

ZUPY

Lohikeitto **45 PLN**

Delikatny bulion/soczyste kawałki łososia/krewetki/warzywa /koperek

Ramen **47 PLN**

Bulion z kaczki i krewetek/makaron ramen/ grzyby shitake i shimeji /groszek cukrowy/ pak choi/ kaczka

Gravlax **43 PLN**

Marynowany w burakach, surowy łosoś/rosti ziemniaczane/creme fraiche z koperkiem/ kawior wasabi

Bläckfisk carpaccio **49 PLN**

Carpaccio z ośmiornicy/pieczone ziemniaki po galicyjsku/wędzona papryka/ cebulki borettane / pesto z rukoli

Laxtartar **46 PLN**

Tatar z łososia/ kapary / awokado / czerwona cebula / sezam / masło truflowe / nasze pieczywo

Sill **39 PLN**

Oryginalny śledz matjas/ żytni chleb/marynowany burak / ogórek /creme fraiche/koperek /chrust z pora

Råbiff **59 PLN**

Tatar wołowy / żółtko / szalotka / mix musztard / nasze pieczywo / pikle / ogórek

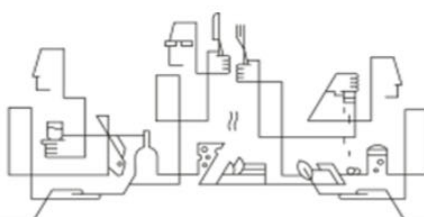
Panstekt räkör **49 PLN**

Krewetki na maśle / czosnek/ wino/ pietruszka natka / nasze pieczywo

PRZYSTAWKI

LARS a'la carte

w przypadku grup 7 lub więcej osób do rachunku doliczamy 10% service fee

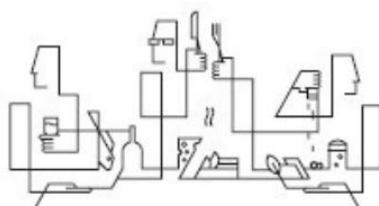


LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

| | |
|--|---------------------------------------|
| Revbensspjäll | 75 PLN |
| Żeberka z kością / bbq / frytki / grana padano / szczypiorek / coleslaw | |
| Laxbiff | 77 PLN |
| Stek z łososia w teriyaki / ziemniaki z wędzoną papryką / maślana fasolka szparagowa | |
| Köttbullar | 49 PLN |
| Pulpety wieprzowo-wołowe / puree ziemniaczane z truflą / fasolka szparagowa/ żurawina | |
| Kunglig ostronsvamp | 55 PLN |
| Wege przegrzebki z bocznika królewskiego / kremowe risotto ze szpinakiem | |
| Bläckfisk | 125 PLN |
| Macka ośmiornicy / grillowane ziemniaki z truflą / pikantna salsa pomidorowa/ chips z warzyw/ sos z pieczonej papryki | |
| Pasta med räkor | 69 PLN |
| Makaron z krewetkami/ sos bisque/ szpinak/ puder z oliwek | |
| Köttburgare | 45 PLN |
| Burger z szarpaną wieprzowiną /ser cheddar/ boczek grillowany / marynowana cebula / sos tatarski / peklowany ogórek / sos aioli truflowy | |
| | z frytkami 65 PLN |
| Vegetaburgare | 44 PLN |
| Wege burger /grillowane halloumi/ guacamole / pomidory / marynowana czerwona cebula / rukola / sos majo-sriracha | |
| | z krewetkami i frytkami 69 PLN |

- w przypadku grup 7 lub więcej osób do rachunku doliczamy 10% service fee
- o listę alergenów poproś obsługę



LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

SAŁATY

Cesarz Lars

55/64 PLN

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

Grillad bläckfisk

58 PLN

Sałata / grillowane kalmary / miód / pomidory / czerwona cebula / oliwki /
ogórek / feta / prażony słonecznik

DODATKI

Frytki stekowe ze świeżych ziemniaków

23 PLN

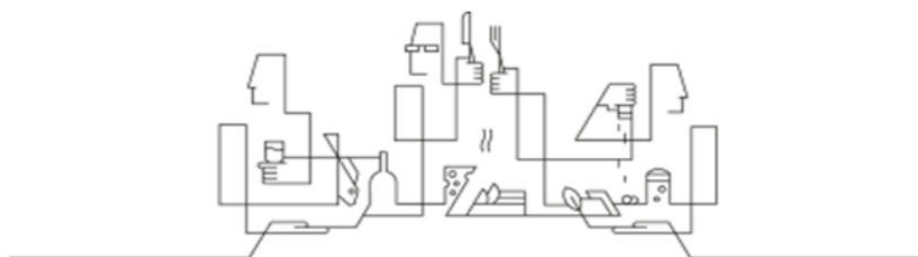
grana padano / szczypiorek

Frytki z batatów

27 PLN

grana padano / szczypiorek

LARS a'la carte



LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

NAPOJE

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB



KAWA

| | |
|-----------------|-------|
| Espresso | 15 zł |
| Double Espresso | 18 zł |
| Latte | 19 zł |
| Americano | 16 zł |
| Biała | 17 zł |
| Flat White | 18 zł |
| Cappuccino | 18 zł |
| Tonic espresso | 18 zł |
| Kawa mrożona | 18 zł |
| Mleko roślinne | 3 zł |



HERBATY PIAG

| | |
|--|-------|
| Wake Me Up! | 22 zł |
| liście czarnej herbaty z Indii, Chin i Cejlonu | |
| 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 nasycona 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 | |

WODA



Cisowianka:

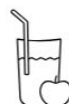
| | |
|--------------------------|-------|
| Classique 0,3l | 12 zł |
| Classique 0,7l | 19 zł |
| Perlage 0,3l | 12 zł |
| Perlage 0,7l | 19 zł |
| Karafka wody z cytrusami | 22 zł |

ROZGRZEWAJĄCE



| | |
|--|-------|
| Napar z imbiru | 24 zł |
| z cytryną, pomarańczą, limonką, miętą i miodem | |
| Zielona | 26 zł |
| z imbirem, cynamonem, pomarańczą i syropem z kwiatu bzu | |
| Czarna | 26 zł |
| z konfiturą malinową, limonką i miętą | |
| Tegløgg | 26 zł |
| z syropem korzennym, migdałami, pomarańczą i żurawiną | |
| Gløgg - domowe grzane wino | 24 zł |
| z goździkami, anyżem, cynamonem, imbirem, migdałami i żurawiną | |

LEMONIADY/ SOKI



| | |
|-----------------------------|-------|
| Lemoniada klasyczna | 19 zł |
| z cytrusami | |
| Kwiat z czarnego bzu | 20 zł |
| z miętą | |
| Sok wyciskany | 26 zł |
| pomarańcza, grapefruit, mix | |
| Z Domu Rembowskich | 15 zł |
| jabłko, gruszka, pomidor | |

ZIMNE NAPOJE



| | | |
|-------------|-------|-------|
| Coca - Cola | 0,25l | 14 zł |
| Cola Zero | 0,25l | 14 zł |
| Tonic | 0,25l | 14 zł |
| Sprite | 0,25l | 14 zł |

WINA

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB



FRIZZ

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



WINA BIAŁE

| | 125 ml | Butelka |
|--|--------|---------|
| Venea Vitali / Trebbiano / Włochy | 21 PLN | 95 PLN |
| Wachtenburg Winzer Forster Trocken / Riesling / Niemcy | 26 PLN | 140 PLN |
| Villa San Martino / Pinot Grigio / Włochy | 28 PLN | 130 PLN |
| Casa Marin Cartagena / Sauvignon Blanc / Chile | 37 PLN | 180 PLN |
| Chateau Derezsla Tokaji Semidry / Furmint / Węgry | | 115 PLN |
| Catarratto / Baldovino / Włochy | | 105 PLN |
| Tenuta Il Falchetto / Chardonnay / Włochy | | 175 PLN |
| R&A Pfaffl HAID / Grunner Veltliner / Austria | | 190 PLN |
| Domaine de Vauroux / Chardonnay / Francja | | 215 PLN |



WINA CZERWONE

| | 125 ml | Butelka |
|---|--------|---------|
| Venea Burberro / Montepulciano / Włochy | 21 PLN | 98 PLN |
| La Pruina / Negroamaro / Włochy | 26 PLN | 130 PLN |
| Belasco de Baquedano Moncagua / Malbec / Argentyna | 26 PLN | 140 PLN |
| Bodegas Zuazo Gaston Crianza / Tempranillo / Hiszpania | 35 PLN | 165 PLN |
| Excelsior Little Hill / Cabernet Sauvignon / RPA | | 115 PLN |
| Bonazzi Dario e Fabio / Corvina Veronesa / Rondinella / Włochy | | 170 PLN |
| Emilie Boeckel / Pinot Noir / Francja | | 175 PLN |
| Le Fonti di Panzano / Sangioveze / Merlot / Cabernet Sauvignon / Włochy | | 195 PLN |
| Genium Celler / Garnacha / Merlot / Cerinena / Syrach / Hiszpania | | 205 PLN |
| Clos de Gat Har'el / Syrah / Izrael | | 275 PLN |



WINA RÓŻOWE

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



CYDR

| | | |
|--------------|--------|--------|
| Polish Cider | 0,33 l | 22 PLN |
|--------------|--------|--------|

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

ALKOHOLE



PIWO

| | | |
|--|-------|--------|
| Sady Brewery - piwo z kija, zapytaj kelnera o rodzaj | 0,5 l | 20 PLN |
| Kingpin Brewery - zapytaj kelnera o dostępne rodzaje | 0,5 l | 25 PLN |
| Kingpin Brewery Pils / Weizen | 0,5 l | 22 PLN |
| Crafted Low | 0,5 l | 22 PLN |



KOKTAJLE

| | |
|--------------------|--------|
| Aperol | 29 PLN |
| Hugo | 29 PLN |
| Limoncello Spritz | 29 PLN |
| Campari Spritz | 30 PLN |
| Lars Spritzer | 32 PLN |
| Ginger Rum | 35 PLN |
| Porn Star | 39 PLN |
| Skinny Lennart | 33 PLN |
| Whisky sour | 35 PLN |
| Negroni | 41 PLN |
| Old Fashioned | 39 PLN |
| Bramble | 43 PLN |
| Nordic Gin & Tonic | 43 PLN |



MOCNE ALKOHOLE / ALKOHOLE PÓŁNOCY

Zapraszamy do baru