

**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

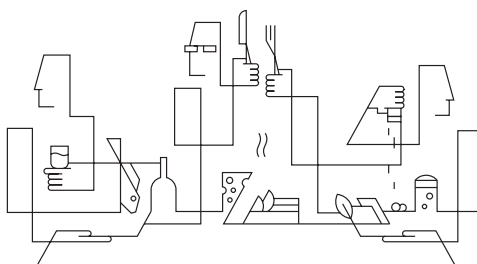
**Omlet z serem feta, pomidorami i szpinakiem** 22 PLN

**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, śliwkami, cytrynowym creme fraiche i ziemią czekoladową

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



\* o listę alergenów poproś kelnera

**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB

**LARS ŚNIADANIOWY**

## LUNCH

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

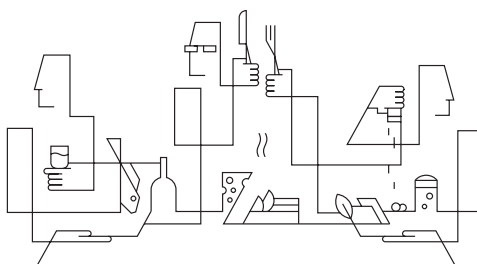
Zupa	12 PLN
Danie lunchowe	26 PLN
Zestaw: danie główne + zupa	34 PLN

## PRYZYSTAWKI & SAŁATY

<b>Pieczony bakłażan z bryndzą i tahiną   wege  </b> z miso, kremem z ajvarem, pastą sezamową i świeżą kolendrą	23 PLN
<b>Ozory wołowe w sosie tatarskim z chrzanem</b> z domowym kiszonym ogórkiem i kruszonką orzechową	29 PLN
<b>Kalmary</b> z maślano-czosnkowym sosem winnym, szalotką, pomidorami, chorizo i chilli	39 PLN
<b>Wątróbka w porto</b> z kasztanami, serwowana z domowym podplotykiem	32 PLN
<b>Sałatka z burrata   wege  </b> z pieczonymi i marynowanymi burakami, rukolą i pesto z rukoli	39 PLN
<b>Cesarz Lars</b> z soczystym kurczakiem, boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	37 PLN
<b>Sałata z pieczoną dynią i serem solankowym   wege  </b> mix sałat z zieloną soczewicą, jajkiem pestkami dyni i sosem vinegrette	26 PLN

## DESERY

<b>Ciasto korzenne z lodami mascarpone</b> z czekoladowym kremem z aromatem Earl Grey, morelowym coulis i czekoladową kruszonką	20 PLN
<b>Chrupiąca tarta tatin z lodami migdałowymi</b> na francuskim cieście maślanym z cynamonowymi jabłkami i nutą karmelu	22 PLN
<b>Mus czekoladowy z whisky</b> z ciastkiem czekoladowo-migdałowym, coulis ze śliwką i crunchem czekoladowym	19 PLN
<b>Kladdkaka</b> szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z rzemieślniczymi lodami migdałowymi na kruszonce	21 PLN
<b>Kremowy sernik nowojorski</b> na kruchym spodzie, z malinowym coulis i wanilią	19 PLN



\* o listę alergenów poproś kelnera

**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB

**LARS OBIADOWY** od 12.00 do 16.00

## PRZYSTAWKI

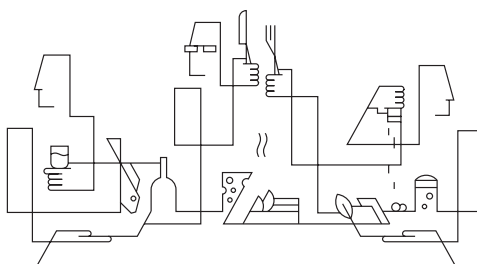
<b>Pieczony bakłażan z bryndzą i tahiną   wege  </b>	<b>23 PLN</b>
z miso, kremem z ajvarem, pastą sezamową i świeżą kolendrą	
<b>Podwędzane matiasy holenderskie</b>	<b>32 PLN</b>
z brązowym masłem z kaparami, pieczonymi ziemniakami, cebulką i szczypiorkiem	
<b>Domowe rosti z gravlaxem</b>	<b>37 PLN</b>
placek ziemniaczany z creme fraiche, kawiozem z łososia, jabłkiem, cebulą i pudrem z buraka	
<b>Kalmary</b>	<b>39 PLN</b>
z maślano-czosnkowym sosem winnym, szalotką, pomidorami, chorizo i chilli	
<b>Wątróbka w porto</b>	<b>32 PLN</b>
z kasztanami, serwowana z domowym podptomykiem	
<b>Ozory wołowe w sosie tatarskim z chrzanem</b>	<b>29 PLN</b>
z domowym kiszonym ogórkiem i kruszonką orzechową	
<b>Tatar z polędwicy wołowej</b>	<b>39 PLN</b>
z marynowaną gorczycą, suszonym żółtkiem, perłową cebulą i chipsem ziemniaczanym	

## SAŁATY

<b>Sałatka z burratą   wege  </b>	<b>39 PLN</b>
z pieczonymi i marynowanymi burakami, rukolą i pesto z rukoli	
<b>Cesarz Lars</b>	<b>37 PLN</b>
z soczystym kurczakiem, boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	
<b>Sałata z pieczoną dynią i serem solankowym   wege  </b>	<b>26 PLN</b>
mix sałat z zieloną soczewicą, jajkiem pestkami dyni i sosem vinegrette	

## ZUPY

<b>Krem z buraków</b>	<b>18 PLN</b>
na wędzonych zeberkach, z tortelini z bryndzą, ziemniakiem i chrzanem	
<b>Krem chrzanowy z panierowaną kaszanką   dostępna opcja wege  </b>	<b>17 PLN</b>
z jajkiem na twardo	



\* o listę alergenów poprosz kelnera

**DANIA GŁÓWNE**

**Risotto z boczniakiem królewskim | wege |** 39 PLN

z dynią, jarmużem, serem solankowym i orzechami

**Rybny gulasz z Lofotów** 52 PLN

ryby z północnych mórz z mulami, krewetkami, ziemniakami, szczypiorkiem i grzankami

**Azjatyckie bułeczki Bao** 44 PLN

z krewetkami w tempurze, sałatką z ogórka i wakame, marynowaną marchewką i majonezem sriracha

**Ravioli z gęsiną** 49 PLN

z boczniakami, jarmużem i parmezanem, z dodatkiem bulionu drobiowego

**Mule po marynarSKU** 39 PLN

na białym winie i maśle, z czosnkiem, szalotką i natką pietruszki

**Kurczak supreme z pak choi** 44 PLN

z zapiekanką ziemniaczaną, marynowaną dynią, gniecioną kukurydzą i sosem velouté

**Żeberka wieprzowe** 49 PLN

w pikantnej marynacie bbq z frytkami i coleslawem

**Stek z polędwicy wołowej** 77 PLN

z ziemniaczanym puree z dymką, brukselką, musem z selera wędzonego, marynowaną cebulą pertową i sosem demi glace

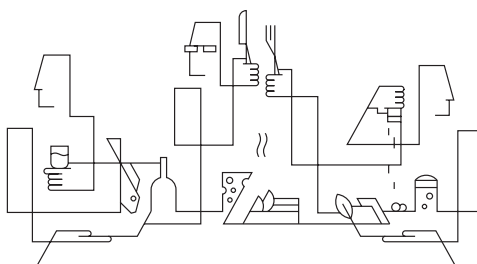
**BURGERY**

**Burger wołowy z jajkiem sadzonym** 39 PLN

boczkiem, pomidorem, marynowaną czerwoną cebulą, cheddarem, rukolą i ogórkiem marynowanym, serwowany z frytkami

**Burger wołowy z kozim serem i marynowanymi burakami** 41 PLN

z marynowaną czerwoną cebulą, rukolą i ogórkiem marynowanym, serwowany z frytkami

**LARS A'LA CARTE**

\* o listę alergenów poproś kelnera

**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB

**KLASYKI  
DZIECIEŃCE**

Krem pomidorowy z grzankami 13 PLN

Klopsiki drobiowe 20 PLN  
z mizerią i maślanym puree

**DODATKI**

Frytki\* 13 PLN

Lódeczki z batatów\* 18 PLN

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

**DESERY**

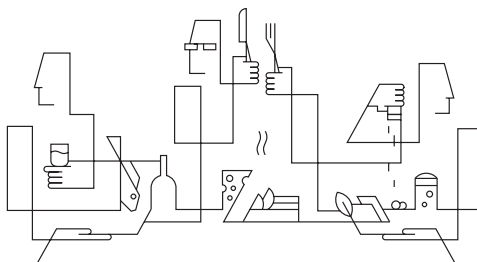
Ciasto korzenne z lodami mascarpone 20 PLN  
z czekoladowym kremem z aromatem Earl Grey, morelowym coulis i czekoladową kruszonką

Chrupiąca tarta tatin z lodami migdałowymi 22 PLN  
na francuskim cieście maślanym z cynamonowymi jabłkami i nutą karmelu

Mus czekoladowy z whisky 19 PLN  
z ciastkiem czekoladowo-migdałowym, coulis ze śliwką i crunchem czekoladowym

Kladdkaka 21 PLN  
szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z rzemieśniczymi lodami migdałowymi na kruszonce

Kremowy sernik nowojorski 19 PLN  
na kruchym spodzie, z malinowym coulis i wanilią

**LARS A'LA CARTE**

\* o listę alergenów poproś kelnera

**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB

**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

**ZIMOWE SPECJAŁY**

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
biała z mango i chilli	14 PLN
napój z imbirem, pomarańczą, miodem i limonką	14 PLN

**CZEKOLADY**

klasyczna	15 PLN
z malinami	15 PLN
z chilli	15 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

**KAWY**

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

**SOKI**

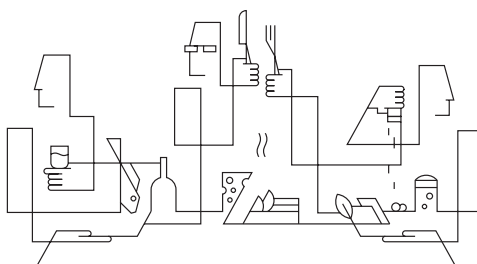
WYCISKANE:	
pomarańcza	15 PLN
grejpfrut	15 PLN
dowolny mix	15 PLN
jabłko, seler, pietruszka, marchew	

**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

**PIWO I CYDR**

Grimbergen Blonde / Blance / Double 0,3 l	14 PLN
Mitostaw Pilsner/Witbier 0,5 l	9 PLN
Kormoran Jasny / Witbier / Ciemny 0,5l	12/15 PLN
Lech Free	9 PLN
Cydr	12 PLN

**GLÖGG****GRZANE WINO**

Biały	15 PLN
Czerwony	15 PLN

**DRINKI**

Aperol Spritz	20 PLN
Hugo	21 PLN
Wódka   Whisky   Rum Sour	21 PLN
Negroni	22 PLN
Mojito	20 PLN

**Z PÓŁNOCY****DANIA**

Aalborg Jubieums Akvavit	19 PLN
Aalborg Taffel Akvavit	17 PLN
Heering Cherry	16 PLN

**NORWEGIA**

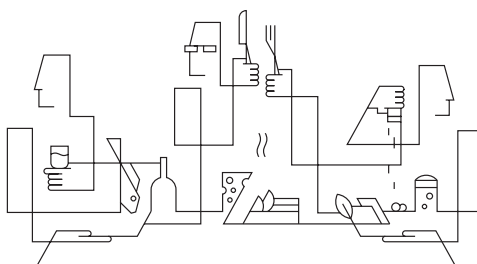
Linie Akvavit Cherry	17 PLN
Linie Akvavit Madeira	30 PLN
Vikingfjord	14 PLN

**SZWECJA**

Mackmyra Bruks	32 PLN
Mackmyra 10 y.o.	40 PLN
Nordic Spirits Gin	22 PLN
O.P. Anderson Akvavit	15 PLN

**FINLANDIA**

Valhalla	19 PLN
Xante	21 PLN

**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB