

BRITANNIA BAR

Cafémeny / Café Menu

12.00 – 15.00

Rekesmørbrød

Serveres på nybakt loff med reker fra Lyngenfjorden, smilende egg, majones, agurk, sitron og urtesalat
(hvete, skalldyr, egg, melk, sulfitt)

265

Rokoll fra Orkladal Ysteri

Serveres på rugbrød med multekompost, ristede solsikke-og gresskarkjerner, toppet med urter fra Braattan Gaard
(rug, hvete, melk, egg)

225

Avocado på rugbrød

Med hummus, posjert egg, ristede gresskarkjerner og urtesalat
(rug, hvete, egg, sesam)

225

Reinsdyr fra Stensaas

Roastbiff av reinsdyr på rugbrød med syltede beter, soppmajones, sprø grønnkål og urter fra Braattan Gaard
(rug, hvete, egg, sulfitt, sennep)

235

Cæsarsalat

Ovnsbakt kyllinglår med bacon, hjertesalat, parmesan, surdeigskrutonger og Cæsardressing
(hvete, egg, fisk, melk, sennep, sulfitt)

235

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

Rokoll cheese from Orkladal Ysteri

Served on rye bread with cloudberry compote, toasted sunflower-and pumpkin seeds, herbs from Braattan Gaard
(rye, wheat, milk, egg)

225

Avocado on Rye

With hummus, poached egg, roasted pumpkin seeds and herb salad
(rye, wheat, egg, sesame)

225

Reindeer from Stensaas

Reindeer roastbeef on rye bread with pickled beets, mushroom mayonnaise, crispy kale and herbs from Braattan gaard
(rye, wheat, egg, sulphite, mustard)

235

Caesar Salad

Roasted chicken thighs with bacon, lettuce, parmesan, sourdough croutons and Caesar dressing
(wheat, egg, fish, milk, mustard, sulphite)

235



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 Jamaica rom (hvete, bygg, egg, melk, sulfitt)

155

Gulrotkake

Britannias vri på en norsk klassiker. Saftig gulrotkake i ny drakt med frisk kremostkrem og sprø kryddercrumble. (hvete, egg, melk)

145

Manjari-sjokolade og karamellterte

Sprø tertte med bakt sjokoladekrem, toppet med karamell og speilglasur (hvete, egg, melk)

145

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

Classic mille-feuille served with vanilla curstard cream, perfumed with aged Jamaica rum (wheat, barley, egg, milk, sulfite)

155

Carrotcake "Britannia style"

Luscious carrot cake with a cream cheese frosting and a spiced crumble (wheat, egg, milk)

145

Manjari chocolate and karamelltart

Flaky tarte with chocolate cream filling topped with karamell and a mirror glaze (wheat, egg, milk)

145

Single Macaron

(egg, milk, almond)

35