



*À la carte
Sommer 2025*



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

SMAK AV SOMMER | A TASTE OF SUMMER

Losby Gods caprese salat med burrata mozzarella, basilikum, balsamico og ristede pinjekjerner
Losby Gods' caprese salad with burrata mozzarella, basil, balsamic vinegar and toasted pine nuts

Inneholder: Melk, pinjekjerner | Contains: Milk, Pine nuts

Kr 185,-

KLASSISK CARPACCIO | CLASSIC CARPACCIO

Carpaccio av okse med høvlet parmesan, panko og persillekrisp med sitronvariasjon
Beef carpaccio with parmesan, panko and parsley crisp, served with lemon variations

Inneholder: Melk, egg | Contains: Milk, egg

Kr 195,-

ØKOLOGISK KYLLING FRA HOVELSRUD GÅRD | ORGANIC CHICKEN FROM HOVELSRUD FARM

Confitert, revet kyllinglår i grillet hjertesalat, Holtefjell hardost fra Eiker gårdsysteri og ramsløk majones

Confit, shredded chicken thigh in grilled romaine lettuce, Holtefjell hard cheese from Eiker Farm Dairy, and wild garlic mayonnaise

Inneholder: Melk, egg | Contains: Milk, egg

Kr 195,-

EN SMAK AV KYSTEN I SKOGENS RO | A TASTE OF THE COAST IN THE HEART OF THE FOREST

Fersk Skagenrøre med håndpillede reker, krepsehaler og rogn, servert på ristet surdeigsbrød
Fresh Skagen mix with hand-peeled shrimp, crayfish tails and roe, served on toasted sourdough bread

Inneholder: Gluten, hvete, rug, bygg, skalldyr, egg, melk | Contains: Gluten, wheat, rye, barley, shellfish, egg, milk

Kr 225,-

HOVEDRETTER | MAINCOURSES

VILLKVEITE MED GRØNNE TONER | WILD HALIBUT

Villfanget kveite – en fisk med mange navn og rike tradisjoner – posjert og servert med ertepuré, grillet sellerikål og en smaksrik buljong.

- En gammel myte sier at den som kaster et kveitebein på sankthansbålet får fiskelykke hele sommeren

Poached wild-caught halibut - a fish steeped in legend and known by many names - served with pea purée, grilled celery cabbage, and a flavorful broth.

- An old tale says that tossing a halibut bone on the Midsummer bonfire brings fishing luck all summer long

Inneholder: Fisk, melk | Contains: Fish, milk

Kr 445,-

ANDELÅR FRA HOLTE GÅRD | DUCK FROM HOLTE FARM

Confitert andelår med røkt sellerirot fra Vang gård, sommerkål og rødvin saus

Confit duck-leg with smoked celeriac from Vang Farm, summer cabbage, and red wine sauce

Inneholder: Sulfit, melk | Contains: Sulphite, milk

Kr 445,-

LYKKELIG OKSE | HAPPY CATTLE

Grillet entreôte av frittgående Charolais fra gårder i Østfold med tomatkompott av norske tomater, aspargesbønner, chimichurri med urter fra hagen og pommes bistro

Grilled entrecôte from free-range Charolais cattle raised on farms in Østfold, served with tomato compote made from Norwegian tomatoes, green beans, garden herb chimichurri, and bistro fries

Ingen allergener | No allergens

Kr 445,-

LOSBY BURGER

Med cheddar, bacon, tomat, salat, trøffelmajo, stekt løk og fritterte potetpinner

With cheddar, bacon, tomato, lettuce, truffle mayo, crispy fried onions and deep-fried potato sticks

Inneholder: Melk, egg, hvete, bygg | Contains: Milk, egg, wheat, barley

Kr 335,-

GRØNT ER SKJØNT | VEGETARIAN

Kremet perlsecouscous med sesongens beste norske grønnsaker

Creamy pearl couscous with the best seasonal Norwegian vegetables

Inneholder: Gluten, hvete, egg, melk | Contains: Gluten, wheat, egg, milk

Kr 325,-

POTETER | POTATOES

Alle retter serveres med urtebakte småpoteter fra Bjertnes og Hoel.

Alternativt, pommes bisto

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

Alternatively, pommes bistro

OST & DESSERT | CHEESE & DESSERT

NORSKE JORDBÆR | NORWEGIAN STRAWBERRIES

Når vi har dem her, er de verdens beste- på Losby serveres de med nyrSORbet

When in season, they're the best in the world- served at Losby with whey sorbet

Inneholder: Melk | Contains: Milk

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,-

TILSLØRTE LOSBYPIKER | "DISGUISED MAIDENS"

Klassisk dessert men med rabarbrakompott av årets rabarbra, bløt fløte, brødkromme tilsmakt med kanel

A classic dessert with a twist: rhubarb compote from this year's harvest, whipped cream, and cinnamon- flavored bread crumble

Inneholder: Gluten, havre, melk | Contains: Glute, oats, milk

Kr 185,-

NORSKE OSTER | NORWEGIAN CHEESE

Norske oster serveres med hjemmelaget frøknেকেbrød, 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 halvaste 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