



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

Christiansøpigenes sild

Serveres på hjemmelaget rugbrød med pisket Røros
rømme, sikrogn fra Aursund, syltet rødløk og sprø

potet

(rug, hvete, fisk, melk, sulfitt)

265

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

Brie brûlée

Serveres med krydderkokt pære, ristede nøtter og
plommesirup på hjemmelaget rugbrød

(rug, hvete, melk, nøtter)

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

Christiansøpigenes herring

Served on homemade rye bread with whipped sourcream from
Røros, powan roe from Aursund, pickled red onion and crispy

potatoes

(rye, wheat, fish, milk, sulphites)

265

“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

Brie brûlée

Served with pears boiled with spices, roasted nuts, plum sirup
on homemade rye bread

(rye, wheat, milk, nuts)

255





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

155

Britannias Opera Kake

En symfoni av appelsinganasje, pistasjekrem, Sarah
Bernard, japanoise og
nemesis
(melk, mandler, pistasjenøtter, egg)

145

Karamellpannacotta

Med lettpisket røroskrem, karamellsaus og
nøtteflarn
(melk, mandel, hvete)

135

Verdens beste kakao

Med smak av chili, vanilje, kanel og en frisk ettersmak
av appelsin. Serveres med luftig pisket krem
(melk)

165

Man-Lør

12:00 - 16:00

Søndag

15:00 - 19:00



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

Britannia's Opera Cake

A symphony of orange ganache, pistachio cream, Sarah Bernhardt, japonais and nemesis

(milk, almonds, pistachios, egg)

135

Caramel panna cotta

Served with a lightly whipped cream, caramel sauce and nut brittle

(milk, almond, wheat)

135

World's best hot chocolate

With flavours of chili, vanilla, cinnamon and a fresh hint of orange. Served with fluffy whipped cream

(milk)

165

Mon- Sat

12:00 - 16:00

Sunday

15:00 - 19:00