

SPECJAŁY LARSÓW

Śniadanie larsowe 29 PLN

2 jajka w koszulce, chrupiący bekon, szpinak duszony na śmietanie oraz pieczone grzyby z cytrynowym holendrem na toście z chleba na zakwasie

Kaszanka na maślanej brioszce, z jajkiem sadzonym i cebulką 22 PLN

BLT bajgiel 23 PLN

pszenny bajgiel z grilowanym bekonem, sałatą rzymską, pomidorem i majonezem chipotle

Lax bajgiel 29 PLN

klasyczny pszenny bajgiel z wędzonym łososiem, kremowym serkiem, wędzonym twarogiem, rukolą i kremem szczypiorkowym

LARS W PODRÓŻY

Shakshouka / opcjonalnie: z chorizo (z cyklu Lars podróże) 25 / 29 PLN

2 jajka zapieczone na salsie pomidorowej, z serem feta, cebulą, chilli, miodem i ziołami, podawana z pieczywem

Croque Madame 22 PLN

maślany tost pod beszamelem, zapieczony z serem, szynką, jajkiem sadzonym i szczypiorkiem

KLASYCZNE

Jajecznica / z cebulką / boczkiem / pomidorami / pieczarkami 13 / + 3zł za każdy dodatek

z trzech jaj, podawana z pieczywem

Omlet z serem feta, pomidorami i szpinakiem 22 PLN

Twarożek ze śmietaną 18 PLN

z ogórkiem, szczypiorkiem i koperkiem

Owsianka z masłem orzechowym gotowana na mleku 18 / +6 za mleko roślinne PLN

ze śliwkami, orzechami włoskimi i karmelem z daktyli

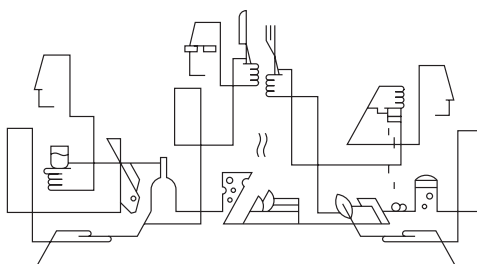
SŁODKO

Racuszki 16 PLN

z jabłkami, cynamonowym creme fraiche i ziemią czekoladową

Kanelbullar, szwedzkie bułeczki cynamonowe 6 PLN

pieczemy je codziennie z samego rana na dobry początek dnia

LARS ŚNIADANIOWY DO 12:00

* o listę alergenów poprosz kelnera

LARS, LARS & LARS**BISTRO PUB**

LUNCH

Codziennie serwujemy dwa dania lunchowe i zupę, zajrzyj na tablicę lub zapytaj o nie kelnera:

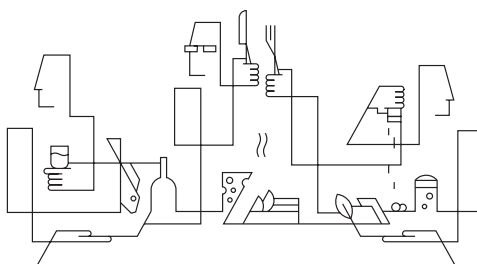
Zupa	12 PLN
Danie lunchowe	26 PLN
Zestaw: danie główne + zupa	34 PLN

PRYZYSTAWKI & SAŁATY

Hummus z podpłomykiem	21 PLN
z dodatkiem dyni, kuminu, sezamu i kolendry	
Śledź marynowany w korzennej zalewie	22 PLN
z piernikiem, pomarańczą i miodem	
Smørrebrød: Skagen Tost	29 PLN
na chlebie żytnim, z krewetkami grenlandzkimi, jajkiem na twardo, szpinakiem i czarną ikłą	
Wątróbka w porto	29 PLN
z kasztanami i miodem, serwowana z chrupiącym żytnim pieczywem	
Sałata ogrodowa	29 PLN
ze szpinakiem, rukolą, pomidorkami, czarną soczewicą i pestkami dyni	
Cesarz Lars	35 PLN
z soczystą pierśią kurczaka i boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	
Sałata z krewetkami	41 PLN
z marynowaną białą fasolką i opiekaną papryką, na szpinaku i rukoli	

DESERY

Sernik z białej czekolady	19 PLN
Banoffee Cup	18 PLN
klasyczny deser bananowo-kajmakowy z bitą śmietaną, maślanymi ciasteczkami i czekoladą	
Crumble jabłkowo-śliwkowe	20 PLN
z naturalnymi lodami z solonych pistacji	
Kladdkaka	21 PLN
szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z naturalnymi lodami migdałowymi	
Baked Alaska	22 PLN
ciastko migdałowe z lodami cytrynowymi i malinowym coulis pod opieką beżową włoską	



* o listę alergenów poproś kelnera

LARS OBIADOWY od 12.00 do 16.00

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

PRZYSTAWKI

Hummus z podpłomykiem	21 PLN
z dodatkiem dyni, kuminu, sezamu i kolendry	
Śledź marynowany w korzennej zalewie	22 PLN
z piernikiem, pomarańczą i miodem	
Smørrebrød: Skagen Tost	29 PLN
na chlebie żytnim, z krewetkami grenlandzkimi, jajkiem na twardo, szpinakiem i czarną ikłą	
Wątróbka w porto	29 PLN
z kasztanami i miodem, serwowana z chrupiącym żytnim pieczywem	
Tatar z polędwicy wołowej	39 PLN
z kremem z anchois, wędzoną słoninką, marynowanymi grzybami, ogórkiem i czerwoną cebulą	
Kalmary	39 PLN
z maślano-czosnkowym sosem winnym, szalotką, pomidorami, chorizo i chilli	

LARS PRZY KIELISZKU

Orzeszki 12 PLN	Sery 16 PLN	Oliwki 12 PLN	Śliwki suszone 12 PLN
słodko-ostry prażony miks	z sezonowym chutneyem	w domowej marynacie	zawinięte w boczku

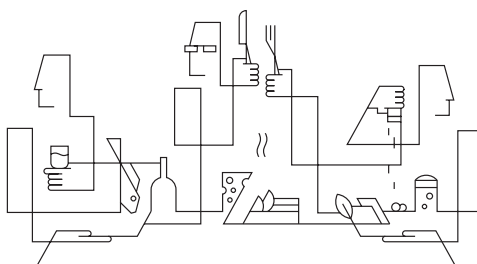
Mini smørrebrød:	Z tatarem 16 PLN	Ze śledziem 14 PLN	Z sałatką 12 PLN
	wołowym	w zalewie korzennej	duńską

SALATY

Sałata ogrodowa	29 PLN
ze szpinakiem, rukolą, pomidorkami, czarną soczewicą i pestkami dyni	
Cesarz Lars	35 PLN
z soczystą piersią kurczaka i boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzysmkiej	
Zapiekany kozi ser	39 PLN
z figą, dynią, rukolą i szpinakiem	
Sałata z krewetkami	41 PLN
z marynowaną białą fasolką i opiekaną papryką, na szpinaku i rukoli	

ZUPY

Krem z brukwii i topinamburu	17 PLN
na mleku kokosowym, z gruszką i orzechami włoskimi	
Sztokholmska zupa rybna	31 PLN



* o listę alergenów poprosz kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

LARS A'LA CARTE

DANIA GŁÓWNE

Makaron orecchiette z sosem gorgonzola	34 PLN
z dynią i orzechami włoskimi	
Burger wołowy	37 PLN
z jajkiem sadzonym, pieczonym pomidorem, cheddarem, rukolą i ogórkiem marynowanym, serwowany z frytkami	
Mule w żółtym curry	39 PLN
Żeberka wieprzowe	48 PLN
w pikantnej marynacie bbq z frytkami i coleslawem	
Duszone poliki wołowe	48 PLN
z sosem porto, winnymi śliwkami, burakiem i chrzanowym puree z ziemniaków	
Filet z łososia w sosie chorizo	56 PLN
z peperonata, czarną soczewicą i chipsami ryżowymi	
Udko i comber z królika w sosie własnym	59 PLN
z musztardowymi ziemniakami dauphine, marynowaną gorczycą, kwaszoną kapustą i puree z cebuli	
Gicz jagnięca	72 PLN
w sosie z pieczonym czosnkiem, z ziemniakami hasselback, jarmużem i puree z selera	

DZIECI

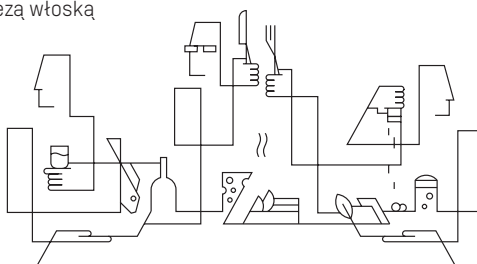
Klopsiki drobiowe	Pierogi leniwe	20 PLN
z mizerią i maślanym puree		z sezonowymi dodatkami

DODATKI

Frytki z ziołowym aioli	12 PLN
Łódeczki z batatów z majonezem chipotle	18 PLN

DESERY

Sernik z białej czekolady	19 PLN
Banoffee Cup	18 PLN
klasyczny deser bananowo-kajmakowy z bitą śmietaną, maślanymi ciasteczkami i czekoladą	
Crumble jabłkowo-śliwkowe	20 PLN
z naturalnymi lodami z solonych pistacji	
Kladdkaka	21 PLN
szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z naturalnymi lodami migdałowymi	
Baked Alaska	22 PLN
ciastko migdałowe z lodami cytrynowymi i malinowym coulis pod opieką bezą włoską	



* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

LARS A'LA CARTE

HERBATY

Breakfast	10 PLN
Earl Grey	10 PLN
Darjeeling	10 PLN
Orient	10 PLN
Rooibos Citrus	10 PLN
Jasmin	10 PLN
Biała	10 PLN
Jardin Blue (aromatyzowana rabarbarem i truskawkami)	10 PLN

czarna z konfiturą malinową, limonką i miętą	14 PLN
zielona z imbirem, syropem gruszkowym i cynamonem	14 PLN
roiboos z goździkami, syropem żurawinowym i anyżem	14 PLN
czarna z konfiturą pomarańczową	14 PLN
napój z imbirem, pomarańczą, miodem i limonką	14 PLN

CZEKOLADA

gęsta czekolada na gorąco z bitą śmietaną	13 PLN
---	--------

LEMONIADY

gruszka z wanilią	13 PLN
jabłko z cynamonem	13 PLN
klasyczna	13 PLN
czerwona herbata z żurawiną	13 PLN
z czarnego bzu z miętą	13 PLN

PIWO I CYDR

Grimbergen Blonde 0,3 l	14 PLN
Grimbergen Blanche 0,3 l	14 PLN
Grimbergen Double 0,3 l	14 PLN

Miostaw Pilsner/Miostaw Niefiltrowany	9 PLN
Kormoran/piwo rzemieśnicze z Warmii/0,5l	12/14 PLN

o dostępne gatunki prosimy pytać barmana

KAWY

Espresso	10 PLN
Doppio	12 PLN
Czarna / Biała	10 PLN
Americano	12 PLN
Cappuccino	12 PLN
Latte	13 PLN
Mocca	15 PLN

SOKI

WYCISKANE:	
pomarańcza	15 PLN
grejpfrut	15 PLN

dowolny mix	15 PLN
jabłko, seler, pietruszka, marchew	

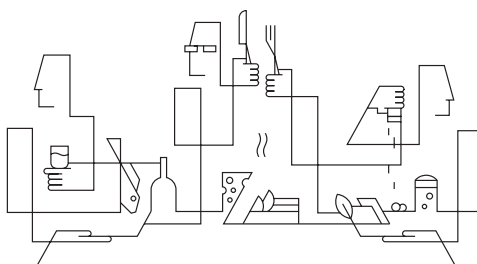
GRANINI:

czarna porzeczka	9 PLN
jabłko	9 PLN
pomidor	9 PLN
morela	9 PLN

WODA

CISOWIANKA:

Classique 0,3l	7 PLN
Classique 0,7l	14 PLN
Perlage 0,3l	7 PLN
Perlage 0,7l	14 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB