



# Kafé Løsta

## Café Løsta

Mat serverast mellom kl. 12.00 -18.00  
Food is served between 12.00 - 18.00

Drikke serverast mellom kl. 12.00 - 20.00  
Drinks are served between 12.00 - 20.00

## Øl Beer

### På tapp

Hansa fatøl 0,4l NOK 100,-

### Flasker

Geiranger Bryggeri, Friaren Pilsner 4,7% 0,33l NOK 105,-

Geiranger Bryggeri, Vikingstøa Pale Ale 4,7% 0,33l NOK 105,-

Geiranger Bryggeri Sur og Snasen 5,9% 0,33l NOK 120,-

Geiranger Bryggeri Bølga IPA 7% 0,33l NOK 118,-

Sør Gluten Fri 4,7 0,33l NOK 107,-

## Alkoholritt øl Non alcoholic beer

Clausthaler NOK 70,-

## Cider Alcopop

Pærecider flaske 4,7% 0,35l NOK 112,-

Bulmers Cider Original, flaske 4,5% 0,57l NOK 162,-

Bulmers Cider Red berries & lime, flaske 4,5% 0,57l NOK 160,-

Skarbø Cider, flaske 4,5% 0,75l NOK 295,-

Skarbø Cider, glass 4,5% 0,15l NOK 85,-

## Mineralvatn Mineral Water

Mineralvatn, 0,33l NOK 57,-

Lokal Eplemost NOK 105,-

## Kaffi/Te Coffee/Tea

		Single	Double
--	--	--------	--------

Te/Tea	NOK	53,-	
--------	-----	------	--

Espresso	NOK	43,-	50,-
----------	-----	------	------

Cappuccino	NOK	55,-	62,-
------------	-----	------	------

Caffe Latte	NOK	55,-	62,-
-------------	-----	------	------

Kopp kaffi/TA	NOK	34,-	
---------------	-----	------	--

## Musserande vin Sparkling Wine

		flaske	glas
--	--	--------	------

Prosecco, Corvezzo, Italia	NOK	530,-	110,-
----------------------------	-----	-------	-------

Launois Champagne	NOK	990,-	180,-
-------------------	-----	-------	-------

## Kvitvin White Wine

		flaske	glas
--	--	--------	------

Côtes de Gascogne Saint Lannes 2017, Frankrike	NOK	645,-	110,-
--	-----	-------	-------

Silvaner Flick 2015, Rheinhessen, Tyskland	NOK	580,-	120,-
--	-----	-------	-------

Soave Classico Gini 2017, Veneto	NOK	700,-	140,-
----------------------------------	-----	-------	-------

Sauvignon Blanc Yealands 2017, New Zealand	NOK	595,-	130,-
--	-----	-------	-------

## Raudvin Red Wine

		flaske	glas
--	--	--------	------

Tempranillo Bujanda 2019, Rioja, Spain	NOK	515,-	115,-
--	-----	-------	-------

Periquita, Fonseca 2017, Estremadura, Port.	NOK	540,-	120,-
---	-----	-------	-------

Valpolicella Domini Veneti 2018, Veneto, It.	NOK	620,-	130,-
--	-----	-------	-------



# Tynnbrød rull

*Wrap laga av tynnbrød rulla opp med smakar frå sjø og land  
Tynnbrød er som eit stort flatt softbrød som blir steikt hurtig.  
Deretter fyller vi det med ulike smakar.*

*Til tynnbrødet følgjer tomatsalat og chips.  
Du kan bestille tynnbrødet som heil og halv*

## **Tynnbrød reker Geiranger**

Handpilla reker, avokado, majones, dill, vårlauk og egg  
(1,2,3,10)

*1/1 kr. 210,-*

*1/2 kr. 150,-*

## **Lunt tynnbrød kylling og tomat**

Kylling, hummus, tomat og Jarlsbergost  
(1,3,7)

*1/1 kr. 210,-*

*1/2 kr. 150,-*

## **Tynnbrød Edel Frue og tomatmarmelade**

Edel frue camembert fra Tind, avokado,  
tomatmarmelade og vårlauk  
(1,7,8)

*1/1 kr. 210,-*

*1/2 kr. 150,-*

# Dessert og forfriskningar

## **Sjokolade cremeaux kake**

Rabarbrakompott og ferskostis  
(1,3,7)

*kr. 130,-*

## **Smoothie**

(7)

*kr. 50,-*



# Pizza

## Pizza Margherita

Tomatsaus og fiori di latte mozzarella  
*Tomato sauce and mozzarella fiori di latte*

(1,7)

190,-

## Pizza Diavola

Tomatsaus, fiori di latte mozzarella, pepperoni og raudlauk  
*Tomato sauce, mozzarella fiori di latte, pepperoni and red onion*

(1,7)

205,-

## Pizza di Mare "Geiranger"

Rørosrømme, gravlaks, reker, vårlauk og dill  
*Sour cream from Røros, home cured salmon, shrimps, spring onion and dill*

(1,2,4,7)

225,-

## Informasjon om allergen i rettene våre

Inneheld:

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

