

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 podróżuje) 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

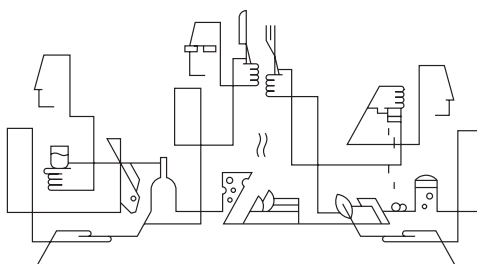
SŁODKO

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:

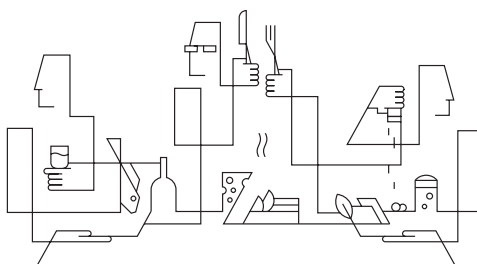
Zupa	12 PLN
Danie lunchowe	26 PLN
Zestaw: danie główne + zupa	34 PLN

PRZYSTAWKI & SAŁATY

Hummus z podpłomykiem	23 PLN
z dodatkiem dyni, kuminu, sezamu i kolendry	
Śledź w domowej marynacie	24 PLN
z tapioką ogórkiem i kremem ze szczypiorku	
Smørrebrød z polędwicą wołową	31 PLN
na chlebie żytnim, z domowymi piklami, sosem tatarskim i chipsami ziemniaczanymi	
Wątróbka w porto	32 PLN
z kasztanami i miodem, serwowana z podpłomykiem	
Sałata ogrodowa	29 PLN
ze szpinakiem, rukolą, pieczonymi warzywami, zieloną soczewicą i pestkami dyni	
Cesarz Lars	37 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	
Zapiekany kozi ser na grzance	39 PLN
z miksem sałat, pieczonym burakiem, karmelizowaną gruszką i orzechami włoskimi	

DESERY

Sernik z białej czekolady	19 PLN
Mus z białej czekolady z bazylią	18 PLN
z coulis z mandarynki i mango, krokantem z orzeszków ziemnych i pistacji	
Pudding cyjanonowy	18 PLN
z jabłkiem, kremem angielskim, lodami waniliowymi i migdałami	
Kladdkaka	21 PLN
szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z naturalnymi lodami migdałowymi	
Baked Alaska	22 PLN
ciastko migdałowe z lodami cyjanonowymi i malinowym coulis opiekany we włoskiej bezie	



* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

LARS OBIADOWY od 12.00 do 16.00

PRZYSTAWKI

Hummus z podpłomykiem	23 PLN
z dodatkiem dyni, kuminu, sezamu i kolendry	
Śledź w domowej marynacie	24 PLN
z tapioką ogórkiem i kremem ze szczypiorku	
Smørrebrød z polędwicą wołową	31 PLN
na chlebie żytnim, z domowymi piklami, sosem tatarskim i chipsami ziemniaczanymi	
Wątróbka w porto	32 PLN
z kasztanami i miodem, serwowana z podpłomykiem	
Chrupiąca kaszanka	23 PLN
z palonym masłem, gruszką i selerem	
Tatar z polędwicy wołowej	39 PLN
z kremem z anchois, wędzoną stoninką, marynowanymi grzybami, ogórkiem i czerwoną cebulą	
Kalmary	39 PLN
z maślano-czosnkowym sosem winnym, szalotką, pomidorami, chorizo i chilli	

LARS PRZY KIELISZKU

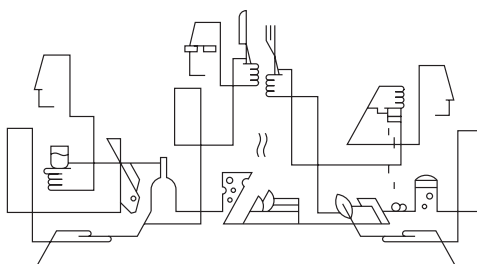
Orzeszki 12 PLN	Oliwki 12 PLN	Grzanki 16 PLN
słodko-ostry prażony miks	w domowej marynacie	z kozim serem

SALATY

Sałata ogrodowa	29 PLN
ze szpinakiem, rukolą, pieczonymi sezonowymi warzywami, zieloną soczewicą i pestkami dyni	
Cesarz Lars	37 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	
Zapiekany kozi ser na grzance	39 PLN
z miksem sałat, pieczonym burakiem, karmelizowaną gruszką i orzechami włoskimi	

ZUPY

Krem z pietruszki i ziemniaka	16 PLN
z olejem lnianym i wędzonym twarogiem	
Sztokholmska zupa rybna	29 PLN



* o listę alergenów poproś 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

Mule w żółtym curry 39 PLN

Mule po marynarsku 39 PLN
na białym winie, z czosnkiem, szalotką i natką pietruszki

Burger wołowy 39 PLN
z jajkiem sadzonym, pieczonym pomidorem, cheddarem, rukolą i ogórkiem marynowanym, serwowany z frytkami

Kurczak supreme z kopytkami estragonowymi 41 PLN
z cykorią w pomarańczach, marchewkowym puree i sosem demi glace

Żeberka wieprzowe 49 PLN
w pikantnej marynacie bbq z frytkami i coleslawem

Duszone poliki wołowe 49 PLN
z sosem porto, winnymi śliwkami, burakiem i chrzanowym puree z ziemniaków

Karmazyn 56 PLN
ze skorzonera, kapustą włoską, białą rzepą, krokietami i veloute z trawą cytrynową

Rostbef 68 PLN
z ziemniaczanym gratin, brukselką, cebulką perłową i sosem demi glace z gorczyczą

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

Frytki z ziołowym aioli 13 PLN

Lódeczki z batatów z majonezem chipotle 18 PLN

DODATKI DZIECI**DESERY**

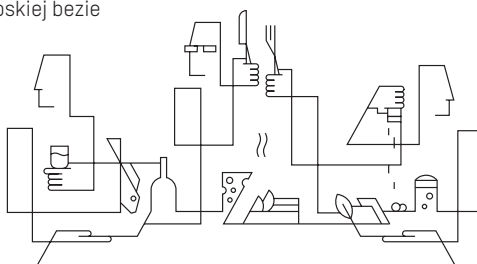
Sernik z białej czekolady 19 PLN

Mus z białej czekolady z bazylią 18 PLN
z coulis z mandarynki, mango i krokantem z orzeszków ziemnych i pistacji

Pudding cynamonowy 18 PLN
z jabłkiem, kremem angielskim, lodami waniliowymi i migdałami

Kladdkaka 21 PLN
szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z naturalnymi lodami migdałowymi

Baked Alaska 22 PLN
ciastko migdałowe z lodami cynamonowymi i malinowym coulis opiekany we włoskiej bezie



* 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 / 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	

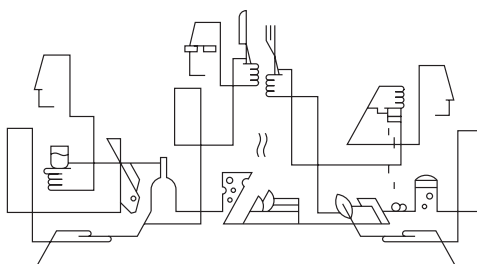
GRANINI:

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