

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 betes, 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

Suksessterte

Luftig suksesskrem på mandelbunn
(egg, melk, mandel)

145

Petit four

Sjokoladekonfekt, salt mandelterte og
fransk makron med mango og pasjonsfrukt
(hvete, melk, egg, mandel)

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

“Suksessterte”

Classic norwegian tart with egg custard
and almond cake
(egg, milk, almond)

145

Petit four

Chocolate confectionery, salty almond tart
and a mango and passion fruit macaron
(wheat, egg, milk, almond)

145

Single Macaron

(egg, milk, almond)

35