

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 norske tomater fra Hanasand Gard og Palmehavens pesto, servert med friske urter fra Braattan Gaard
(hvete, egg, spelt, melk, pinjekjerner, sulfitt)

265

Skagen

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

270

Kaldrøkt laks med eggerøre

Fennikel og einebær kaldrøkt laks fra Garnviks Røkeri, med kremet eggerøre og syltet rødløk på hjemmelaget loff
(hvete, egg, melk, fisk, sulfitt)

260

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 bread

Stracciatella from Toddum Gårdssystem, with norwegian tomatoes from Hanasand Gard and pesto from Palmehaven, served with fresh herbs from Braattan Gaard
(wheat, egg, spelt, milk, pineseeds, sulphite)

255

“Skagen”

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

270

Smoked salmon with scrambled eggs

Salmonsmoked with fennel and juniper from Garnvik Røkeri, served on homemade white bread with creamy scrambled eggs and pickled red onions
(wheat, egg, milk, fish, sulphite)

260



Dessert

«Potet»

Norskklassiker 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

Frisk bærterte

Serveres med vårens bær og
vaniljekrem
(hvete, melk, egg)

145

Pistasjkake

Serveres med en frisk mousse av
lime og Rørosrømme
(egg, pistasj, gluten)

145

Baileys Affogato

Husets ferske espresso fra Pala, med
en lokal Baileys gelato fra Gola
Trondheim
(melk, alkohol)

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

Berry tart

Fresh berries of the spring
served with vanilla cream
(wheat, egg, milk)

145

Pistachio cake

Served with a fresh mousse of
lime and Røros sour cream
(egg, pistachio, gluten)

145

Baileys Affogato

The house espresso from Pala, served
with a local Baileys gelato from Gola
Trondheim
(milk, alcohol)

115

Single Macaron

(egg, milk, almond)

35