

Afternoon Tea



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 665,- 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 665 NOK per person



PALMEN

RESTAURANT

Velkommen til Afternoon Tea / Welcome to Afternoon Tea

Kr. 665,- per person inkludert mat og valg av te
Price per person 665 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

Te historie / Tea history

Te historien dateres tilbake til det gamle Kina for nesten 5000 år siden. Ifølge legenden sies det at i 2732 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.

Tea history dates back to ancient China almost 5,000 years ago. According to legend, it is said that in 2732 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.





PALMÉN

RESTAURANT

Fra Grand's kjøkken team / From Grand's kitchen team

Salt / Savoury

Reuben sandwich à la Grand

Reuben sandwich à la Grand

Innholder/Contains: hvete/wheat (gluten), melk/milk, sennep/mustard, egg

Tartelette med norsk røkelaks og ramsløkskrem

Smoked Norwegian salmon tartlet with ramson cream

Innholder/Contains: hvete/wheat (gluten), melk/milk, fisk/fish, egg

Hjemmelaget croissant med ost og skinke

Homemade croissant with ham and cheese

Innholder/Contains: hvete/wheat (gluten), melk/milk, egg

Sandwich med kremost og reddik

Sandwich with cream cheese and radish

Innholder/Contains: hvete/wheat (gluten), melk/milk



PALMÉN

RESTAURANT

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

Søtt / Sweet

Pavlova med fioler og solbær

Pavlova with violets and blackcurrant

Innholder/Contains: hvete/wheat (gluten), melk/milk, egg

Tartelette med norske jordbær og kulturmilk

Norwegian strawberry tartlet with buttermilk

Innholder/Contains: hvete/wheat (gluten), melk/milk, egg, sesam/sesame

Charlotte med riskrem og jasmin

Charlotte with rice pudding and jasmine

Innholder/Contains: hvete/wheat (gluten), melk/milk, egg

Vannbakkels av aprikos og chantilly av sort te

Profiterole with apricot and black tea chantilly

Innholder/Contains: hvete/wheat (gluten), melk/milk, egg



PALMEN

RESTAURANT

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

Scones

Tradisjonell scone
Traditional scone

Inneholder/Contains: hvete/wheat (gluten), melk/milk

Scone med lime og kardemomme
Lime and cardamom scone

Inneholder/Contains: hvete/wheat (gluten), melk/milk

Rørosrømme
Røros sour cream

Inneholder/Contains: melk/milk

Bringebærsyltetøy
Raspberry jam



PALMEN

RESTAURANT

Temeny / Tea Menu

Vår te leveres av Palais des Thés / 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 and Assam.

Rooibos Spicy Passion – Rødt te / *Red tea*

En overraskende blanding av myk sørafrikansk rooibos og indiske chai-krydder med innslag av ingefær og kanel.
An unexpected blend of smooth South African rooibos and Indian chai spices with notes of ginger and cinnamon.

Chai Impérial – Sort te / *Black tea*

Inspirert av den indiske Masala Chai, en delikat svart te parret med kardemomme og rosepepper, kanel, ingefær og appelsin skall.
Inspired by the Indian Masala Chai, a delicate black tea paired with cardamom, rose pepper, 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, 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

Vin / Wine

Musserende Vin / Sparkling Wine

| | Glass | Bottle | |
|---|-------|--------|--------|
| Bollinger Special Cuvee Champagne France | NV | 256,- | 1595,- |
| Ayala Rose majeur Champagne France | NV | 245,- | 1595,- |
| Crémant de Bourgogne Brut Leonce Bocquet France | NV | 155,- | 895,- |
| Prosecco Brut Mionetto Veneto Italy | NV | 129,- | 755,- |

Rosévin / Rosé Wine

| | Glass | Bottle | |
|--|-------|--------|-------|
| Château de Berne Inspiration Provence France | 2024 | 190,- | 935,- |



PALMEN

RESTAURANT

Vin / Wine

Hvitvin / White Wine

| | Glass | Bottle | |
|--|-------|--------|--------|
| Sauvignon Blanc Porcupine Ridge Boekhoutsloof South Africa | 2024 | 162,- | 795,- |
| Riesling Charm Georg Breuer Rheingau Germany | 2024 | 178,- | 875,- |
| Chablis Domaine Brocard Burgundy France | 2024 | 195,- | 960,- |
| Pinot Grigio Elena Walch Alto Adige Italy | 2024 | 200,- | 985,- |
| Chardonnay Black Stallion USA Napa Valley | 2022 | 282,- | 1595,- |
| Chassagne Montrachet Andre Goichot Burgundy France | 2025 | 519,- | 2580,- |
| Meursault Village Andre Goichot Burgundy France | 2022 | 582,- | 2895,- |

Rødvin / Red Wine

| | Glass | Bottle | |
|--|-------|--------|--------|
| Pinot Noir Villa Wolf Pfalz Germany | 2024 | 152,- | 745,- |
| Zinfandel Three Finger Jack Lodi USA | 2022 | 198,- | 975,- |
| Barbera d'Alba Paolo Scavino Italy | 2025 | 258,- | 1275,- |
| Pinot Noir Château du Cray Andre Goichot Burgundy France | 2025 | 252,- | 1245,- |
| Chateau Brun Saint Emilion Grand Cru Bordeaux France | 2020 | 262,- | 1295,- |
| Gevrey Chambertin Andre Goichot Burgundy France | 2021 | 401,- | 2055,- |
| Cabernet Sauvignon Black Stallion Napa Valley USA | 2021 | 297,- | 1470,- |



PALMEN

RESTAURANT

Øl & Alkoholfritt alternativ / Beer & Non-Alcoholic alternative

Øl/Beer

| | |
|---------------------------|-------|
| Ringnes fatøl, lager, 40c | 129,- |
| Peroni lager, 33cl | 129,- |

Alkoholfrie alternativ / Non-Alcoholic alternative

| | Glass | Bottle |
|--|-------|--------|
| Musserende Miris Blend Blanc de Blancs | 162,- | 795,- |
| Musserende Miris Blend Premier Rose | 162,- | 795,- |
| Miris Blend red wine or white wine | 162,- | 795,- |
| Veneto Italy San Pellegrino Sparkling Water, 50 cl | 95,- | |
| Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite / Fanta, 33 cl | 69,- | |
| Ringi Aroma Eplemost, Glass / 75 cl | 122,- | 205,- |
| Eplefryd Ringi Perlende, 75 cl | | 445,- |





PALMEN

RESTAURANT