



BRITANNIA BAR

Cafémeny Café Menu

12.00 – 15.00
(Monday: 12.00-16.00)

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

Brie Brûlée

Serveres på frukt&nøttebrød med hjemmelaget
eplechutney med epler fra Braattan Gård,
frisésalat og salte ristede mandler
(hvete, melk, sulfitt, nøtter, rug)

235

Skagen

Skagenrøre, en skandinavisk smørbrød klassiker
med håndpillede reker og Sikrogn fra Aursund.
Serveres på rugbrød med urter fra Braattan Gård
(rug, hvete, egg, melk, skalldyr, fisk)

270

Husets Roastbiff

Serveres på rugbrød med ristet peppermajones,
bakt sellerirot, syltet beter og grønnkålchips
(rug, hvete, egg,)

255



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

Brie Brûlée

Served on fruit&nut bread with homemade apple chutney
made of apples from Braattan Gård, frisée lettuce and salted
roasted almonds
(wheat, milk, sulphite, nuts, rye)

235

“Skagen”

“Skagenrøre”, a classic Scandinavian sandwich
made with hand-peeled prawns and Powan Roe from Aursund
Served on rye bread with herbs from Braattan Gård
(rye, wheat, egg, milk, shellfish, fish)

270

House Roast Beef

Served on rye bread with roasted pepper-mayonnaise,
baked celeriac, pickled beets and crispy kale chips
(rye, wheat, egg)

255





Dessert

«Potet»

Norsk klassiker med
luftig fløtekrem med vanilje, rørte
bringeber, 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

Saftig sjokoladekake

Med appelsinganasje, sprø krønsj og
vaniljeis

(hvete, egg, melk)

145

Høstterte

Sprø terte med mascarponekrem, høstens
rørte solbær og vanilje

(hvete, egg, melk)

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

Moist chocolate cake

With orange ganache, crispy crunch and
vanilla ice cream

(wheat, egg, milk)

145

Autumn tart

Crispy tart with mascarpone cream,
stirred autumn blackcurrants and vanilla

(wheat, egg, milk)

125

Single Macaron

(almond, egg, milk)

35