

Britannia Frokost
Britannia Breakfast



Vegansk

Havregrøt, gresskarkjerner, ristede mandler,
eple og bjørkesirup
(havre)

Oatmeal, pumpkin seeds, toasted almonds,
apple and birch sirup
(oats)

Knust avokado på rugbrød med
hummus og persilleolje
(hvete, spelt, bygg, sesam)

Crushed avocado ryebread with
hummus and parsley oil
(wheat, spelt, barley, sesame)

«Açaibowl» servert med granola fra
Selbu og friske bær
(havre, spelt)

Açaibowl served with granola from
Selbu and fresh berries
(wheat, spelt)

Scrambled tofu på nybakt surdeigsbrød
med persille
(hvete, spelt, bygg)

Scrambled tofu on newly baked sourdough bread
with parsley
(wheat, spelt, barley)

Crêpe med friske bær og kokoskrem
(hvete)

Crêpe with fresh berries and coconut cream
(wheat)



Sunn Healthy

Havregrøt, gresskarkjerner, ristede mandler,
eple og honning
(havre, melk)

Oatmeal, pumpkin seeds, toasted almonds,
apple and honey
(oats, milk)

«Yoghurtbowl»

Silt yoghurt fra Røros med granola
fra Selbu og friske bær
(havre, spelt, melk)

Yogurtbowl

Strained yogurt from Røros with granola
from Selbu and fresh berries
(oats, spelt, milk)

Knust avokado på ristet rugbrød med
hummus, posjert egg fra Galåvolden Gård
og persilleolje
(hvete, spelt, bygg, egg, sesam)

Crushed avocado on toasted ryebread
with hummus, poached egg from
Galåvolden Gård and parsley oil
(wheat, spelt, barley, egg, sesame)



Egg Eggs

«Classic»

Stekt egg fra Galåvolden Gård med Britannias eget bacon fra Røroskjøtt

(egg)

Egg “sunny-side up” from Galåvolden Gård with Britannia’s own bacon from Røroskjøtt

(egg)

«Royal»

Posjert egg fra Galåvolden Gård med røkt laks fra Vega, asparges og hollandaise

(hvete, egg, fisk, melk, sulfitt)

Poached egg from Galåvolden Gård with smoked salmon from Vega, asparagus and hollandaise

(wheat, egg, fish, milk, sulfite)

«Benedict»

Posjert egg fra Galåvolden Gård med Britannias skinke, asparges og hollandaise

(hvete, egg, melk, sulfitt, sennep)

Poached egg from Galåvolden Gård with Britannia’s own ham, asparagus and hollandaise

(wheat, egg, milk, sulfite, mustard)



Salt Savoury

Bakt leverpostei fra Braattan Gaard med eget
bacon fra Røroskjøtt og syltet sopp
(rug, spelt, egg, melk)

Baked liver pate from Braattan Gaard
with our own bacon from Røroskjøtt and pickled
mushrooms
(rye, spelt, egg, milk)

Søtt Sweet

«Svele»
med hjemmelaget jordbærsyltetøy og
skjørst fra Rørosmeieriet
(hvete, egg, melk)
with homemade strawberry jam and farmers
cheese from Rørosmeieriet
(wheat, egg, milk)

«Terte i sesong»
Rabarbra fra Braattan Gaard med vaniljeis
fra Galåvolden Gård
(hvete, egg, melk)
«Tart in season»
Rhubarb from Braattan Gaard with vanilla ice
cream from Galåvolden Gård
(wheat, egg, milk)

«Fryst smoothie bowl»
Yoghurt, jordbær, rabarbra og lime
(havre, spelt, melk)
«Frozen smoothie bowl»
Yogurt, strawberries, rhubarb
(oats, spelt, milk)



Kaffe Coffee

Espresso

Macchiato

Cortado

Americano

Cappucino

Caffe Latte

Caffe Mocca

Single Origin Coffee

Presskanne

French Press

Varm sjokolade

Hot Chocolate

*Våre servitører forteller gjerne om våre nykvernede
og nytraktede kaffevarianter.*

*Our waiters are happy to tell you more about our
freshly-ground and brewed coffee.*



Sprudlende frokost

A sparkling start to the day

Britannia Selection Brut Majeur
NV, Ayala

kr 149,- / kr 925,-
glass / flaske bottle

Britannia Selection Brut Rosé
NV, Ayala

kr 169,- / kr 995,-
glass / flaske bottle

Ruinart Blanc de Blancs Brut NV

kr 250,- / kr 1475,-
glass / flaske bottle

Dom Pérignon Vintage 2010

kr 445,- / kr 2650,-
glass / flaske bottle

Gusbourne Brut Reserve 2016

kr 160,- / kr 1095,-
glass / flaske bottle

Tilgjengelig fra 08.00 mandag – lørdag.
Available from 08.00 Monday – Saturday.



