

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

Christiansøpigenes sild

Serveres på hjemmelaget rugbrød med sennepskrem og kapers, fennikelsalat med syltet rødløk og sprø rug

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

265

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

Plukksylte fra Inderøy

Serveres på rugbrød med kremet rødbete og eplesalat, sylteagurk og fritert løk med urter fra Braattan Gård

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

265

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

Christiansøpigenes herring

Served on homemade rye bread with mustard cream and kapers, fennal salad, pickled red onion and crispy rye

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

265

“Skagen”

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

Served on rye bread with herbs from Braattan Farm

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

270

Pressed Pork Terrine from Inderøy

Served on rye bread with a creamy beetroot and apple salad, pickled cucumber, crispy onions, and fresh herbs from Braattan Farm

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

265

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

Saftig sjokoladekake

Med appelsinganasje, sprø krønsj og
vaniljeis
(hvete, egg, melk)
145

Tradisjonell fransk crème brûlée

Silkemyk vaniljekrem med et delikat
karamelisert sukkerlokk
(egg, melk)
145

Verdens beste sjokolade

Med smak av chili, vanilje, kanel og en frisk
ettersmak av appelsin. Serveres med luftig
pisket krem
(melk)
165

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

Classic French Crème Brûlée

Silky-smooth vanilla custard finished with a delicate caramelized sugar crust

(egg, milk)

145

Worlds Best Hot Chocolate

With flavours of chili, vanilla, cinnamon and a fresh hint of orange. Served with fluffy whipped cream

(milk)

165