



BRITANNIA
BAR

Cafémeny
Café Menu

12.00 – 15.00

Rekesmørbrød

Reker fra Lyngenfjorden servert på nybakt loff med smilende egg, majones, agurk, sitron og urtesalat

(hvete, skalldyr, egg, melk, sulfitt)

265

Avocado på rugbrød

Med hummus, posjert egg, ristede gresskarkjerner og urtesalat

(rug, hvete, egg, sesam)

225

Stracciatella på surdeigsbrød

Stracciatella fra Toddum Gårdssystem, med 24 mnd lagret spekeskinke fra Tynset, pesto fra Braattan Gaard, Hanasand tomater, balsamiko og ristet solsikkekjerner på surdeigsbrød

(hvete, melk, sulfitt, rug)

255

Skagen

Skagenrøre, en skandinavisk smørbrød klassiker med håndpillede reker og Sikrogn fra Aursund. Serveres på rugbrød med urter fra Braattan Gaard

(rug, hvete, egg, melk, skalldyr, fisk)

270

Marinert nypotet på grovbrød

Nypotet fra Reddal Gård med løpstikke aioli, sprøstekt løk, cornichons, sølvløk, og røkt

Jarlsberg Reserve

(rug, hvete, egg, melk, sennep, sulfitt)

235



Shrimp sandwich

Shrimp from Lyngenfjorden served on white bread with soft-boiled egg, mayonnaise, cucumber, lemon and herb salad

(wheat, shellfish, egg, milk, sulphite)

265

Avocado on rye

With hummus, poached egg, roasted pumpkin seeds and herb salad

(rye, wheat, egg, sesame)

225

Stracciatella on sourdough

Stracciatella from Toddum Gårdssystem, 24 month dry aged cured ham from Tynset, pesto from Braattan Gaard, tomatoes from Hanasand, balsamico and toasted sunflower seeds on sourdough

(wheat, milk, sulphite, rye)

255

“Skagen”

“Skagenrøre”, a classic Scandinavian sandwich made with hand-peeled prawns and Powan Roe from Aursund

Served on rye bread with herbs from Braattan Gaard

(rye, wheat, egg, milk, shellfish, fish)

270

Marinated early potatoes on rye bread

Seasonal new potatoes from Reddal Gård with lovage aioli, crispy onion, cornichons, pearl onions and smoked

Jarlsberg Reserve

(rye, wheat, egg, milk, mustard, sulphite)

235







Dessert

«Potet»

Norsk klassiker med
luftig fløtekrem med vanilje, rørte
bringebær, sukkerbrød og marsipan
(hvete, egg, melk, mandel)

135

Napoleonskake

Klassisk mille-feuille i bunn og topp,
vaniljekrem med brun Jamaicarom
(hvete, bygg, egg, melk, sulfitt)

155

Britannias Budapestrull

Med kremost og sitronkrem. Serveres med
jordbærsorbet og krunsj
(hasselnøtter, egg, melk)

135

Pasjonsfrukt pannacotta

Med rips og bringebær fra Trøndelag,
serveres med pistasjkrunsj
(melk, pistasj)

125

Dagens Makron

(egg, melk, mandel)

35



Desserts

“Potato”

Norwegian classic with fluffy cream and vanilla, raspberries, sponge cake and marzipan

(wheat, egg, milk, almond)

135

Napoleon cake

Classic mille-feuille served with vanilla custard cream, perfumed with aged Jamaica rum

(wheat, barley, egg, milk, sulphite)

155

Britannias Budapestroll

Filled with cream cheese and lemon cream. Served with strawberry sorbet and crunch

(hazelnut, egg, milk)

135

Passion fruit Panna cotta

Served with red currants and raspberries from Trøndelag. Topped with pistachio crunch

(pistachio, milk)

125

Single Macaron

(almond, egg, milk)

35