

ZUPY**Caldo verde** 34 PLN

Portugalska zupa z jarmużem i chorizo, espumą serową z gorgonzoli, oliwą, grzanką i ziołami

Gazpacho 30 PLN

Chłodnik z świeżo zmiksowanych pomidorów z grzankami z domowej foccaci i ziołami

PRZYSTAWKI**Räkor & musslor** 58 PLN

Krewetki i mule w maślano cydrowej emulsji z chorizo, melonem, limonką i pietruszką

Råbiff 55 PLN

Tatar wołowy z azjatyckim dressingiem, plackiem ziemniaczanym, piklowane kurki i wędzonym jajkiem

Gravlax 49 PLN

Półpalone carpaccio z gravlaxa z chipsem ryżowym, kawiozem z pstrąga łososiowego, koprem, żelem cytrusowym, świeżym zielonym ogórkiem i popcornem

LARS a'la carte**SAŁATY****Cesarz Lars** 55/63 PLN

Soczysty kurczak lub krewetki, grzanki, boczek, Parmezan, sos anchois, sałata rzymska i pomidorki koktajlowe

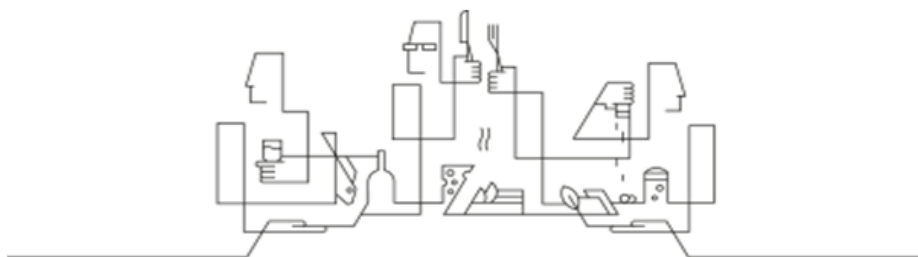
Sallad med getost 49 PLN

Mix sałat z kozim serem, karmelizowanymi orzechami, balsamico jeżynowym, marynowaną gruszką i grzankami

Sallad med fläskfilé 55 PLN

Mix sałat z smażoną polędwicą wieprzową, gorgonzolą, gruszkowym dressingiem balsamicznym, orzechami i larsowymi piklami

- w przypadku grup 6 lub więcej osób do rachunku doliczamy 10% service fee

**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB

DANIA GŁÓWNE

Fläskfilé 62 PLN

Polędwica wieprzowa SV z crustem ziołowym, demi glace na cydrze z czeremchą, kurkami, puree z buraka z wiśnią, konfiturą z boczku i gruszką i fondantem z ziemniaka

Gös 74 PLN

Sandacz smażony z czarną soczewicą, pomidorem i agrestem, sosem na bazie cydru spokojnego Chyliczki i kokosa, dzikim brokułem i kawiozem z pstrąga łososiowego

Majskyckling 56 PLN

Pierś z kurczaka SV z puree z bobu i mięty, kurkami w sosie śmietanowym i majonezem borówkowym

Smashburgare 66 PLN

Smash burger z sosem amerykańskim, mixem lolo rosso i bianco, cebulą, blue cheese i częstkami ziemniaka w ziołach

Revbensspjäll 78 PLN

Żeberka wieprzowe w panku z puree z selera z dziką różą, sałatą z młodego szpinaku z dressingiem ananasowym i cebulą marynowaną, puree ziemniaczane z pończuską i sosem pieprzowym

Vegetarisk pytt i panne 59 PLN

Warzywa w sosie winno maślanym z grillowaną marchwią SV, vege demi glace

DODATKI

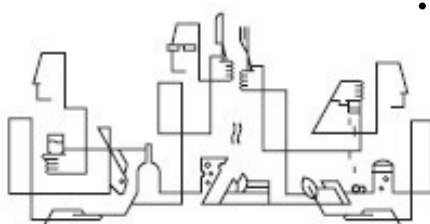
Frytki ze świeżych ziemniaków* 19 PLN

Frytki z batatów* 23 PLN

*wybierz sos: amerykański | wasabi-mayo | ketchup

LARS a'la carte

- w przypadku grup 6 lub więcej osób do rachunku doliczamy 10% service fee
- o listę alergenów poprosz obsługę

**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB

LUNCH

Codziennie serwujemy zupę i dwa dania główne do wyboru - zajrzyj na naszą tablicę lub zapytaj obsługi co na dzisiaj przygotowaliśmy:

Zupa 18 PLN

Danie lunchowe 36 PLN

Zestaw: zupa + danie główne 51 PLN

ZUPY

Caldo verde 34 PLN

Portugalska zupa z jarmużem i chorizo, espumą serową z gorgonzoli, oliwą, grzanką i ziołami

Gazpacho 30 PLN

Chłodnik z świeżo zmiksowanych pomidorów z grzankami z domowej foccaci i ziołami

PRZYSTAWKI

Råbiff 55 PLN

Tatar wołowy z azjatyckim dressingiem, plackiem ziemniaczanym, piklowane kurki i wędzonym jajkiem

Räkor & musslor 58 PLN

Krewetki i mule w maślano cydrowej emulsji z chorizo, melonem, limonką i pietruszką

SALAATA

Cesarz Lars 55/63 PLN

Soczysty kurczak lub krewetki, grzanki, boczek, parmezan, sos anchois, sałata rzymska i pomidorki koktajlowe

Sallad med getost 54 PLN

Mix sałat z kozim serem, karmelizowanymi orzechami, balsamico jeżynowym, marynowaną gruszką i grzankami

SPECJAŁY LARSA

Revbensspjäll 78 PLN

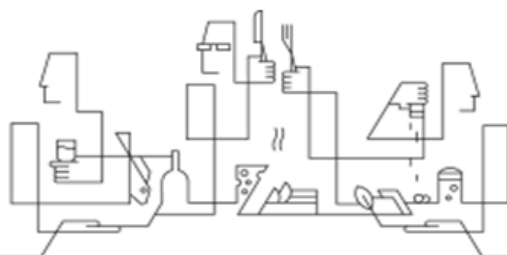
Żeberka wieprzowe w panko z puree z selera z dziką różą, sałatą z młodego szpinaku z dressingiem ananasowym i cebulą marynowaną, puree ziemniaczane z pożeczką i sosem pieprzowym

Smashburgare 66 PLN

Smash burger z sosem amerykańskim, mixem lolo rosso i bianco, cebulą, blue cheese i częstkami ziemniaka w ziołach

Vegetarisk pytt i panne 59 PLN

Warzywa w sosie winno maślanym z grillowaną marchwią SV, vege demi glace

LARS LUNCH 12:00 - 16:00

• w przypadku grup 6 lub więcej osób do rachunku doliczamy 10% service fee

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

NAPOJE

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB



KAWA

Espresso	13 zł
Double Espresso	18 zł
Latte	18 zł
Americano	14 zł
Biała	15 zł
Flat White	18 zł
Cappuccino	16 zł
Tonic espresso	16 zł
Kawa mrożona	18 zł
Mleko roślinne	3 zł

WODA



Cisowianka:	
Classique 0,3l	10 zł
Classique 0,7l	18 zł
Perlage 0,3l	10 zł
Perlage 0,7l	18 zł
Karafka wody z cytrusami	22 zł

ROZGRZEWAJĄCE

Napar z imbiru z cytrusy, mięta, miód	23 zł
--	-------



HERBATY PIAG

Wake Me Up! liście czarnej herbaty z Indii, Chin i Cejlonu	19 zł
Epic Grey indyjskie herbaty Assam i Darjeeling z naturalnym olejkiem z bergamotki	
Muscat Darjeeling czarna herbata Darjeeling z aromatem winogron Muskat	
China Sencha liście zielonej herbaty Sencha	
China Jasmine liście zielonej herbaty Sencha z kwiatami Jaśminu	
Jolly GreenFellow liście zielonej herbaty Sencha suszone mango, pomarańcza, aksamitka, chaber	
Mint La-La-Land chińska zielona herbata, liście mięty pieprzowej, liście moringi, liście mięty zielonej, płatki słoneczników oraz niebieskich i czerwonych chabrów	
Super Girl biała herba naturalna nasyczona aromatem brzoskwiń i ananasów, płatki aksamitki	
Milk Oolong zielony oolong z Tajwanu, naturalny aromat pochodzący z liści	
Yummy Rooibos roibos, skórka pomarańczy, płatki słonecznika	
Awesom Fruits hibiskus, suszone truskawki, jabłka, czarna porzeczka, maliny, czarny bez, dzika róża, liście i owoce jeżyny	

LEMONIADY/ SOKI

Lemoniada klasyczna z cytrusami i mięta	19 zł
Kwiat z czarnego bzu z cytrusami	20 zł
Lemoniada sezonowa	23 zł
Sok wyciskany pomarańcza, grapefruit, mix	25 zł
Z Domu Rembowskiich jabłko, gruszka, pomidor	15 zł
Larsowe Ice Tea	20 zł

ZIMNE NAPOJE

Coca - Cola	0,25l	12 zł
Cola Zero	0,25l	12 zł
Tonic	0,25l	12 zł
Sprite	0,25l	12 zł

WINA

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB



FRIZZ

Frizzante Bianco Vinicola Serena / Glera, Trebbiano, Garganega	150 ml	18 zł
	500 ml	52 zł
Cabert Cantina di Bertolo Extra Dry / Prosecco / Glera / Włochy		146 zł
Jean Pernet Tradition Brut / Champagne AOC / Francja		395 zł



WINA BIAŁE

Venea Vitali / Trebbiano / Włochy	125 ml	Butelka
	21 zł	95 zł
Wachtenburg Winzer Forster Trocken / Riesling / Niemcy	26 zł	140 zł
Villa San Martino / Pinot Grigio / Włochy	28 zł	130 zł
Casa Marin Cartagena / Sauvignon Blanc / Chile	37 zł	180 zł
Chateau Derezsla Tokaji Semidry / Furmint / Węgry		115 zł
Tenuta Il Falchetto / Chardonnay / Włochy		175 zł
R&A Pfaffl HAID / Grunner Veltliner / Austria		190 zł
Domaine de Vauroux / Chardonnay / Francja		215 zł



WINA CZERWONE

Venea Burberro / Montepulciano / Włochy	125 ml	Butelka
	21 zł	98 zł
Belasco de Baquedano Moncagua / Malbec / Argentyna	26 zł	140 zł
Bodegas Zuazo Gaston Crianza / Tempranillo / Hiszpania	35 zł	165 zł
Excelsior Little Hill / Cabernet Sauvignon / RPA		115 zł
Bonazzi Dario e Fabio / Corvina Veronesa / Rondinella / Włochy		170 zł
Emilie Boeckel / Pinot Noir / Francja		175 zł
Le Fonti di Panzano / Sangioveze / Merlot / Cabernet Sauvignon / Włochy		195 zł
Genium Celler / Garnacha / Merlot / Cerinena / Syrach / Hiszpania		205 zł
Clos de Gat Har'el / Syrah / Izrael		275 zł



WINA RÓŻOWE

Marco Real Homenaje Rosado / Garnacha / Hiszpania		115 zł
---	--	--------



CYDR

Cydr spokojny Chyliczki / Czeremcha	0,75 l	41 zł
Polish Cider	0,33 l	20 zł

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

ALKOHOLE



PIWO

Sady Brewery - piwo z kija, zapytaj kelnera o rodzaj	0,5 l	19 zł
Kingpin Brewery - zapytaj kelnera o dostępne rodzaje	0,5 l	23 zł
Kingpin Brewery Pils / Weizen	0,5 l	20 zł
Crafted Low	0,5 l	20 zł



KOKTAJLE

Aperol	28 zł
Hugo	27 zł
Limoncello Spritz	28 zł
Campari Spritz	28 zł
Lars Spritzer	30 zł
Ginger Rum	34 zł
Porn Star	37 zł
Skinny Lennart	30 zł
Whisky sour	30 zł
Negroni	39 zł
Old Fashioned	35 zł
Bramble	39 zł
Nordic Gin & Tonic	39 zł



MOCNE ALKOHOLE / ALKOHOLE PÓŁNOCY

Zapraszamy do baru

ŚNIADANIA

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB



ŚNIADANIE LARSOWE	47 zł
Domowa Brioche / bekon / jajko poche / szpinak / pomidorki / pieczarka / sos holenderski	
SCANDI PASTRAMI	46 zł
Mostek wołowy / relish z papryki / pieczarki / ser cheddar / bułka pszenna / sałata / majonez mango jalapeno	
SMORBROD WEGE	37 zł
Domowa Brioche / pasta z cukinii / szczypior / karmelizowane orzechy włoskie / kozi ser / oliwa	
BAKTE BONNER	46 zł
Fasolka po bretońsku / kielbaski smażone / pieczarki / jajko sadzone / pomidor pieczony	
MAŚLANA JAJECZNICA	26 zł
Jajecznicza z 3 jaj / croissant	
Dodatki: Cebula 4 zł / Pieczarki 5 zł / Pomidorki 6 zł / Boczek 12 zł / Kurki 12 zł	
CROQUE MONSIEUR	47 zł
Domowa Brioche / sos bechamel / szynka cotto / mozzarella / cheddar / mix salat / balsamico	
VEGETARISK TOAST	39 zł
Tost z domowej Brioche / serek ziołowy ze szczypiorkiem / pomidorki / rukola / krem balsamiczny / kurki / gruszka / prażony słonecznik	
SOME SWEET	37 zł
Croissant / krem pistacjowy / owoce / krem angielski / mięta	