



*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

---

### SKOGENS KONGE | THE KING OF THE FORREST

Gravet indrefilet av elg med tyttebær variasjon og sprøstekt jordskock

*Graved tenderloin of elk with cranberry variety and crispy fried jerusalem artichoke*

Inneholder: Sulfit, Sennep, Melk | Contains: Sulphite, Mustard, Milk

Kr 185,-

### SMÅK AV HAVET | TASTE OF THE SEA

Losbyrøkt laks med bakt sellerikrem, fennikel crudité og sitronvinagrette

*Losby Smoked salmon with baked celery cream, fennel crudité and lemon vinaigrette*

Inneholder: Fisk, Melk, laktosefri fløte og smør | Contains: Fish, Milk, lactosefree cream and butter

Kr 175,-

### KAMSKJELL | SCALLOPS

Pannestekt kamskjell med lun blomkålpuré og fermentert hvitløk

*Pan-fried scallops with cauliflower puree and fermented garlic*

Inneholder: Bløtdyr, Melk | Contains: Molluscs, Milk

Kr 185,-

### SKOGENS GULL - LOSBY GODS SPESIALITET

#### THE GOLD OF THE FORREST

Kremet skogsoppsuppe med stekt kantarell.

Er du den heldige som får en smak av kantarell plukket i vakre Losbydalen?

*Creamy forest soup with roasted chanterelles.*

*Are you the lucky one who gets a taste of chanterelles picked in the beautiful Losbydalen?*

Inneholder: Melk | Contains: Milk

Kr 175,-

## HOVEDRETTER | MAINCOURSES

### HAVETS KONGE | THE KING OF THE SEA

Piggvar, også kalt havets konge fra gammelt av, er av mange regnet som den beste flyndrefisken. Vi serverer den skinnstekt med kaperssaus, fennikel og reddiksalat.

*Turbot, also called the king of the sea from ancient times, is considered to be the best flounder fish. We serve it skin-fried with caper sauce, fennel and radish salad.*

Inneholder: Fisk | Contains: Fish

Kr 445,-

### LYKKELIG OKSE | OX

Indrefilet av frittgående Charolais fra gårder i Østfold, servert med gresskarpuré, saltbakt charlottløk, sprøstekt grønnkål fra Vang gård og rødvinsaus.

*Tenderloin of free-range Charolais from farms in Østfold, served with pumpkin puree, salt-baked charlotte, crispy fried kale from Vang farm and red wine sauce.*

Inneholder: Melk, Sulfit | Contains: Milk, Sulphite

Kr 525,-

### ÅRETS LAM | LAMB

Braisert lammeskank med høstens bakte rotgrønnsaker fra gårder på østlandet og timiansaus.

*Braised lamb shank with baked root vegetables from farms in eastern Norway and thyme sauce.*

Inneholder: Melk, Laktosefritt smør | Contains: Milk, Lactose free butter

Kr 445,-

### HAMBURGER

Godsets egen hamburger med norsk cheddar, gullbacon, aioli, salat og pommes bistro

*The Manors hamburger with cheddar, bacon, aioli, lettuce and pommes bistro*

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

Kr 295,-

### GRØNT ER SKJØNT - VEGETAR | VEGETARIAN

Byggotto med høstens sopp, Holtefjell XO fra Eiker gårdsysteri, sprøstekt grønnkål og fløte.

*Byggotto with mushrooms, Holtefjell XO from Eiker gårdsysteri, crispy fried kale and cream.*

Inneholder: Bygg, Melk, Laktosefri fløte, smør | Contains: Barley, Milk, Lactose free cream, butter (retten kan lages vegansk)

Kr 295,-

### POTETER | POTATOES

Du kan velge mellom følgende poteter til våre retter:

Småpoteter, potetmos eller pommes bistro

*You can choose from the following potatoes for our dishes:*

*Small potatoes, mashed potatoes or pommes bistro*



## OST & DESSERT | CHEESE & DESSERT

---

### SJOKOLADEDRØM | CHOCOLATE MOUSSE

Sjokolademousse av Valrhona caramelia sjokolade med italiensk marengs og friske skogsbær

*Chocolate mousse with Valrhona caramelia chocolate with italian meringue and wild berry*

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

Kr 195,-

### LOSBY GODS DESSERT COMPOSITION

Konfektsjokoladecake, Creme Brulée, Kokkens utvalgte sorbet eller is

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

Inneholder: Egg, Melk | Contains: Egg, Milk

Kr 195,-

### NORSKE OSTER | NORWEGIAN CHEESE

Norske oster serveres med hjemmelaget frøknækkebrød, fruktkompott og Losby Gods sin egen honning, høstet våren 2024

*Norwegian cheeses served with home made crispbread, fruit compote and Losby Gods' honey, harvested spring 2024*

Inneholder: Melk, Valnøtter | Contain: Milk, Walnuts

Dagens utvalg | Selected cheeses 235,-