

Cafémeny Café menu

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

Leverpostei fra Braattan Gård

Serveres på hjemmelaget rugbrød med soppmajones, tyttebær og syltede gulbeter. Toppes med sprø grønnkål og

bacon

(hvete, rug, egg, melk, sennep)

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

Brie Brulée

Karamelisert brie servert på hjemmelaget fruktbrød med Britannias egen honning, ristede hasselnøtter og sylta beter.

(hvete, rug, melk, nøtter, 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

Liver pâté from Braattan Gård

Served on homemade rye bread with mushroom mayonnaise, lingon berries and pickled yellow beets. Topped with crispy

green kale and bacon

(wheat, rye, egg, milk, mustard)

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

Brie Brulée

Caramelised brie served on homemade fruit bread with Britannia's own honey, roasted hazelnuts and pickled beets

(wheat, rye, milk, nuts, sulphite)

245

Dessert

«Potet»

Norsk klassiker med luftig fløte krem 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

Gulrotkake

Saftig gulrotkake med luftig kremosttopping

(hvete, egg, melk)

135

Sjokolademarengs

Serveres med sjokoladekrem og høstens bær

(egg, melk)

125

Affogato

Husets espresso, med lokal espresso fra Gangstad Gård.

(melk, egg)

115

Dagens Makron

(egg, melk, mandel)

35

“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

Carrot cake

Freshly baked carrot cake with fluffy cream cheese topping

(egg, hvete, melk)

115

Chocolate meringue

Served with chocolate cream and autumn berries

(egg, milk)

125

Affogato

The house espresso, served with a local espresso icecream from

Gangstad Gård

(egg, milk)

115

Single Macaron

(egg, milk, almond)

35

