

L O S B Y G O D S



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!



03/2026



VINPAKKE 5 GLASS

2 glass hvitvin	
2 glass rødvin	
1 glass dessertvin	895,- per person

VINPAKKE 4 GLASS

1 glass hvitvin	
2 glass rødvin	
1 glass dessertvin	795,- per person

VINPAKKE FINE WINE

1 glass hvitvin	
2 glass rødvin	
1 glass dessertvin	1795,- per person

CHAMPAGNE

Bollinger Rosé	3400,-
Bollinger Spécial Cuvée Brut	3400,-
Bollinger Special Cuvée JB 007	3750,-
Cattier Brut Icône	2250,-
Mailly Grand Cru Brut Rosé	2600,-
Moët & Chandon Imperiel	1450,-
Moët & Chandon Imperiel Rose	1450,-
Ruinart Blanc de Blanc	2950,-
Valentine Leflaive Blanc de Blanc Extra Brut Grand Cru	2600,-
Wongraven Champagne Brut	1950,-
Réserve Brut Blanc De Blancs, Guy Charlemange NV	1850,-
Champagne Palmer Blanc de Blanc Brut	1950,-

MUSSERENDE/SPARKLING WINES

STORBRITANNIA / ENGLAND

Brut Reserve, Gusborne Estate Limited	1995,-
Gusbourne Blanc de Blanc 2018	1895,-

TYSKLAND

Von Buhl Riesling Sekt	1250,-
Brand Bros Pet Nat Rosè natur vin, øko, vegansk.	990,-

FRANKRIKE | CREMANT

Crémant d'Alsace Brut Blanc De Noirs, Jean Geiler NV	1100,-
Simonnet Febvre Crémant de Bourgogne	1100,-

ITALIA | VENETO

Floralba prosecco extra dry	185,-/895,-
-----------------------------	-------------

SPANIA | CATALUÑA

perelada Cava Stars Brut Natur	185,-/895,-
--------------------------------	-------------

HVITVIN/WHITE WINE

ITALIA

PIEMONTE

Negro, Roero Arneis*

185,-/875,-

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,-/875,-

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

VENETO

Soave Classico, Pieropan

185,-/895,-

Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

SICILIA

Colpasso FianoTerre Siciliane

185,-/950,-

Passer til skalldyr, fisk og grønnsaker

Floralba Terre Siciliane Pinot Grigio

185,-/950,-

Fruktig og mineralske aromaer med sitrus, fersken og blomster. Munnfølelse av tropisk frukt med lang og ren avslutning. Passer til skalldyr, fisk

FRANKRIKE

BOURGOGNE

Clotilde Davenne Petit Chablis Les Temps Perdus

1100,-

Passer som aperitif eller til rene fisk- og skalldyrretter.

Simonnet Febver Chablis 1er Cru Organic

295,-/1495,-

Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

Philippe Le Hardy Bourgogne Cote d'Or Clos de la Chaise Dieu Monopole

1250,-

Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

Joseph Drouhin Macon Village

1250,-

Passer som aperitif, til skalldyr og fisk

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes, Louis Latour

2950,-

Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

Meursault, Louis Latour

2950,-

Serveres om tilbehør til skalldyr, fisk eller hvitt kjøtt, gjerne med smør eller fløtesaus

LOIRE

Roc de l'Abbaye Sancerre

1250,-

TYSKLAND

MOSEL

Von Buhl Riesling Trocken

185,-/795,-

Passer som aperitif, til skalldyr og fisk

RHONE

Rousette de Savoie

Aksel Hennie Petit Vilain Rousette de Savoie

195,-/1150,-

Passer som aperitif, til skalldyr og fisk

Aksel Hennie Petit Vilain Savoie Jacquère

185,-/ 990,-

Passer som aperitif, fisk og ost

ØSTERRIKE

NEIDERØSTERREICH

Peter & Paul Grüner Veltleiner

995,-

Passer til skalldyr, fisk og dessert

SPANIA

GALICIA, RIAS BAIXAS

Campillo Albariño

1100,-

Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

USA

CALIFORNIA, SONOMA COUNTRY

Valravn Sonoma Country Chardonnay

1250,-

Passer til fisk, lys kjøtt, svin

NEW - ZEALAND

MALBOROUGH

Cloudy Bay Chardonnay

1450,-

Passer til fisk, lys kjøtt, salat

Cloudy Bay Sauvignon Blanc

1450,-

Passer til skalldyr, fisk, ost

ROSÉVIN/ROSÉ WINE

FRANKRIKE

Provence, Coteaux-d'Àix-en-Provence

185,-/990,-

Passer til skalldyr, fisk og lyst kjøtt

RØDVIN/RED WINE

ITALIA

PIEMONTE

Negro, Barbera d'Alba*

185,-/875,-

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 Nebbiolo

895,-

Passer bra med retter av både rødt og lyst kjøtt

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

255,-/1495,-

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

VENETO

La Casa Delle Roberta Valpolicella Ripasso Bio

185,-/990,-

Passer til storfe, lam og sau samt ost

La Casa della Roberta Bio Amarone della Valpolicella Classico

1750,-

Passer til storfe, lam og sau samt småvilt

TOSCANA

Guado al Tasso Il Bruciato

1250,-

Passer til storfe, lam, sau og småvilt

Nipozzano Chianti Rufina Riserva

1225,-

Passer til storfe, svin, lam og sau

Monte Antico Brunello di Montalcino

1950,-

Passer til storfe, småvilt og storvilt

FRANKRIKE

BOURGOGNE

Louis Latour Bourgogne Pinot Noir

Passer til fisk, lyst kjøtt og småvilt

195,-/1250,-

Louis Latour Aloxe-Corton 1er. Cru

Passer til lyst kjøtt, småvilt, lam og sau

2650,-

Louis Latour Beaujolais-Village Chameroy

Passer til fisk, lyst kjøtt og svin

1250,-

Marchand Hautes-Côtes de Nuits Le Parc de Faye

Passer til lyst kjøtt, lam, sau og småvilt

1750,-

RHÔNE

Chateau la Nerthe , Châteauneuf-du-Pape ØKO

Passer til lam, sau og storvilt

990,-

Aksel Hennie Petit Vilain Mediterranée

Passer til lyst kjøtt, storfe og småvilt

185,-/990,-

Aksel Hennie Petit Vilain Cornas

Passer til Lam og sau, småvilt, storfe

1750,-

BORDEAUX

Chateau Lafitte-Tramier Médoc

Passer til storfe, lam, storvilt

1450,-

PAUILLAC

Château Batailley, Grand Cru Classé 2012

Passer til storfe, lam, storvilt.

2650,-

SPANIA

RIOJA

Finca San Martin Crianze

Klassisk Rioja til storfe, grillet kjøtt, sau og vilt

185,-/895,-

CATALONIA

Castello Perelada, 5 Finques Reserva

Passer til lam og sau, småvilt og ost

990,-

USA

CALIFORNIA

Seghesio Sonoma Zinfandel

Passer til storfe, lam, sau og storvilt

990,-

NEW-ZEALAND

MARLBOROUGH

Villa Maria Earh Garden Pinot Noir

Passer til lyst kjøtt, lam og svin

990,-

SØTE VINER/SWEET WINES I GLASS

ITALIA

PIEMONTE

Negro, Moscato d'Asti 175,-

VENETO

Righetti Recioto della Valpolicella Classico 185,-

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,-

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
Mineralvann/Brus

69,-/229,-
69,-

LOKALPRODUSERTE PRODUKTER

Askim EPLEMOST AROMA
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 holder til i åsene ved Rimini, oppkalt etter sin egen mineralvannkilde. I over hundre år har selskapet tappet vann og utviklet leskedrikker med fokus på kvalitet, bærekraft og håndverk. Galvanina er i dag representert i mer enn 50 land.

Til sine drikker bruker de råvarer fra Sør-Italia og Middelhavet – saft og fruktkjøtt fra nøye utvalgte sitrusfrukter og annen frukt. Den naturlige modningen gir drikkene deres en frisk og autentisk smak.

Cola

Innhold: Vann, rørsukker, karamellisert sukker, karbondioksid

Aranciata / Appelsin

Innhold: Vann, appelsinjuice, rørsukker, sitrus fruktkjøtt, 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

Alle Økologiske Leskedrikker

69,- pr. flaske (355ml)