



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 Gårdsysteri, med 24 mnd lagret spekeskinke fra Tynset, ramsløksmarinert

tomat og rucola

(hvete, spelt, melk, pinjekjerner)

255

Skagen

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

Serveres på rugbrød med urter fra Braattan Gaard

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

270

Kaldrøkt laks med eggerøre

Kaldrøkt laks fra Garnviks Røkeri, med kremet eggerøre og fennikelsalat på hjemmelaget loff

(hvete, egg, melk, fisk, sulfitt)

245



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 Gårdsysteri, 24 month dry aged cured ham from Tynset, ramson marinated tomatoes and

rucola

(wheat, spelt, milk, pine nuts)

255

“Skagen”

“Skagenrøre”, a classic Scandinavian sandwich made with hand-peeled prawns and Kalix Løyrom.

Served on rye bread with herbs from Braattan Gaard

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

270

Smoked salmon with scrambled eggs

Smoked salmon from Garnvik Røkeri, with creamy scrambled eggs and a fennel crudité on homemade white bread

(wheat, egg, milk, fish, sulphite)

245



