



**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, skaldyr, 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 pisket Rørosrømme, Kalix Løyrom og syltet rødlok. Toppes med sprø potet og lokalt grodde urter fra Braattan Gård.

*(rug, hvete, fisk, melk, sulfitt, peanøtt)*

265

## Skagen

Skagenrøre, en skandinavisk smørbrød klassiker med håndpillede reker og Kalix Løyrom.

Serveres på rugbrød med urter fra Braattan Gård

*(rug, hvete, egg, melk, skaldyr, fisk)*

270

## Sylte fra Inderøy

Serveres på hjemmelaget rugbrød med sennepsmajones, sprø rotgrønnsaker, syltet rødbete, cornichons og lokalt grodde urter fra Braattan Gård.

*(dju/hvete, melk, sulfitt)*



## 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 wipped sourcream from Røros, Kalix Løyrom and pickled red onions. Topped with crispy potato and locally grown herbs from Braattan Farm.

*(rye, wheat, fish, milk, sulphites, peanuts)*

265

## “Skagen”

“Skagenrøre”, a classic Scandinavian sandwich made with hand-peeled prawns and Kalix Løyrom. Served on rye bread with herbs from Braattan Farm

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

270

## Pork terrine from Inderøy

Traditional Norwegian Pork terrine, served on rye bread with mustard mayonaise, vegetable chips, pickled redbeets, cornichons and locally grown herbs from Braattan Farm.

*(ckWwheat, milk, sulphite)*



# 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 tilsmakt  
med fatlagret Jamaicarom

*(hvete, egg, melk, bygg, sulfitt)*

155

## Rød Velvet

Saftig kake med luftig kremostglasur

*(hvete, egg, melk)*

135

## Sjokolademousse

Serveres med rørte bær på en bunn av sjokolademarengs

*(egg, mandler, melk)*

145

## Affogato

Husets espresso, med lokal espresso fra Gangstad Gård.

*(melk, egg)*

115

## 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, with a touch  
of Jamaica Rum  
*(wheat, egg, milk, barley, sulphite)*

155

## Red Velvet

Juicy cake with fluffy cream cheese glaze  
*(wheat, egg, milk)*

135

## Chocolate mousse

Served with stirred berries on a bed of chocolate meringue  
*(egg, almonds, milk)*

145

## Affogato

The house espresso, served with a local espresso icecream from  
Gangstad Gård  
*(egg, milk)*

115

## Single Macaron

*(egg, milk, almond)*

35



