



Kafé Løsta

Matsservering 12.00 - 17.00
Drikkeservering 12.00 - 18.00

*Food is served from 12.00 - 17.00
Drinks are served from 12.00 - 18.00*

ØL PÅ TAPP DRAFT BEER		flaske	glas
Hansa fatøl 0,4l (1)	NOK		119,-
ØL PÅ FLASKE BOTTLED BEER		flaske	glas
Geiranger Bryggeri, Friaren Pilsner 4,7% 0,33l (1)	NOK	130,-	
Geiranger Bryggeri, Vikingstøa Pale Ale 4,7% 0,33l (1)	NOK	130,-	
Geiranger Bryggeri, Sur og Snasen 5,9% 0,33l (1)	NOK	140,-	
Geiranger Bryggeri, Bølga IPA 7% 0,33l (1)	NOK	140,-	
Sør Gluten Fri 4,7% 0,33l	NOK	119,-	
ALKOHOLFRITT ØL NON ALCOHOLIC BEER		flaske	glas
Clausthaler 0,33l (1)	NOK	79,-	
SIDER CIDER		flaske	glas
Fjordsider Tingvoll 4,5%	NOK	595	125,-
Pærecider 4,7% 0,35l	NOK	125,-	
Bulmers Cider Original, 4,5% 0,57l	NOK	159,-	
Bulmers Cider Red berries & lime, 4,5% 0,57l	NOK	159,-	
MINERALVATN MINERAL WATER		flaske	glas
Mineralvatn, 0,33l	NOK		65,-
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite			
Lokal eplemost Local Apple Juice	NOK	205,-	80,-
KAFFE/TE COFFEE/TEA		Single	
Te/Tea	NOK	54,-	
Espresso	NOK	45,-	54,-
Cappuccino (7)	NOK	56,-	63,-
Caffe Latte (7)	NOK	56,-	63,-
MUSSERANDE VIN SPARKLING WINE		flaske	glas
Toso Prosecco N.V. - Italy (12)	NOK	695,-	140,-
Champagne "Baron Fuente" N.V. - France (12)	NOK	995,-	175,-
KVITVIN WHITE WINE		flaske	glas
False Bay - South Africa (12)	NOK	595,-	125,-
Txakoli Rezebal - Spain (12)	NOK	695,-	145,-
Rotsschiefer, Sant Antony - Germany (12)	NOK	665,-	140,-
Chablis Trembley - France (12)	NOK	885,-	190,-
RAUDVIN RED WINE		flaske	glas
Bardolino Zenato - Italy (12)	NOK	595,-	125,-
Barbera D´Alba Fenocchio - Italy (12)	NOK	710,-	145,-
Chianti Classico "Paglierese" - Italy (12)	NOK	735,-	145,-
Zindfandel "Three Finger Jack" - USA (12)	NOK	850,-	195,-
ROSÉVIN ROSÉ WINE		flaske	glas
Grenache Rosé Pays D´oc - France (12)	NOK	595,-	125,-

Tynnbrød rull

*Du kan bestille tynnbrødet som heil og halv.
Fin å dele.*

Tynnbrød med reker

Handpilla reker, avokado, majones,
dill, vårlauk og egg

(1,2,3)

1/1 kr. 245,-

1/2 kr. 175,-

Tynnbrød med kylling

Kylling, bacon, cæsardressing, tomat,
hjartesalat og avokado

(1,7)

1/1 kr. 245,-

1/2 kr. 175,-

Tynnbrød med spekeskinke, brie & pesto

Spekeskinke, brie, kremost med pesto
og soltørka tomat

(1,7,8)

1/1 kr. 245,-

1/2 kr. 175,-

Tynnbrød med hummus og gremolata

Hummus, avokado, sylta lauk og crispy kikerter

(1)

1/1 kr. 245,-

1/2 kr. 175,-

Alle rettar blir servert med tomatsalat og potetgull.

Wraps

*You can order the wrap as a half or whole.
Nice for sharing.*

Wrap with shrimps

Shrimps, avokado, mayo, dill,
spring onion and egg

(1,2,3)

1/1 NOK 245,-

1/2 NOK 175,-

Wrap with chicken

Chicken, bacon, cesar dressing, tomato,
hjartesalat and avocado

(1,7)

1/1 NOK 245,-

1/2 NOK 175,-

Wrap with cured ham, brie & pesto

Cured ham, brie, pesto cream cheese
and sun dried tomato

(1,7,8)

1/1 NOK 245,-

1/2 NOK 175,-

Wrap with hummus and gremolata

Hummus, avokado, pickled onion
and crispy chickpeas

(1)

1/1 NOK 245,-

1/2 NOK 175,-

*All dishes are served with tomato salad
and potato chips.*



Klassisk Cæsarsalat

Hjertesala, parmesandressing,
brødcrisp og baconbitar.

(1,3,7,10)

kr. 245,-

Med steikt landkylling kr. 295,-

Classic Cesar salad

Romain salad, parmesan dressing,
bread crisp and bacon bits.

(1,3,7,10)

NOK 245,-

With roasted chicken breast NOK 295,-

Lokal spekemat & ost

Geirangermør, vellagra coppaskinke frå Tind,
alpepølse frå Ole Ringdal, Kraftkar frå
Tingvolløst, Skarbø apel frå Skarbø Gard,
Rørosrømme og flatbrød. Fin å dele.

(1,7)

kr. 249,-

*Det er også mogleg å bestille pizza take away frå
salongbaren i 1. etasje.*

Local meat and cheese

Cured sausage from Geiranger, cured coppa ham
from Tind, salami from Ole Ringdal, Kraftkar blue
cheese from Tingvolløst, Skarbø apel from Skarbø
Gard, sour cream from Røros and crisp bread.

Nice to share.

(1,7)

NOK 249,-

*It is also possible to order pizza take away
from the lounge bar on 1st floor.*

Dessert

Små søte smaker

Sjokolade, macaron, pate a fruit

(3,7,8)

kr. 95,-

Iskrem & sorbet

Eit utval iskrem og sorbet

(3,7)

kr. 130,-

Dagens kake

Spør servitøren om utval og allergener

kr. 95,-

Dessert

Petit four

Chocolate, macaron, pate a fruit

(3,7,8)

NOK 95,-

Ice cream & sorbet

A selection of ice cream and sorbet

(3,7)

NOK 130,-

Today's cake

Ask your waiter for choice and allergy content

NOK 95,-



Pizza

Margherita

Tomatsaus, mozzarella di buffalo, basilikum og extra virgin olivenolje.

(1,7)

*kr. 230,-
med cotto skinke kr. 265,-*

Diavola

Tomatsaus, Ndujapølse, salami, lauk, fior di latte og ruccola.

(1,7)

kr. 255,-

Prosciutto e rucola

Tomatsaus, Jamon Serrano, mozzarella, rucola og parmesan.

(1,7)

kr. 265,-

Renna e funghi

Rømmesaus, kryddergrava reinsdyr, steinsopp, purrelauk og Myrdalost.

(1,7)

kr. 275,-

Verdure pesto di barbabietola rossa

Rødbetepesto, valnøtter, fetaost, squash, feldsalat, raudlauk marmelade.

(1,7,8)

kr. 255,-

Crocante al prosciutto

Rømmesaus, sprø prosciutto, graskar, grønkål, raudlauksmarmelade, burrata.

(1,7)

kr. 275,-

Quattro formaggi

Rømmesaus, gorgonzola, mozzarella, Myrdal geitost, parmesan, Geiranger Honning.

(1,7)

kr. 255,-

Pizza

Margherita

Tomato sauce, mozzarella di buffalo, basil and Extra Virgin olive oil.

(1,7)

*kr. 230,-
with cotto ham kr. 255,-*

Diavola

Tomato sauce, Nduja, salami, onion, Fior di latte, rocket salad.

(1,7)

kr. 255,-

Prosciutto e rucola

Tomato sauce, Serrano ham, mozzarella, rocket salad and parmesan.

(1,7)

kr. 265,-

Renna e funghi

Sour cream sauce, marinated reindeer, mushroom, leeks, Myrdal cheese.

(1,7)

kr. 275,-

Verdure pesto di barbabietola rossa

Red beetroot pesto, walnuts, feta cheese, march salad, red onion marmelade.

(1,7,8)

kr. 255,-

Crocante al prosciutto

Sour cream sauce, crispy prosciutto, pumpkin, cale, red onion marmelade, burrata.

(1,7)

kr. 275,-

Quattro formaggi

Sour cream sauce, gorgonzola, mozzarella, Myrdal goat cheese, parmesan, Geiranger Honey.

(1,7)

kr. 255,-



Informasjon om allergen i rettene våre

Inneheld:

- | | |
|--|---|
| 1. Glutenhaldig korn (kveite, rug, bygg, havre, spelt) | 8. Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt, macadamianøtt) |
| 2. Skaldyr | 9. Selleri |
| 3. Egg | 10. Sennep |
| 4. Fisk | 11. Sesamfrø |
| 5. Peanøtter | 12. Svoveldioksyd og sulfitt |
| 6. Soya | 13. Lupin |
| 7. Mjølke, laktose | 14. Bløtdyr |

Information about allergens in our dishes

Contains:

- | | |
|---|---|
| 1. Gluten-containing grains (halibut, rye, barley, oats, spelt) | 8. Nuts (almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan, Brazil nut, pistachio, macadamia nut) |
| 2. Shellfish | 9. Celery |
| 3. Egg | 10. Mustard |
| 4. Fish | 11. Sesame |
| 5. Peanuts | 12. Sulfur dioxide and sulfite |
| 6. Soy | 13. Lupin |
| 7. Milk, lactose | 14. Molluscs |