: Laktose/Lactose, Egg/Egg, Gluten/Gluten

Tropisk terte – Frangipane-terte med tropisk namelaka (guava, pasjonsfrukt & kokos)

Tropic tart – Frangipane tart with tropical namelaka (guava, passion fruit & coconut)

Inneholder/Contains: Laktose/Lactose, Egg/Egg, Gluten/Gluten, Mandel/Almond

Pistasj- & bringebærlagkake

Pistachio & raspberry layer cake

Inneholder/Contains: Laktose/Lactose, Egg/Egg, Gluten/Gluten, Mandel/Almond

Yoghurt- & tranebærscones

Yogurt & cranberry scones

Inneholder/Contains: Laktose/Lactose, Egg/Egg, Gluten/Gluten

Naturelle scones

Plain scones

Inneholder/Contains: Laktose/Lactose, Egg/Egg, Gluten/Gluten

Røros Rømme Crème & Jordbær- & Rabarbrakompott

Røros sour cream & strawberry-rhubarb compote

Inneholder/Contains: Laktose/Lactose



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.

Thés des Songes – Tropisk te / *Tropical tea*

Denne Oolong teen er en drøm av en blanding med smaken av eksotiske frukter, safflorblomst 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	1395,- / 256,-
NV Veuve Clicquot Rose Champagne France	1585,- / 268,-
NV Crémant de Bourgogne Brut Léonce Bocquet France	845,- / 144,-
NV Prosecco Brut Mionetto Veneto Italy	745,- / 128,-

ROSEVIN – ROSE WINE

2022 Château de Bernel Inspiration Provence France	955,- / 190,-
--	---------------

HVITVIN – WHITE WINE 2022

2025 Sauvignon Blanc Porcupine Ridge Boekhoutskloof Western Cape South Africa	725,- / 148,-
2022 Riesling Charm Georg Breuer Germany	855,- / 174,-
2022 Chablis Brocard Burgundy France	950,- / 189,-
2025 Pinot Grigio Elena Walch Alto Adige Italy	975,- / 198,-
2022 Chardonnay Black Stallion USA Napa Valley	1245,- / 252,-

RØDVIN – RED WINE

2025 Cabernet Sauvignon Robertson South Africa	675,- / 158,-
2022 Barbera d'Alba Borgogno Piemonte Italy	895,- / 182,-
2022 Zinfandel Old Vine Three Finger Jack California USA	880,- / 179,-
2021 Pinot Noir Château du Cray Andre Goichot Burgundy France	1095,- / 222,-

ØL - BEER

Ringnes fatøl lager 40cl	115,-
Carlsberg Pilsner lager	115,-
33cl Peroni lager 33cl	129,-

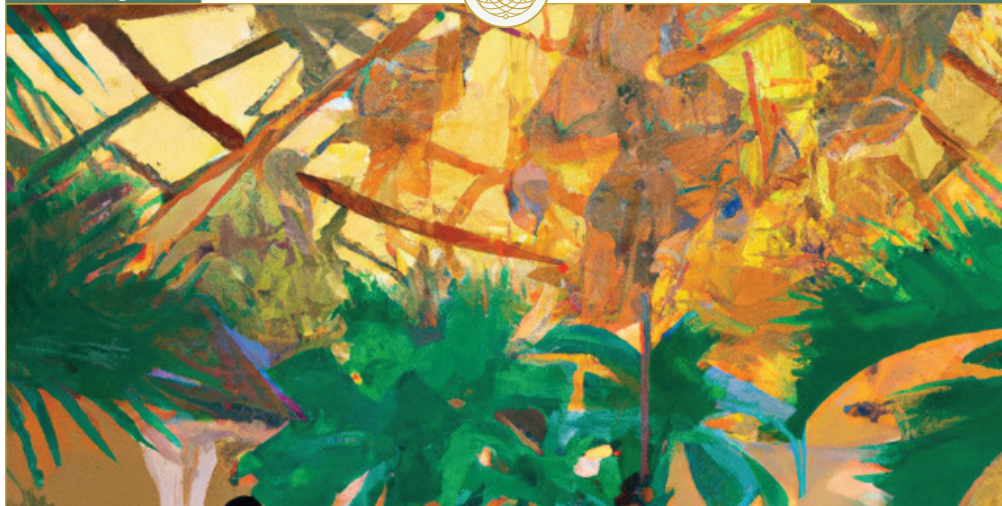
ALKOHOLFRIE ALTERNATIV – NON ALCOHOLIC ALTERNATIV

Carlsberg 0,0%, lager 33cl	88,-
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	205,- / 122,-

Ettermiddagste



Afternoon Tea



PALMEN

RESTAURANT



GRAND HOTEL OSLO

PALMEN