



Vinkart



Losby Collection

Losby Gods er utrolig stolte av sitt samarbeid med Familien Negro i Roero, Alba i Piemonte.

Det som begynte som en kort visitt på vingården i Monteu Roero utenfor Alba i februar 2009, har utviklet seg til å bli en viktig del av Losby Gods sin nyere historie. Møtet med Negrofamilien og Hege Svensson fra Palmer Vin var som kjærlighet ved første blick for oss på Losby Gods. Det var en kjemi fra dag en som var genuin og baserte seg på tillit og respekt for hverandre. Våre produkter skulle vise seg å være en perfekt match, men også familiene og de ansatte skulle knytte sterke bånd.

Siden den gang har vi skapt magiske øyeblikk med våre Collection-viner.

Vi begynte reisen med en hvitvin, Roero Arneis, og en rødvin, Barbera D'Alba i 2009. Begge flaskene ble introdusert med en egen designet etikett på flaskene som bandt historien til Losby og Negro sammen. Våre logoer og varemerker ble ett, og vinene ble en umiddelbar suksess.

I årene som gikk var våre servitører og sommelierer nede på besøk i Alba, flere ganger for å smake, plukke druer, besøke og lære. Ikke bare lære om druene, vinen og gården, men om historien, kulturen, lidenskapen og familien. Dette skaper engasjement. Og stolthet.

Etter 10 års samarbeid lanserte vi i tillegg til våre to originale collection viner, tre nye tilskudd til familien. Tre nye viner vi er utrolig stolte av å kunne kalle «våre».

En hvitvin på favoritadruen, og en rødvin på Piemontes stolthet: Nebbiolo. To nye utsøkte viner av høy kvalitet som skal preges med Losby og Negros varemerke.

Og den siste, den aller største, Barolo. Som eneste hotell i Norge og kanskje i verden har vi vår egen Losby collection Barolo. Vinens konge eller kongenes vin.

Vi er stolte og ydmyke over å kunne presentere disse vinene vi er så glade i og som vi føler bærer en historie og en tradisjon med seg.

Losby Collection viner er merket med *

Vær så god og nyt!



VINPAKKE 5 GLASS

2 glass hvitvin
2 glass rødvin
1 glass dessertvin

990,- per person

VINPAKKE 4 GLASS

1 glass hvitvin
2 glass rødvin
1 glass dessertvin

880,- per person

CHAMPAGNE

Bollinger Rosé	3400,-
Bollinger Spécial Cuvée Brut	3400,-
Bollinger Special Cuvée JB 007	3750,-
Cattier Brut Icône	2250,-
Deutz Brut Classic	2250,-
Deutz Brut Vintage	2800,-
Dom Perignon	7300,-
Dom Perignon Rosé 2006	7300,-
Dom Perignon Rosé Luminous	9950,-
Krug Grande Cuvée	6995,-
Mailly Grand Cru Blanc de Noir	2600,-
Mailly Grand Cru Brut Rosé	2600,-
Moët & Chandon Imperiel 15 liter (Norges største champagne flaske)	59900,-
Moët & Chandon Imperiel	2250,-
Moët & Chandon Imperiel Rose	2250,-
Pol Roger Non Vintage NV	2250,-
Ruinart Blanc de Blanc	2950,-
Ruinart Reserva	2750,-
Taittinger Prestige Rosé Brut	2600,-
Taittinger Brut Reserve 0,75l	2250,-
Valentine Leflaive Blanc de Blanc Extra Brut Grand Cru	2600,-
Wongraven Champagne Brut	1950,-
Réserve Brut Blanc De Blancs, Guy Charlemange NV	1550,-
Blanc de Blancs Brut, Champagne Diebolt-Vallois	1495,-
Millesime Brut, Gosset Champagne 2015	3500,-

MUSSERENDE/SPARKLING WINES

STORBRITANNIA

Blanc de Blanc, Gusborne Estate Limited	1795,-
Brut Reserve, Gusborne Estate Limited	1995,-

FRANKRIKE

CREMANT

Crémant de Limoux, Domaine de Martinolles NV	1100,-
Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs Brut, Joseph Cartron NV	1100,-
Crémant d'Alsace Brut Blanc De Noirs, Jean Geiler NV	1100,-

ITALIA

PIEMONTE

Negro, Maria Elisa Rosé *	1995,-
Giovanni Negro*	1995,-

VENETO

Toso prosecco extra dry	185,-/950,-
--------------------------------	-------------

SPANIA

CATALUÑA

Perelada Cava Stars Brut Natur	185,-/950,-
---------------------------------------	-------------

ENGLAND

Gusbourne Blanc de Blanc 2018	1895,-
--------------------------------------	--------

HVITVIN/WHITE WINE

ITALIA

PIEMONTE

Negro, Roero Arneis*	185,-/950,-
-----------------------------	-------------

Fargen er intens strågul. Duft av gule kjernefrukter, primært melon og pærer. Et lite hint av acasia blomster og tropiske frukter. I smaken er den konsentrert med fruktig og klare mineralske aromaer fra det kalkholdige jordsmonn som kjennetegner Roero-området.

En klassisk vin til forskjellige retter av laks eller andre fete fisketyper. I tillegg er Arneis et naturlig valg til lokale antipasti eller til retter av lyst kjøtt. Prøv den gjerne til carpaccio av okse eller kalv.

Negro Favorita Onorata*

185,-/950,-

Klassisk aroma for druen Favorita (Vermentino) med blomster og epler på duft. Fin syre og sitrusfriskhet med fruktig og myk avslutning.

En frisk og ren vin som passer bra som aperitif, til enkle pastaretter, det meste av skaldyr. Fiskeretter med både sitron og urter som persille, basilikum eller lignende, er flotte kombinasjoner.

VENETO

Bianco di Custoza

185,-/990,-

Saftig og fersk, preg av sitrus, epler og urter.

Passer til skaldyr, fisk og lyst kjøtt

Soave Classico, Pieropan

185,-/990,-

Ung og saftig, preg av modne epler, litt pære og sitrus, hint av nøtt og mineraler.

Passer til skaldyr, fisk og lyst kjøtt

CAMPANIA

Greco di Tufo, Feudi Di San Gregorio

185,-/1300,-

Fint preg av eple, sitrus og litt tropisk frukt. Litt varm ettersmak med ørlite grep
Passer til fisk, lyst kjøtt og ost

NEW ZEALAND

MARLBOROUGH

Villa Maria Sauvignon Blanc

1450,-

Lys grønnngul farge. Flott aroma med elementer av solbær, stikkelsbær og syrlige epler.
En svært typeriktig og velbalansert vin med mineralsk karakter og tørr finish.

Passer veldig fint til aperitiff, skalldyr, fisk og salater.

Villa Maria Chardonnay

1495,-

Gul. Sødmefylt duft med smør, eik og modne gule epler. Rund og bløt med lett sødme,
dempet syre, god fylde, konsentrert, god finish.

Passer til Grillet sjømat, lyst kjøtt.

FRANKRIKE

ALSACE

Geiler Riesling Terroirs d'Alluvions

990,-

Ung og frisk, preg av moden frukt, sitrus og litt krydder, hint av mineraler, god lengde.

Passer som aperitif, til skalldyr og fisk

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay Cuvée Réserve, Maison Roche de Bellene

185,-/1100,-

Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

Chablis 1er Cru Montmains, La Chablisienne

295,-/1495,-

Ungdommelig og sammensatt preg av fersken, grønt eple, sitrus, smør og nøtt, hint av mineraler

Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

Chablis Blanchot Grand Cru, La Chablisienne

1995,-

Rik frukt, fin mineralkarakter, frisk syre

Passer til skalldyr, fisk og ost

Roux Saint-Aubin Vieilles Vignes

1890,-

Frisk og tørr med tydelig mineralitet, integrert fatpreg og konsentrert fruktpreg

Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes, Domaine Borgeot

2950,-

Konsentrert og frisk. Sitrus, mineraler, lett fatpreg

Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

Bouchard Père & Fils Corton Charlemagne Grand Cru

8750,-

Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

Meursault, Domaine François Mikulski

2650,-

En palett av aromaer: honning, eksotiske frukter, smør, hasselnøtt, grillede mandler,
gul frukt, anis, karamell og mer.

Servertes som tilbehør til skalldyr, fisk eller hvitt kjøtt, gjerne med smør eller fløtesaus

Dom. Thibert Mâcon-Prissé En Chailloux

1595,-

Saftig med ren frukt, lett mineralitet.

Passer som aperitiff, til skalldyr og ost

Borgeot Puligny-Montrachet Les Grands Champs

3950,-

Frisk med sitruspreg og urter. Balansert, med lett eikepreg

Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

LOIRE

Henry Natter Sancerre

1295,-

Ung og fruktig, preg av modent eple, sitrus og tropisk frukt, innslag av fat, god lengde
Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

Jean Pabiot Domaine des Fines Caillottes Pouilly-Fumé

1495,-

Ung og frisk, preg av grønt eple, sitrus og svale urter, hint av tropisk frukt, mineraler

BORDEAUX

Ch. Lamothe Vincent Sauvignon Blanc

990,-

Balansert og smaksrik. Sitrus og blomsterpreg med middels fylde
Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

Château Haut Brion 2015

7995,-

Duft av mørke bær, hint av krydder og skogbunn. Frisk og ren smak av mørke bær og frukter. Runde tanniner og god struktur.

Passer til fisk, lyst kjøtt, ost.

Domaine De Chevalier 2014

5650,-

Gulgrønn. God og åpen sødmefylt duft med fint lett modent preg, noe eik. Stor og fyldig start som duften, god syre, kjøttfull og god fint eikepreget og litt saltaktig ettersmak.

Perfekt til grillt sjømat, fisk og skalldyr.

TYSKLAND

MOSEL

Schloss Lieser Riesling Trocken

185,-/995,-

Smak av fersken, grønt eple, sitron, pære og mineraler

RHEINHESSEN

Winter Riesling Trocken

990,-

Ung, slank og fokusert, preg av sitrus, pære og urter, hint av mineraler, god lengde

Passer som aperitiff, til skalldyr og fisk

Winter Geyersberg Riesling GG

1450,-

Fruktig med god syre, kompleks og lang

Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

RHEINGAU

Wegeler Loess Riesling Trocken

995,-

Saftig med lang ettersmak

Passer som aperitiff, til skalldyr og grønnsaker

ØSTERRIKE

Nikolaihof Im Weingebirge Grüner Veltliner Federspiel

1295,-

Passer til skalldyr, fisk og dessert

SPANIA

Gran Feudo Chardonnay, Bodegas Gran Feudo

990,-

Saftig, myk og litt krydret, god fylde, preg av eple, fersken, ananas, hint av nøtt og urt.

Passer til fisk, kylling og svin

La Val Albariño

1100,-

Frisk smak av kjernefrukt og sitrus, lett urteaktig, middels lang ettersmak

Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

PORTUGAL

Alvarinho Quinta de Soalheiro

990,-

Ung, fruktig og saftig, preg av friske epler, sitrus og urter, nøtt, steinfrukt og mineraler
Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

ROSÉVIN/ROSÉ WINE

ITALIA

Negro Prima Rosa

185,-/950,-

Saftig og frisk frukt konsentrasjon. Frisk syre og lang avslutning.
Perfekt sommer aperitiff, fisk, lyst kjøtt.

FRANKRIKE

Ch. La Mascaronne

185,-/950,-

Frisk, rund, avslutning med markjordbær
Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

RØDVIN/RED WINE

ITALIA

PIEMONTE

Negro, Barbera d'Alba*

185,-/990,-

Middels dyp rød farge. Kjølign duft av kirsebærfrukt. Frisk og god syre som gjør den saftig. Modne, mørke kirsebær og behagelig munnfølelse. Flott bærpreg, god fasthet og friskhet, lettdrikkelig.

Et herlig følge til de fleste kjøttretter, samtidig som den er veldig god å nippe til etter at maten er fortært. Grillet, hvit fisk er også en flott kombinasjon til denne vinen.

Negro, Angelin Langhe*

195,-/1100,-

Klassiske aromaer av fioler, kirsebær og sopp. Fruktige aromaer i munnen med flott syre og modne markerte tanniner.

Flott og elegant matvin som passer bra med retter av både rødt og lyst kjøtt, men også retter av småvilt er gode kombinasjoner.

Negro, Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba 2018*

2295,-

Rubindrød. Rik bukett med aromaer fra tørket rose, kirsebær, lær, pepper og trøfler. Animalske toner. Kremaktig og saftig tekstur.

Klassisk til lam, vilt og kraftige retter av storfe. Passer bra til intense og rike sauser og kjøttstykker med god marmorering.

Negro, Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba 2013 og 2014*

3450,-

Mørk rubindrød farge med konsentrert kjerne og lett brunlig kant. Intens og konsentrert på nesen med aromaer av fioler, roser, mahogni og røde bær. Rik og intens i munnen med fast og stor fylde med markerte myke tanniner. Kompleks og mineralisk. Flott integrert fatbruk.

Klassisk til lam, vilt og kraftige retter av storfe. Passer bra til intense og rike sauser og kjøttstykker med god marmorering.

Negro, Barbaresco Basarin

1795,-

Presis duft av fiol, røyk og røde steinfrukter som kirsebær. Lett fatpreg som vil forsvinne ved lagring. Kompleks og konsentrert vin med kirsebær i munnen, god syre og markerte, modne tanniner. Klassisk Barbaresco med elegant struktur.

Barbaresco-vinene er klassiske valg til kjøttretter av både lyst og rødt kjøtt med god, fettstruktur. Regionens eleganse gjør vinen til et naturlig valg til kylling, kanin, kalv eller indrefilet, hvortilbehøret gjerne kan være sopp og pepperbasert. Passer bra med fete sauser.

Negro, Sudisfà

1450,-

Rik og konsentrert med god fylde, markert tanniner og lang avslutning.

Passer til lam, vilt og kraftige retter av storfe.

VENETO

Valpolicella Campolieti Valpolicella Ripasso Classico Superiore

185,-/990,-

Fylldig, litt vaniljeaktig og utviklet, preg av sødmerike bær, tørket frukt, litt tobakk og krydder

Passer til storfe, lam og sau samt ost

Capitel de Roari Amarone della Valpolicella Classico

1750,-

Modent og utviklet preg av sødmerike bær, rosin og fat, innslag av vanilje, lakris, te og krydder

Passer til storfe, lam og sau samt småvilt

FRANKRIKE

BOURGOGNE

Roche de Bellene Cuvée Reserve Bourgogne Pinot Noir No Label 195,-/1250,-

Frisk. Middels fyldig, med røde bær, lett fatpreg og bløte tanniner

Dom. Geantet-Pansiot Gevrey-Chambertin 3490,-

Tørr med frisk, lang krydder ettersmak

Passer til lyst kjøtt, småvilt og ost

Nicolas Rossignol Volnay 2995,-

Saftig og tør smak med preg av røde bær og mineraler

Dom. de Bellene Côte de Nuits-Villages VV 1450,-

Frisk. Middels fyldig, med røde bær, lett fatpreg og bløte tanniner

Passer til lyst kjøtt, lam, sau og småvilt

Rapet Aloxe-Corton 2250,-

Balansert og strukturert smak, lett moden frukt og middels fyldig

J. Girardin Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint-Jean 2450,-

Mørke bær og krydder, strukturert og lang

Passer til fisk, lyst kjøtt og småvilt

Juillot Mercurey Rouge 1395,-

Balansert, med saftig bærfrukt, god kompleksitet og lang avslutning

Passer til lyst kjøtt, storfe og ost

Bouchard Père & Fils Beaune du Château Premier Cru Rouge 2150,-

Ren og fruktig med lang ettersmak

Passer til lyst kjøtt, storfe, lam og sau

Nicolas Rossignol Pommard Les Vignots 2995,-

Fast med god balanse mellom frukt, tanniner og syre.

Dom. G. Roblot-Marchand Chambolle-Musigny Les Pas de Chats 3495,-

Tørr og frisk med lang mineralsk avslutning

Passer til lyst kjøtt, småvilt og ost

RHÔNE

Pierre Gaillard Cornas 1995,-

Konsentrert og fyldig, frukt av mørke bær, lang

Passer til storfe, småvilt, lam og sau

Dom. du Colombier Hermitage 1100,-

Saftig, fruktig med fint integrert eik.

Passer til storfe, småvilt og storvilt

Ch. du Trignon Côtes-du-Rhône 990,-

Fruktig, myk og balansert med god lengde

Passer til storfe, storvilt, lam og sau

Dom. du Vieux Lazaret Châteauneuf-du-Pape 990,-

Fyldig og krydret, preg av røde og mørke bær, litt tørket frukt, svale urter og fat, hint av pepper

Passer til storfe, småvilt og storvilt

BORDEAUX

Chateau Lafitte-Tramier Médoc 1450,-

Helt utviklet, preg av røde bær, tørket frukt, lær og fat, god lengde.

Passer til storfe, lam, storvilt

Clos du Jaugeyron Margaux 2014 2895,-

Konsentrert og frisk munnfølelse, rik og kompleks. Lang avslutning. Fløyelsmyk tekstur med flott frukt og svært god struktur.

Passer til lam, storfe, storvilt.

PAUILLAC

Château Batailley, Grand Cru Classé 2012 2650,-

Dyp blåbær. Kompleks duft av mørke bær, hint av seder, krydder og tobakk. Fast, med moden tannin og god lengde.

Passer til storfe, lam, storvilt.

TOSCANA

Marchesi Frescobaldi, Castiglioni Chianti

1225,-

Konsentrert, frisk og saftig. Lang avslutning.

Passer til storfe, lam, småvilt og fugl.

Sassicaia Bolgheri, Tenuta San Guido

12500,-

Italias mest berømte vin.

Passer til storfe, lam, storvilt, kraftige oster.

Pagliarese Chianti Classico

1225,-

Litt utviklet, preg av røde bær, litt krydder, urter og fat, fast ettersmak

Passer til storfe, svin, lam og sau

Gaja Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino

1950,-

Ung, kraftig med markant smak av mørke bær, lær, krydder og fatterner

Passer til storfe, småvilt og storvilt

SPANIA

CASTILLA Y LEÓN, RIBERA DEL DUERO

Bela Ribuelo del Duero Roble

195,-/1150,-

Samme inngang som i aroma, saftig, konsentrert, frisk og lang

Passer til storfe, storvilt, lam og sau

RIOJA

Viña Tondonia Reserva

1450,-

Utviklet med konsentrert preg av moden og tørket frukt, lær, urter og fat, god lengde

Passer til storfe, lam, sau og storvilt

NAVARRA

Gran Feudo Crianza

185,-/990,-

Litt utviklet, preg av røde bær, urter og fat, svakt bitter ettersmak

Passer til storfe, lam, sau og småvilt

USA

CALIFORNIA

Seghesio Sonoma Zinfandel

990,-

Ung, myk og ørlite sødmefull, preg av mørke bær, urter, lakris og fat, fast og litt varm ettersmak

Passer til storfe, lam, sau og storvilt

Decoy Sonoma County Pinot Noir

1100,-

Saftig med modne bær, god lengde

Passer til fisk, lyst kjøtt og småvilt

Decoy Sonoma County Cabernet Sauvignon

1250,-

Rik, hint av mørke bær, sjokolade og krydder.

Passer til storfe, lam, sau og storvilt

NEW-ZEALAND

Villa Maria Pinot Noir

1450,-

Ung og saftig, fint nyansert preg av mørke og røde bær over integrert fat, god lengde.

Passer til lyst kjøtt, storfe, lam.

SØTE VINER/SWEET WINES I GLASS

ITALIA

PIEMONTE

Negro, Birbet Brachetto 175,-

Negro, Moscato d'Asti 175,-

Negro, Perdaudin Passito 175,-

VENETO

Righetti Recioto della Valpolicella Classico 185,-

Pieropan Recioto di Soave Le Colombare 165,-

FRANKRIKE

Château du Trignon Muscat de Beaumes de Venise 175,-

SAUTERNES

Lions de Suduiraut 185,-

TYSKLAND

PFALZ

Von Buhl Scheurebe Auslese 175,-

PORTUGAL

Niepoort Late Bottled Vintage 185,-

DOURO

Grahams LBV 185,-

MADEIRA

Barbeito Rainwater Reserva 5 YO 185,-

Barbeito Verdelho Colheita Single Cask 13E 185,-

SPANIA

Castillo Perelada Garnatxa de l'Empordà 225,-

UNGARN

Made Wine Ltd, Sweet by Tokaj 195,-

Oremus Tokaji Late Harvest 185,-

ALKOHOLFRITT

Losby Dråper, eplecider	69,-/229,-
Losby Dråper, eple og rabarbra	69,-/229,-
Mineralvann/Brus	69,-

LOKALPRODUSERTE PRODUKTER

Askim EPLEMOST Eple & Ingefær

Askim EPLEMOST AROMA

Askim EPLE&ARONIA

Askim EPLEMOST GRAVENSTEIN

Askim EPLEMOST SUMMERRED

Alle Askim produkter

69,- per glass

Ønsker du en drink, cocktail eller avec. Spør din servitør om barkart.

GALVANINA ØKOLOGISKE LESKEDRIKKER

Galvanina ligger på åsene i nærheten av Rimini, og tar navnet sitt fra mineralvann kilden med samme navn. I et århundre har Galvanina tappet mineralvann. Selskapet er kjent for sin kontinuerlige forskning på å forbedre kvaliteten, bruken av de aller beste ingrediensene, sin bærekraftige drift og sin håndverksmessige oppmerksomhet på detaljer. Galvanina er til stede i over 50 land med sitt eget merke eller detaljhandelmerker av topp kvalitet.

For sine leskedrikker bruker Galvanina de beste ingrediensene: både juicen og fruktkjøttet fra sitrusfrukter og andre frukter blir benyttet. Råvarene kommer fra Sør-Italia og Middelhavet. De unike smakene og aromaene av fersk frukt, modnet på planter som følger en naturlig vekst, sikrer at kvaliteten er der den skal være.

Cola

Innhold: Vann, rørsukker, karamellisert sukker, karbondioksid

Aranciata / Appelsin

Innhold: Vann, appelsinjuice, rørsukker, sitrus fruktkjøtt, karbondioksid

Melagrana / Granateple

Innhold: Vann, rød grapefruktjuice, rørsukker, sitrusfrukt kjøtt, karbondioksid

Pompelmo Rossa / Rød grapefrukt

Innhold: Vann, rød grapefruktjuice, rørsukker, sitrusfrukt kjøtt, karbondioksid

Aranciata Rossa / Rød appelsin

Innhold: Vann, rød appelsinjuice, rørsukker, sitronjuice, sitrusfruktkjøtt, rød grapefruktjuice, solbærjuice, hyllebærjuice, svart gulrotjuice, karbondioksid

Limonata / Sitron

Innhold: Vann, sitronjuice, rørsukker, sitron fruktkjøtt, karbondioksid, naturlige aromaer, antioksidant: L-askorbinsyre, naturlig sitronaroma

Ginger / Ingefær

Innhold: Vann, rørsukker, karbondioksid, naturlige aromaer

Mandarino / Mandarin

Innhold: Vann, mandarinjuice, rørsukker, sitrusfrukt kjøtt, karbondioksid, gulrotjuice

Tè Alla Pesca / Ferskente

Innhold: Vann, rørsukker, fersken juice, sitronjuice fra konsentrat, teblad infusjon (svart Darjeeling)

Tè Al Limone / Sitronte

Innhold: Vann, rørsukker, sitronjuice fra konsentrat, teblad infusjon (svart Darjeeling)

Alle Økologiske Leskedrikker

69,- pr. flaske (355ml)