

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

Konfitert and med hoisin
Serveres på rugbrød med hjemmelaget
kimchi majones, agurk salat, ristet
sesamfrø og sprø risnudler
(rug, hvete, egg, sesamfrø, sennep, soya,
fisk)
265

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

Grønn asparges på rugbrød
Serveres med grillet nektarin og modnet
fetaost fra Grindalen. Toppes med
karamellisert pistasjnøtter og vinaigrette
(rug, hvete, melk, sulfitt, nøtter)
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

Duck confit with hoisin
Served on rye bread with homemade
kimchi mayonnaise, cucumber salad,
toasted sesame seeds and crispy rice
noodles
(rye, wheat, egg, sesame seeds, mustard, soy,
fish)
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

Green asparagus on rye bread
SServed with grilled nectarine and aged
feta cheese from Grindalen. Topped with
caramelized pistachios and vinaigrette
(rye, wheat, milk, sulphite, nuts)
260



Dessert

«Potet»

Norsk klassiker med
luftig fløte krem med vanilje, rørte
bringe bær, 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

Frisk bærterte

Serveres med vårens bær og
vaniljekrem
(hvete, melk, egg)

145

Pistasjkake

Serveres med en frisk mousse av
lime og Rørosrømme
(egg, pistasj, gluten)

145

Baileys Affogato

Husets ferske espresso fra Pala,
med en lokal Baileys gelato fra Gola
Trondheim
(melk, alkohol)

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

Berry tart

Fresh berries of the spring
served with vanilla cream
(wheat, egg, milk)

145

Pistachio cake

Served with a fresh mousse of lime
and Røros sour cream
(egg, pistachio, gluten)

145

Affogato

The house espresso from Pala, served
with a local Baileys gelato from Gola
Trondheim
(milk, alcohol)

115

Single Macaron

(egg, milk, almond)

35