

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

Stracciatella på surdeigsbrød

Stracciatella fra Toddum Gårdsysteri,
med norske tomater fra Hanasand Gard
og Palmehavens pesto, servert med
friske urter fra Braattan Gaard
(hvete, egg, spelt, melk, pinjekjerner, sulfitt)

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

Kaldrøkt laks med eggerøre

Fennikel og einebær kaldrøkt laks fra
Garnviks Røkeri, med kremet eggerøre
og syltet rødløk på hjemmelaget loff
(hvete, egg, melk, fisk, 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

Stracciatella on sourdough bread

Stracciatella from Toddum Gårdsysteri,
with norwegian tomatoes from Hanasand
Gard and pesto from Palmehaven, served
with fresh herbs from Braattan Gaard
(wheat, egg, spelt, milk, pine seeds, sulphite)

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

Smoked salmon with scrambled eggs

Salmon smoked with fennel and juniper
from Garnvik Røkeri, served on
homemade white bread with creamy
scrambled eggs and pickled red onions
(wheat, egg, milk, fish, sulphite)

260



Dessert

«Potet»

Norsk klassiker med
luftig fløtekrem med vanilje, rørte
bringeber, 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