

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

Śniadanie festiwalowe 20 PLN
2 jajka zapiekane na szpinaku z szalotką, na śmietance z boczniakami
i pomidorkami koktajlowymi oraz wędzonym twarogiem

Shakshouka / opcjonalnie: z chorizo (z cyklu Lars podróżuje) 25 / 29 PLN
2 jajka zapieczone na salsie pomidorowej, z serem feta, cebulą, chilli, miodem i ziołami, podawana z pieczywem

Twarożek z salsą pomidorową 19 PLN
letni twarożek z pesto z rukoli i salsą pomidorową

BAJGLE

Wege bajgiel 26 PLN
z pastą jajeczną, awokado, półsuszonymi pomidorami i rukolą

Lax bajgiel 29 PLN
bajgiel z wędzonym łososiem, kremowym serkiem, wędzonym twarogiem, rukolą
i kremem szczypiorkowym

Kurczę bajgiel 29 PLN
bajgiel z grillowaną pierśią kurczęcia, pomidorkami confit, sosem tatarskim i rukolą

Prosty bajgiel 13 PLN
bajgiel z masłem, serkiem kremowym i konfiturą

KLASYCZNIK

Jajecznica / z cebulką / boczkiem / pomidorami / pieczarkami 13 / + 3zł za każdy dodatek
z trzech jaj, podawana z pieczywem

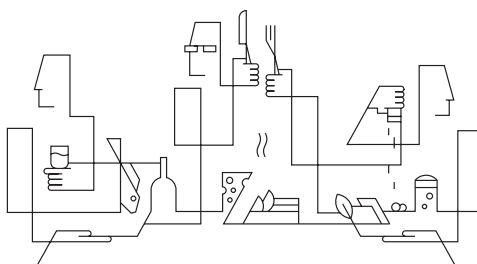
Omlet z serem feta, pomidorami i szpinakiem 22 PLN

Granola kokosowa z owocami 16 PLN
jogurt z limonką, świeże owoce sezonowe, domowa granola:
płatki owsiane, orzechy, pestki, suszone owoce, wiórki kokosowe

SŁODKO

Racuszki 16 PLN
z jabłkami, creme fraiche z owocami sezonowymi i ziemią czekoladową

Kanelbullar, szwedzkie bułeczki cynamonowe 6 PLN
pieczemy je codziennie z samego rana na dobry początek dnia

LARS ŚNIADANIOWY

* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

LUNCH

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

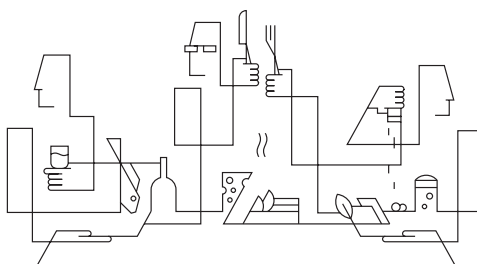
Zupa	12 PLN
Danie lunchowe	26 PLN
Zestaw: danie główne + zupa	34 PLN

PRYZYSTAWKI & SAŁATY

Smørrebrød - Skagen Tost z krewetkami w sosie majonezowym, jajkiem, rzodkiewką i czerwoną cebulą	29 PLN
Wędzony pstrąg z zielonymi szparagami i jajkiem w koszulce w sosie holenderskim z trybulą i migdałami	32 PLN
Grillowana polenta ze szpinakiem i kozim serem z czosnkiem niedźwiedzim i confitowanymi pomidorkami cherry	29 PLN
Wątróbka w porto z czerwoną porzeczką, jabłkiem i miodem, serwowana z podłomykiem	32 PLN
Sałata wiosenna mieszanka sałat ze szparagami, jajkiem w koszulce, avocado, rzodkiewką, dymką i kaszą bulgur	29 PLN
Cesarz Lars z soczystym kurczakiem, boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	37 PLN
Sałata ze świeżym tuńczykiem smażony tuńczyk na sałacie rzymskiej, z jajkiem, fasolką szparagową, młodymi ziemniakami i oliwkami	38 PLN

DESERY

Cytrynowy crème brûlée z borówkami, lodami pistacjowymi i bezą	21 PLN
Tiramisu	17 PLN
Kartoffelkage duński ptyś pod warstwą marcepanu, nadziewany kremem waniliowym i konfiturą rabarbarową serwowany z sorbetem z rabarbaru	20 PLN
Kladdkaka szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z naturalnymi lodami migdałowymi	21 PLN
Sernik z białej czekolady	19 PLN



* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

LARS OBIADOWY od 12.00 do 16.00

PRZYSTAWKI

Smørrebrød - Skagen Tost	29 PLN
z krewetkami w sosie majonezowym, jajkiem, rzodkiewką i czerwoną cebulą	
Wędzony pstrąg z zielonymi szparagami i jajkiem w koszulce	32 PLN
w sosie holenderskim z trybulą i migdałami	
Tatar z Łososia	32 PLN
z czipsem z tapioki, kremem szczypiorkowym, ogórkiem marynowanym, emulsją ze szczawiu i świeżym chrzanem	
Kalmary	39 PLN
z maślano-czosnkowym sosem winnym, szalotką, pomidorami, chorizo i chilli	
Wątróbka w porto	32 PLN
z czerwoną porzeczką, jabłkiem i miodem, serwowana z podpiomykiem	
Tatar z polędwicy wołowej	39 PLN
z kremem z anchois, wędzoną słoninką, marynowanymi grzybami, ogórkiem i czerwoną cebulą	
Grillowana polenta ze szpinakiem i kozim serem	29 PLN
z czosnkiem niedźwiedzim i confitowanymi pomidorkami cherry	

LARS PRZY KIELISZKU

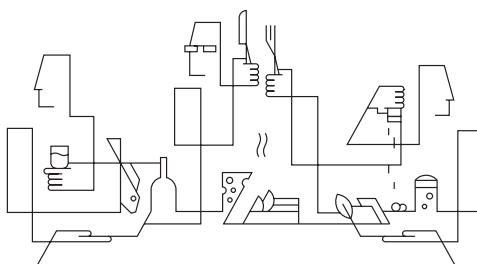
Orzeszki 12 PLN	Oliwki 12 PLN	Grzanki 16 PLN
słodko-ostry prażony miks	w domowej marynacie	z kozim serem

SALATY

Sałata wiosenna	29 PLN
mieszanka sałat ze szparagami, jajkiem w koszulce, avocado, rzodkiewką, dymką i kaszą bulgur	
Cesarz Lars	37 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	
Sałata ze świeżym tuńczykiem	38 PLN
smażony tuńczyk na sałacie rzymskiej, z jajkiem, fasolką szparagową, młodymi ziemniakami i oliwkami	

ZUPY

Krem z białych szparagów	18 PLN
z cheddarem, migdałami i oliwą szczypiorkową	
Gazpacho	16 PLN
z grzankami, dymką i oliwą ziołową	



* o listę alergenów poprosz kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

LARS A'LA CARTE

DANIA GŁÓWNE

Pierogi z dynią i serem solankowym	35 PLN
z jarmużem, soczewicą, chrupiącą kaszą gryczaną i maślanym sosem	
Cytrynowe risotto ze szparagami	39 PLN
z groszkiem, fetą i koprem włoskim	
Burger wołowy	39 PLN
z jajkiem sadzonym, boczkiem, pomidorem, marynowaną czerwoną cebulą, cheddarem, rukolą i ogórkiem marynowanym, serwowany z frytkami	
Kurczak supreme z młodą kapustą	46 PLN
z kopytkami z dymką, rokitnikiem, marchewką i sosem demi glace	
Żeberka wieprzowe	49 PLN
w pikantnej marynacie bbq z frytkami i coleslawem	
Krewetki w sosie maślanym	53 PLN
z pomidorkami koktajlowymi, szpinakiem, ziołami i kus-kusem	
Łosoś z mulami	56 PLN
z sezonowymi warzywami, młodym ziemniakiem i sałatą morską	
Polędwica wołowa z młodymi burakami	77 PLN
z orkiszem, puree z czosnku niedźwiedziego, dymką, szpinakiem i sosem demi glace	

DZIECI

Krem pomidorowy	13 PLN	Klopsiki drobiowe	20 PLN
z grzankami		z mizerią i maślanym puree	

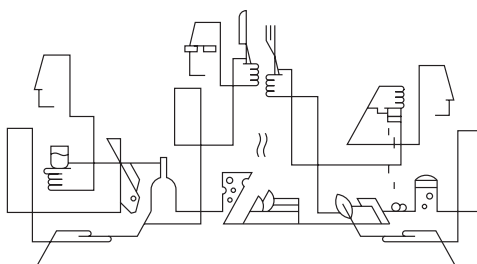
DODATKI

Frytki*	13 PLN
Łódeczki z batatów*	18 PLN

* wybierz sos: domowe ziołowe aioli | majonez chipotle | ketchup

DESERY

Cytrynowy crème brûlée	21 PLN
z borówkami, lodami pistacjowymi i bezą	
Tiramisu	17 PLN
Kartoffelkage	20 PLN
duński ptyś pod warstwą marcepanu, nadziewany kremem waniliowym i konfiturą rabarbarową serwowany z sorbetem z rabarbaru	
Kladdkaka	21 PLN
szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z naturalnymi lodami migdałowymi	
Sernik z białej czekolady	19 PLN



* o liście 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 / Blance / Double 0,3l	14 PLN
Miłosław Pilsner/Miłosław Niefiltrowany	9 PLN
Kormoran/piwo rzemieśnicze z Warmii/0,5l	12/14 PLN
o dostępne gatunki prosimy pytać barmana	
Cydr	12 PLN

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

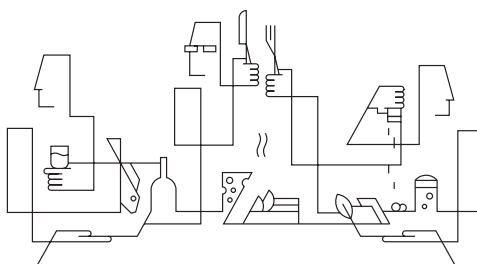
dowolny mix	15 PLN
jabłko, seler, pietruszka, marchew	

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