

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 florentryńsku 23 PLN
bajgiel wielozłarnisty z duszonym szpinakiem, jajkiem, szynką, sosem holenderskim i szczypiorkiem

Bajgiel z wędzonym łososiem 28 PLN
bajgiel wielozłarnisty z dodatkiem sera chrzanowego, kremu szczypiorkowego, ogórka i rukoli

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

KLASYCZNIK

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

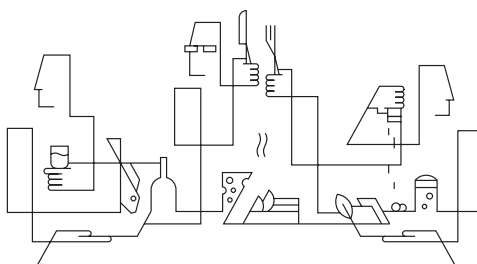
Omlet z serem feta, pomidorami i szpinakiem 22 PLN

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

Szparagi na komosie ryżowej | wege | 25 PLN

z kremowym żółtkiem, w sosie z pora i kaparów, z pestkami dynii i parmezanem

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 arbuzową, kalarepką i poppingiem z kaszy gryczanej

Cesarz Lars 37 PLN

z soczystym kurczakiem, boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej

Sałata z wędzonym łososiem 39 PLN

z jajkiem poche, grillowaną cukinią, kaparami, ogórkiem, rzodkiewką i pestkami dynii

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 solonym karmelem 19 PLN

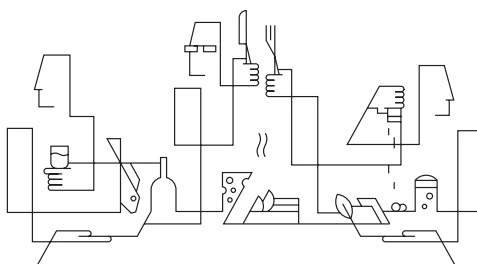
z nadzieniem z marakui, owsianą kruszonką i maślanym ciastkiem z migdałami

Kladdkaka 21 PLN

szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z rzemieślniczymi lodami migdałowymi na kruszonce

Sernik kokosowy 19 PLN

z polewą z mango, migdałową kruszonką i musem pistacjowym



* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

LARS OBIADOWY od 12.00 do 16.00

PRYZYSTAWKI

Szparagi na komosie ryżowej wege 	25 PLN
z kremowym żółtkiem, w sosie z pora i kaparów, z pestkami dynii i parmezanem	
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
zapiekanka ziemniaczana z kremem anchois, listkiem włoskiej kapusty, piklowaną rzodkiewką, purée z buraka 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 i suszonym żółtkiem	

SALATY

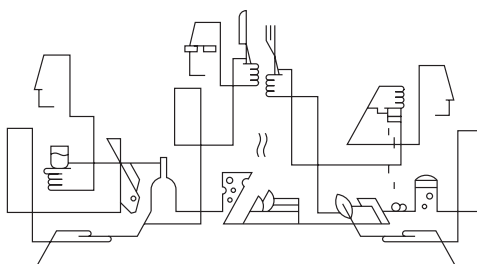
Sałatka z wędzonym tofu wege	32 PLN
z aromatycznymi pomidorami semi-dry, grillowaną dymką, rzodkiewką arbużową, kalarepką i poppingiem z kaszy gryczanej	
Cesarz Lars	37 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	
Sałata z wędzonym łososiem	39 PLN
z jajkiem poche, grillowaną cukinią, kaparami, ogórkiem, rzodkiewką i pestkami dynii	

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

Zielone gnocchi wege 	34 PLN
w warzywno maślanej emulsji z wiosennymi nowalijkami i musem parmezanowym	
Risotto z krewetkami	43 PLN
z mascarpone, szpinakiem, pomidorkami semi-dry, groszkiem i koprem włoskim	
Połudwica z dorsza	54 PLN
z czarną soczewicą, kapustą włoską, palonym porem, solirodem i rakowym veloute	
Kurczak supreme	41 PLN
z polentą z czosnkiem niedźwiedzim, młodą marchwią, pikowanym kalafiolem, 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, szparagami, 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	
Wege burger z batatów i komosy	39 PLN
w bułce z czarnuszką, na sałacie rzymskiej, z marchewką, sosem chipotle, pikantnym dżemem z czerwonej papryki, chrupkami jalapeño i ogórkiem kiszonym, serwowany z frytkami z batatów	

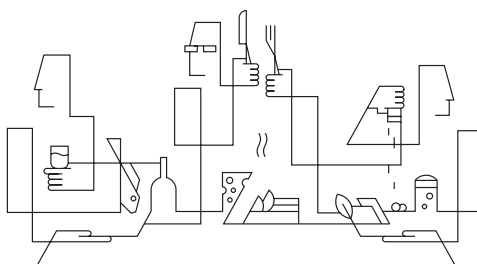
DODATKI

Frytki lub Łódeczki ziemniaczane*	13 PLN
Łódeczki z batatów*	18 PLN

*wybierz sos: domowe ziołowe aioli | majonez chipotle | pikantna remulada | 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	
Mus czekoladowy z solonym karmelem	19 PLN
z nadzieniem z marakuji, owsianą kruszonką i maślanym ciastkiem z migdałami	
Kladdkaka	21 PLN
szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z rzemieślniczymi lodami migdałowymi na kruszonce	
Sernik kokosowy	19 PLN
z polewą z mango, migdałową kruszonką i musem pistacjowym	
Semifreddo z rabarbaru	22 PLN
z ciastkiem z białą czekoladą, mleczną kruszonką i pudrem truskawkowym	



* 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

Napój z imbirem, pomarańczą, miodem i limonką 14 PLN

HERBATY MROŻONE

Grejpfrutowo-arbuzowa	13 PLN
Hibiskus z miętą	13 PLN
Cytrynowy rooibos	13 PLN

CZEKOLADY

Klasyczna	15 PLN
Z malinami	15 PLN

LEMONIADY

Gruszka z wanilią	13 PLN
Jabłko z cynamonem	13 PLN
Klasyczna	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

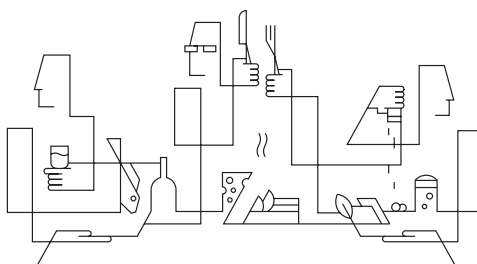
Dowolny mix 15 PLN
jabłko, seler, pietruszka, marchew

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
Mitostaw Pilsner/Witbier 0,5 l	9 PLN
Kormoran Jasny / Witbier / Ciemny 0,5l	12/15 PLN
Lech Free	9 PLN
Cydr	12 PLN

DRINKI

Aperol Spritz	20 PLN
Hugo	21 PLN
Pear Sour	21 PLN
Negroni	22 PLN
Coconut Mojito	20 PLN
Watermelon Fizz	20 PLN

Z PÓŁNOCY**DANIA**

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

NORWEGIA

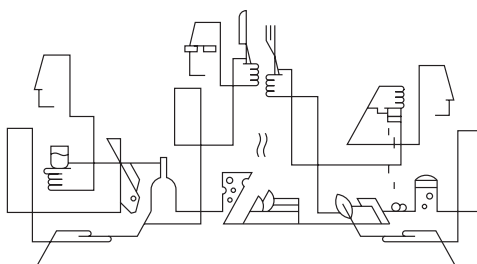
Linie Akvavit Cherry	17 PLN
Linie Akvavit Madeira	30 PLN
Vikingfjord	14 PLN

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