



*À la carte*



## Velkommen til bords!

Tidligere godseier Lorentz Meyer Boeck likte å komponere menyer. Han var interessert i mat og vin, men det viktigste var å bli enig med frøken Gunvor. Gunvor Kolstad har blitt en legende på Losby, etter å ha stått over grytene til Godseierparet i over 20 år. Losby Gods fikk i 2013 frøken Gunvors personlige kokebøker i gave. Dette er en stor inspirasjonskilde for vårt kjøkken. Vi bruker oppskriftene fra henne, både i sin helhet og til inspirasjon i våre menyer og retter den dag i dag.

Vi skal ta vare på historien og mattradisjonen på Losby Gods og føre den videre.

## *Welcome!*

*The former landowner, Lorentz Meyer Boeck, liked to compose menus. He was interested in food and wine, but the most important thing was getting along with Miss Gunvor. Gunvor Kolstad has become a legend at Losby, after having stood over the pots of the landowners for more than 20 years. In 2013, Losby Gods received Miss Gunvor's personal cookbooks as a gift. This is a great source of inspiration for our kitchen. We use her recipes as an inspiration in our menus and dishes. Our pride is always being faithful to the history, and bringing it with us in everything we do.*

---

## FORRETTER | STARTERS

---

### ASPARGES - SMAK AV SOMMER | ASPARAGUS

Marinerte grønne asparges med urter fra Losbyhagen, Holtefjell XO fra Eiker gårdsysteri og brunet smør snø

*Marinated green asparagus with herbs from the English garden at Losby, Holtefjell XO from Eiker gårdsysteri and brown butter snow*

Inneholder: Egg, Melk | Contains: Egg, Milk

Kr 175,-

### NANNAS SPESIALITET | NANNA'S SPECIALTY

Assisterende kjøkkensjef Nanna fra Danmark serverer den nydeligste kremet tartar av okse indrefilet på nystekte blinis med sitronmajones og syltede sennepsfrø

*Assistant head chef Nanna from Denmark serves the most delicious creamy beef tenderloin tartar on freshly baked blinis with lemon mayonnaise and pickled mustard seeds*

Inneholder: Hvete, Egg, Melk | Contains: Wheat, Egg, Milk

Kr 185,-

Visste du at blinis er beskrevet som et symbol på sol, vakre dager, gode avlinger, lykkelig ekteskap og sunne barn? (Aleksandr Kuprin f.1870)

*Did you know that blinis are described as a symbol of sunshine, beautiful days, good crops, happy marriage and healthy children? (Aleksandr Kuprin b.1870)*

### AFRODITES SYMBOL - KAMSKJELL | SCALLOP

Kamskjell ceviche; sitron og lime marinert med crudite av reddiker fra Lundstad gård på Toten og Losby Gods gressløk emulsjon.

*Scallop ceviche; lemon and lime marinated with radish crudite from Lundstad farm in Toten and Losby God's chive emulsion.*

Inneholder: Bløtdyr, Egg | Contains: Molluscs, Egg

Kr 185,-

I gresk mytologi stod kamskjell for kjærlighet og skjønnhet gjennom gudinnen Afrodite, som ble født av havet og båret til stranden på et kamskjell. Sjømaten er et symbol på femininitet og fruktbarhet.

*A legend is linked to the Greek mythology: the scallop is an Aphrodite's symbol, goodness of love and beauty, who was born from the sea foam and reached the shores of Cyprus on a scallop's shell. The seafood is a symbol of femininity and fertility.*

## HOVEDRETTER | MAIN COURSES

### LYKKELIG OKSE | OX

Entrecote av frittgående storfe fra gårder i østfold av rasene Charolais, Limosin eller Blonde d'Aquitaine. Til kjøttet serverer vi spinatpurre, stekte sommergrønnsaker og Losby Gods bearnaise saus  
*Entrecote of free-range cattle from farms in Østfold of the Charolais, Limosin or Blonde breeds d'Aquitaine. Served with spinach leeks, roasted summer vegetables and Losby Gods béarnaise sauce*

Inneholder: Egg, Smør | Contains: Egg, Butter

Kr 525,-

### ØKOLOGISK KYLLING - RETT FRA GÅRDEN | CHICKEN

Fra Hovelsrud gård på Helgøya ved Mjøsa får vi økologisk kylling som vi til denne retten confiterer og serverer med blomkålpuré, smørstekte erter, ramsløkolje og hvitvinsaus

*Organic confit chicken from Hovelsrud farm on Helgøya - Mjøsa, served with cauliflower puree, butter-fried peas, spring onion oil and white wine sauce*

Inneholder: Melk | Contains: Milk

Kr 355,-

God dyrevelferd er den viktigste grunnen til økologisk kyllingproduksjon på Hovelsrud gård. Hovelsrud er den første kyllingprodusenten i Norge som er tildelt Dyrevernermerket. Se mer på: [hovelsrud.no](http://hovelsrud.no)

*Good animal welfare is the most important reason for organic chicken production at Hovelsrud farm. Hovelsrud is the first chicken producer in Norway to be awarded with "Dyrevernermerket" (animal protection label)*

### GOD FISKELYKKE - VILLFANGET KVEITE | HALIBUT

Skinnstekt kveitefilet, brød- og urtepanert, med blåskjell, tomat og spinat i kremet hvitvin- og blåskjellsaus.  
*Skin-fried halibut fillet, breaded with bread and herbs, with mussels, tomato and spinach in creamy white wine and mussel sauce.*

Inneholder: Fisk, Melk, Hvete, Skalldyr | Contains: Fish, Milk, Wheat, Shellfish

Kr 355,-

Kveite har alltid vært en verdifull fangst i Norge, og om fiskeren fikk en kveite først - trodde man at man var sikret et godt fiske. På deler av østlandet kalles den også hellefisk («helligfisk»)

*Halibut has always been a valuable catch in Norway, and if the fisherman caught a halibut first - it was believed that he was guaranteed a good catch.*

### LOSBY HAMBURGER | LOSBY BURGER

Godsets egen hamburger med norsk cheddar, gullbacon, aioli, salat og pommes bistro  
The Manors hamburger with Norwegian cheddar, gold bacon, aioli, lettuce and pommes bistro

Inneholder: Melk, Egg | Contains: Milk, Egg

Kr 295,-

### VEGETAR OG VEGAN | VEGETARIAN AND VEGAN

Vegetar og vegansk; vi lager veldig gjerne mat til deg, spør din servitør om dagens vegetarrett.  
*Vegetarian and vegan; we are happy to cook for you, ask your waiter about today's vegetarian dish.*

Inneholder: Spør din servitør | Contains: Ask your waiter

Kr 295,-

### POTETER | POTATOES

Du kan velge mellom følgende poteter til våre retter | *You can choose from the following potatoes for our dishes: Norske delikatesspoteter eller pommes bistro | Norwegian delicacy potato or pommes bistro*

## OST & DESSERT | CHEESE & DESSERT

### NORSKE OSTER | NORWEGIAN CHEESE

Dagens utvalg av de beste norske oster med frø-knekkebrød, dagens chutney og Losby Gods egen honning

*Today's selection of the best Norwegian cheese with seed crispbread, today's chutney and Losby Manor's honey*

Inneholder: Melk, Rug, Hvete, Spelt, Emmer, Havre, Bygg, Hasselnøtter, Valnøtter, Pistasjønøtter, Macadamianøtter, Mandler  
Contains: Milk, Rye, Wheat, Spelled, Emmer, Oats, Barley, Hazelnuts, Walnuts, Pistachios, Macadamia nuts, Almonds

Kr 225,-

### FRUENS FAVORITT | KULTURMELK PUDDING

I kokebøkene til Losby Gods egen kokke Gunvor Kolstad finner vi mange skatter, og blant de oppskriften på Kulturmilk-pudding med syltet rabarbra og hjemmebakete knuste kjeks.

*In Gunvor Kolstad's cookbooks, we find many treasures, and among them the recipe for Kulturmilk pudding with pickled rhubarb and home-baked crushed biscuits.*

Inneholder: Hvete, Melk | Contains: Wheat, Milk

Kr 185,-

### LOSBY GODS DESSERT COMPOSITION

Konfektsjokoladecake, Creme Brûlée, Kokkens utvalgte sorbet eller is

*Confectionery chocolate cake, Creme Brûlée, Chef's selected sorbet or ice cream*

Inneholder: Egg, Melk | Contains: Egg, Milk

Kr 195,-