



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

Lun leverpostei fra Braattan Gård

Serveres på hjemmelaget rugbrød med sprø bacon,
soppmajones og tyttebær

(rug, hvete, egg, melk, sulfitt, sennep)

270

Skagen

Skagenrøre, en skandinavisk smørbrød klassiker med
håndpillede reker og sikrogn fra
Aursund.

Serveres på rugbrød med urter fra Braattan Gård

(rug, hvete, egg, melk, skalldyr, fisk)

270

Pastramismørbrød

Hjemmelaget pastrami serveres på rugbrød med
syltet løk, bbq saus, frisk coleslaw og sprø løk

(rug, hvete, egg, sennep, melk, sulfitt)

255



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

Warm liver pâté from Braattan Gård

Served on homemade rye bread with bacon, mushroom
mayonnaise and lingonberries

(rye, wheat, egg, milk, sulphites, mustard)

270

“Skagen”

“Skagenrøre”, a classic Scandinavian sandwich
made with hand-peeled prawns and powan roe from
Aursund.

Served on rye bread with herbs from Braattan Farm

(rye, wheat, egg, milk, shellfish, fish)

270

Pastrami sandwich

Homemade pastrami served on rye bread with bbq sauce, fresh
cole slaw and crispy fried onion

(rye, wheat, egg, mustard, milk, sulphite)

255







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 med brun Jamaicarom
(hvete, bygg, egg, melk, sulfitt)

155

Himmelsk sjokoladedrøm

Tynn sjokolademarengsbunn,
hasselnøttganasje, nemesis og
sjokoladekrem trukket i Valrhona med
ristede hasselnøtter
(egg, melk, nøtter)

135

Yuzublomst

Yuzu pasjonsfrukt og kokosnøttkrem
servert på en dequise med en yuzu
speilglasur
(egg, melk, mandel)

125

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, perfumed with aged
Jamaica rum

(wheat, barley, egg, milk, sulphite)

155

Heavenly Chocolate Dream

Thin chocolate meringue base, hazelnut
ganache, nemesis and chocolate cream
coated in Valrhona with roasted
hazelnuts

(egg, melk, nuts)

135

Yuzu Blossom

Yuzu, passion fruit and coconut cream,
served on a dequise with a yuzu mirror
glaze

(egg, milk, almond)

125

Single Macaron

(egg, milk, almond)

35