

BRITANNIA BAR

Cafémeny / Café Menu

12.00 – 15.00

Rekesmørbrød

Serveres på nybakt loff med reker fra Lyngenfjorden, smilende egg, majones, agurk, sitron og urtesalat (hvete, skalldyr, egg, melk, sulfitt)

265

Britannia Blå

Fra Gangstad Gård på Inderøy. Serveres på rugbrød med karamelliserte mandler, portvinsglace og friske urter (hvete, rug, melk, mandel, sulfitt)

225

Avocado på rugbrød

Med hummus, posjert egg, ristede gresskarkjerner og urtesalat (rug, hvete, egg, sesam)

225

Roastbiff

Roastbiff fra Røros på rugbrød med hvit asparges, ferskost med pepperrot, sylta løk, sprø løk og urter fra Braattan Gaard (rug, melk, sulfitt)

235

Cæsarsalat

Ovnsbakt kyllinglår med estragon og sitron, bacon, hjertesalat, parmesan, surdeigskrutonger og Cæsardressing (hvete, egg, fisk, melk, sennep, sulfitt)

235

Shrimp Sandwich

Shrimp from Lyngenfjorden served on white bread with soft-boiled egg, mayonnaise, cucumber, lemon and herb salad (wheat, shellfish, egg, milk, sulfites)

265

Britannia Blå

Blue Cheese from Gangstad Gård in Inderøy. Served on rye bread with caramelized almonds, port wine glaze and fresh herbs (wheat, rye, milk, almond, sulfites)

225

Avocado on Rye

With hummus, poached egg, roasted pumpkin seeds and herb salad (rye, wheat, egg, sesame)

225

Roast Beef

Roast Beef from Røros on rye with white asparagus, cream cheese with horseradish, pickled onions, crispy onions and herbs from Braattan Gaard (rye, milk, sulfites)

235

Caesar Salad

Roasted chicken thighs with tarragon and lemon, bacon, lettuce, parmesan, sourdough croutons and Caesar dressing (wheat, egg, fish, milk, mustard, sulfites)

235



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 med brun Jamaica rom
(hvete, bygg, egg, melk, sulfitt)

155

Sitronterte

med italiensk marengs og sitron pâte de fruit
(hvete, egg, melk)

145

Fruktterte

med bakt mandel, mascarponekrem og friske bringebær
(hvete, egg, melk, mandel)

145

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

Classic mille-feuille served with vanilla curstard cream, perfumed with aged Jamaica rum
(wheat, barley, egg, milk, sulfite)

155

Lemon tart

with Italian meringue and lemon pâte de fruit
(wheat, egg, milk)

145

Fruit tart

with baked almonds, mascarpone cream and fresh raspberries
(wheat, egg, milk, almond)

145

Single Macaron

(egg, milk, almond)

35