

SPECJAŁY LARSÓW

Śniadanie larsowe 29 PLN
2 jajka w koszulce, chrupiący bekon, szpinak duszony na śmietanie oraz pieczone grzyby z cytrynowym holendrem na domowym toście

Pastrami sandwich 24 PLN
chrupiąca wiejska bagietka z peklowaną wołowiną, kremem jalapeno, ogórkiem szwedzkim, marynowanym selerem i cebulką w tempurze

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

Śniadanie duńskie 25 PLN
3 kiełbaski z duńską remuladą, kromka domowego chleba z duszoną cebulką i jajkiem na twardo, pieczone pomidorki koktajlowe, szczypiorek

BAJGLE

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

Bajgiel z jajkiem po florenetyńsku 23 PLN
bajgiel wielozłarnisty z duszonym szpinakiem, jajkiem, szynką, sosem holenderskim i szczypiorkiem

Bajgiel z pastą z makreli 18 PLN
bajgiel wielozłarnisty z domową pastą z wędzonej makreli, gotowanym jajkiem 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 ze szczypiorkiem i pieczywem

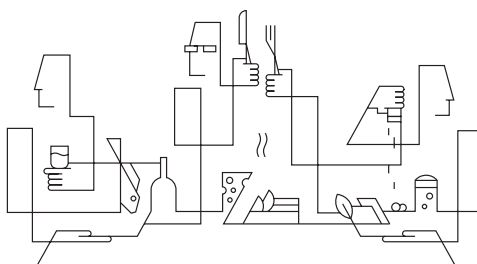
Omlet z serem feta, pomidorami i szpinakiem 22 PLN

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

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:

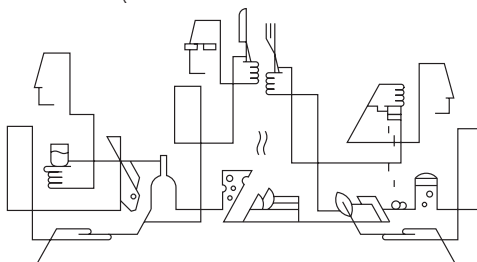
Zupa	12 PLN
Danie lunchowe	26 PLN
Zestaw: danie główne + zupa	34 PLN

PRZYSTAWKI, ZUPY & SAŁATY

Żurek	20 PLN
klasyczny żurek na domowym zakwasie, z białą kiełbasą, wędzonym boczkiem, ziemniaczkami, jajkiem i suszonymi grzybami	
Pieczony bakłażan z bryndzą i tahiną wege 	23 PLN
z miso, kremem z ajvarem, pastą sezamową i świeżą kolendrą	
Podwędzane matiasy holenderskie	29 PLN
z ziemniaczkami hasselback, kaparami, creme fraiche z jabłkiem i selerem naciowym, salsą verde i oliwą szczypiorkową	
Kalmary	39 PLN
z maślano-czosnkowym sosem winnym, szalotką, pomidorami, chorizo i chilli	
Sałatka z wędzonym tofu wege	32 PLN
z aromatycznymi pomidorami semi-dry, grillowaną dymką, rzodkiewką arbużową, kalarepką i czipsami z topinamburu	
Cesarz Lars	37 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	
Sałata z pastrami	34 PLN
z cebulką w piwnej tempurze, kaparami, marynowanym selerem, kremem jalapeno i oliwą ziołową	

DESERY

Banoffee	20 PLN
mus dulce du leche na musie bananowym i ganache z ciemnej czekolady z solnym karmelem i posypką z prażonych migdałów i ciasteczek owsianych	
Mus czekoladowy z whisky	19 PLN
z ciastkiem czekoladowo-migdałowym, coulis ze śliwką i crunchem czekoladowym	
Kladdkaka	21 PLN
szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z rzemieślniczymi lodami migdałowymi na kruszonce	
Kremowy sernik nowojorski	19 PLN
na kruchym spodzie, z malinowym coulis i wanilią	



* o listę alergenów poproś kelnera

LARS OBIADOWY od 12.00 do 16.00

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

PRZYSTAWKI

Pieczony bakłażan z bryndzą i tahiną | wege | 23 PLN
z miso, kremem z ajvarem, pastą sezamową i świeżą kolendrą

Podwędzane matiasy holenderskie 29 PLN
z ziemniaczkami hasselback, kaparami, creme fraiche z jabłkiem i selerem naciowym, salsą verde i oliwą szczypiorkową

Pokusa Larssona 22 PLN
zapiékanka ziemniaczana z kremem anchois, listkiem włoskiej kapusty, piklowaną rzodkiewką, purre z buraka, tymiankiem i cebulkami perłowymi

Kalmary 39 PLN
z maślano-czosnkowym sosem winnym, szalotką, pomidorami, chorizo i chilli

Tatar z polędwicy wołowej 37 PLN
z kaparami, piklowaną rzodkiewką, ogórkiem kiszonym, kremem lubczykowym, suszonym żółtkiem i czipsami z topinamburu

SALATY

Sałátka z wędzonym tofu | wege 32 PLN
z aromatycznymi pomidorami semi-dry, grillowaną dymką, rzodkiewką arbużową, kalarepką i czipsami z topinamburu

Cesarz Lars 37 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej

Sałata z pastrami 34 PLN
z cebulką w piwnej tempurze, kaparami, marynowanym selerem, kremem jalapeno i oliwą ziołową

ZUPY

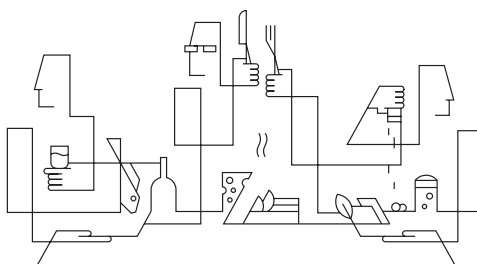
Krem z czosnku niedźwiedziego 17 PLN
z wędzonym białym serem i poppingiem z kaszy gryczanej

Żurek 20 PLN
klasyczny żurek na domowym zakwasie, z białą kiełbasą, wędzonym boczkiem, ziemniaczkami, jajkiem i suszonymi grzybami

**KLASYKI
DZIECIĘCE**

Rosół z makaronem 13 PLN

Pierś z kurczaka w kremowym sosie 22 PLN
z mizerią, maślanym puree lub frytkami



* o listę alergenów poprosz kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

LARS A'LA CARTE

DANIA GŁÓWNE

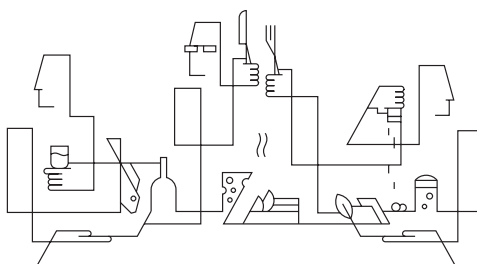
Gnocchi z boczniakami wege 	34 PLN
z puree z topinamburu, jarmużem, grillowaną szalotką i emulsją cebulową	
Risotto z krewetkami	43 PLN
z mascarpone, szpinakiem, pomidorkami semi-dry, groszkiem i koprem włoskim	
Dorsz skrei	54 PLN
z czarną soczewicą, kapustą włoską, palonym porem, solirodem i rakowym veloute	
Kurczak supreme	41 PLN
z polentą z czosnkiem niedźwiedzim, pieczoną brukwią, pikowanym kalaflorem, grillowaną i podlewaną cydrem sałatą rzymską, puree z rodzyнки i demi glace z hyćką	
Żeberka wieprzowe	49 PLN
w pikantnej marynacie bbq z tódeczkami ziemniaczanymi i coleslawem	
Schab z kością	44 PLN
z wędzonym puree ziemniaczanym z cebulką pertową, cukinią, kremem jalapeno, chipsami z pietruszki i demi glace z szalotką	
Burger wołowy z jajkiem sadzonym	39 PLN
boczkciem, 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	

DODATKI

Frytki lub Łódeczki ziemniaczane*	13 PLN
Łódeczki z batatów*	18 PLN
*wybierz sos: domowe ziołowe aioli majonez chipotle sriracha ketchup	

DESERY

Banoffee	20 PLN
mus dulce du leche na musie bananowym i ganache z ciemnej czekolady z solnym karmelem i posypką z prażonych migdałów i ciasteczek owsianych	
Cinnamon Roll pudung z lodami z ciemnej czekolady i migdałami	20 PLN
Mus czekoladowy z whisky	19 PLN
z ciastkiem czekoladowo-migdałowym, coulis ze śliwką i crunchem czekoladowym	
Kladdkaka	21 PLN
szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z rzemieślniczymi lodami migdałowymi na kruszonce	
Kremowy sernik nowojorski	19 PLN
na kruchym spodzie, z malinowym coulis i wanilią	



* 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

ZIMOWE SPECJAŁY

teglögg z herbaty owocowej i soku z aronii	15 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
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

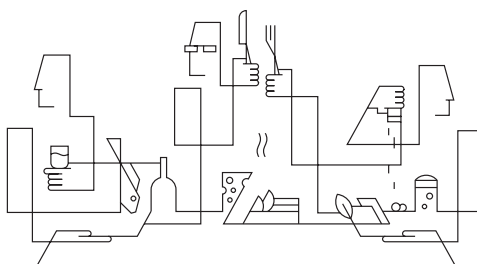
WYCISKANE:	
pomarańcza	15 PLN
grejpfrut	15 PLN
dowolny mix	15 PLN
jabłko, seler, pietruszka, marchew	

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 0,3 l	14 PLN
Miłostaw 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

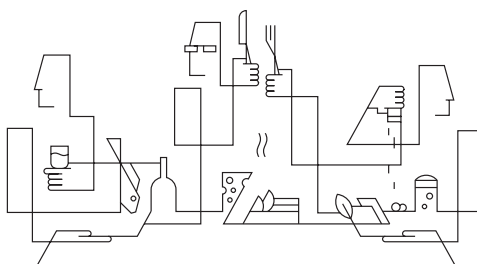
Linie Akvavit Cherry	17 PLN
Linie Akvavit Madeira	30 PLN
Vikingfjord	14 PLN

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