

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

Kremet kyllingcurry med eple

Serveres på rugbrød med friseésalat, syltet rødløk med urter fra Braattan Gaard
(rug, hvete, egg, sulfitt, sennep)

255

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

Konjakk laks fra Garnvik

Serveres med pepperrottrømme, fennikel crudité, dillkrydret eddikchips med ørretrogn på hjemmelaget rugbrød
(rug, hvete, fisk, melk, 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

Creamy chicken curry with apple

Served on rye bread with friseé lettuce, pickled red onion and locally grown herbs from Braattan Gaard
(rye, wheat, egg, sulphite, mustard)

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

Cognac salmon from Garnvik

Served with horseradish sourcream, fennel crudité and dill spiced vinegar chips with trout roe on homemade

rye bread

(rye, wheat, fish, milk, sulphite)

260



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 tilsmakt med fatlagret

Jamaicarom

(hvete, egg, melk, bygg, sulfitt)

155

Pasjonsfrukt terte

Serveres på luftig italiensk marengs

(hvete, melk, egg)

145

Japonaise kakehjerte

Serveres med krem av brunost fra Heidal Ysteri og toppes med friske bringebær

(egg, melk, mandel)

145

Affogato

Husets espresso, med en lokal iskrem

(melk, egg)

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

Passionfruit tart

served with fluffy italian marengue

(wheat, egg, milk)

145

Japonaise cake-heart

Served with cream made of brown cheese from Heidal's Artisanal Cheese and fresh raspberries

(egg, milk, almond)

145

Affogato

The house espresso, served with a local icecream

(milk, gluten, traces of nuts, traces of egg)

115

Single Macaron

(egg, milk, almond)

35