



*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

---

### LAKS | SALMON

Hjemmegravet laks med estragonemulsjon, syltet fenikkel, ørretrogn og korallchips  
*Graved salmon with tarragon emulsion, pickled fennel, trout roe and coral chips*

Inneholder: Egg, fisk, hvete | Contains: Egg, fish, wheat

Kr 185,-

### SUPPE | SOUP

Gunvor Kolstad sin potet- og purreløksuppe med bakt delikatesseløk, bacon og panko krisp  
*Gunvor Kolstad potato- and leak soup with baked delicatessen onions, bacon and panko crisps*

Inneholder: Hvete, laktosefri fløte og smør | Contains: Wheat, lactose free cream and butter

Kr 185,-

### SMAK AV VÅR | A TASTE OF SPRING

Årets første grønne asparges med Tronfjell velhengt spekeskinke, luftig økologisk rørosrømme, avrugakaviar og urter

*This year's first green asparagus with Tronfjell well-aged cured ham, airy organic Røros sour cream, Avruga caviar, and herbs.*

Inneholder: Melk, fisk | Contains: Milk, fish

Kr 195,-

## HOVEDRETTER | MAINCOURSES

---

### HAVETS KONGE | THE KING OF THE SEA

Skinnstekt villfanget piggvar, smørstekt nykål, brent delikatesseløk, ramsløkolje og kremet saus  
Crispy-skinned wild-caught turbot, butter-seared fresh cabbage, charred pearl onions, wild garlic oil, and creamy sauce.

Inneholder: Fisk, melk | Contains: Fish, milk

Kr 445,-

### FRITTGÅENDE OKSE | FREE RANGE OX

Indrefilet av frittgående okse med kremet peppersaus, blomkålpuré og stekt blomkål. Fra mai måned serverer vi denne retten med nyplukket, sprø blomkål fra Egeland gård.

*Tenderloin of free-range beef with creamy pepper sauce, cauliflower purée and seared cauliflower. From May, we serve this dish with freshly picked, crispy cauliflower from Egeland Farm.*

Inneholder: Melk | Contains: Milk

Kr 455,-

### LOSBY BURGER

Grillet hamburger av okse med parmesan og trøffel majones, salat, tomat, syltet rødløk, norsk cheddar, gullbacon og briochebrød

*Grilled beef burger with parmesan and truffle mayonnaise, lettuce, tomato, pickled red onion, Norwegian cheddar, golden bacon, and brioche bun*

Inneholder: Egg, hvete, melk | Contains: Egg, wheat, milk

Kr 335,-

### GRØNT ER SKJØNT | VEGETARIAN

Perlecouscous med sesongens grillede grønnsaker og brunet smør  
*Pearl couscous with seasonal grilled vegetables and browned butter.*

Inneholder: Hvete, egg, melk, selleri, lupin | Contains: Wheat, egg, milk, celery, lupin

Kr 335,-

### POTETER | POTATOES

Alle retter serveres med urtebakte småpoteter fra Bjertnes og Hoel.

Du kan også velge fløtegratinerte poteter eller pommes bistro

*All dishes are served with herb-baked baby potatoes from Bjertnes and Hoel.*

*You can also choose gratinated potatoes or pommes bistro*

## OST & DESSERT | CHEESE & DESSERT

---

### SITRONKAKE | LEMON CAKE

Sitronkake med bakt ananas, sitronkrem og nyr sorbet

*Lemon cake with baked pineapple, lemon cream, and fresh cheese sorbet.*

Inneholder: Hvete, melk, egg | Contains: Wheat, milk, egg

Kr 185,-

### 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 fra sommeren 2024

*Norwegian cheeses served with home made crispbread, fruit compote and Losby Gods' honey from the summer of 2024*

Inneholder: Melk, valnøtter | Contains: Egg, walnuts

Dagens utvalg | Selected cheeses 235,-

### Vi er stolte over å samarbeide med utvalgte, engasjerte ysterier!

Fra Munkeby Mariakloster får vi Munkebyosten som er et produkt av møtet mellom norsk melk og tradisjonell kunnskap hos cisterciensermunkene.

Munkebyost er en fremragende ost som tilhører gruppen halvfaste oster. Kjennerne setter pris på dens konsistens og fine aroma. Skorpen, som er fin og glatt, blir daglig vasket for hånd i en seks uker modningsperiode. Osten blir kjellerlagret på granplanker og vendes daglig.

### *We are proud to collaborate with selected, committed cheeseries!*

*From Munkeby Mariakloster we get Munkebyosten.*

*Munkebyost is an outstanding cheese that belongs to the group of semi-hard cheeses. Connoisseurs appreciate its consistency and fine aroma. The crust is washed daily by hand, during a six-week ripening period. The cheese is stored in the cellar on fir planks and is turned daily. As it matures, it acquires a distinctive character and a taste that seduces even the most discerning palate*