

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 wieloziarnisty z duszonym szpinakiem, jajkiem, szynką, sosem holenderskim i szczypiorkiem

Bajgiel z wędzonym łososiem 28 PLN
 bajgiel wieloziarnisty z dodatkiem serka chrzanowego, czerwonej cebuli, kaparów, kremu szczypiorkowego, ogórka i rukoli

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 hiszpański 20 PLN
 ze szpinakiem, hummusem z suszonymi pomidorami, pomidorkami koktajlowymi i czarnymi oliwkami

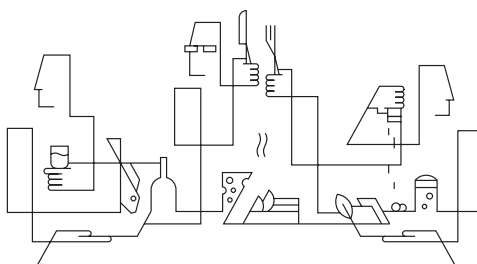
Domowa granola 14 PLN
 z owocami, kokosem, żurawiną i migdałami

SŁODKO

Małdrzyki „serniczki” (racuszki z twarogu) 18 PLN
 na maśle, z owocami sezonowymi, sosem z białej czekolady i czekoladową kruszonką

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

PRZYSTAWKI, ZUPY & SAŁATY

Klasyczny chłodnik litewski 17 PLN
z jajkiem na twardo i rzodkiewką arbużową

Kurki i kiszzone szparagi na komosie ryżowej | wege | 25 PLN
z kremowym żółtkiem, w sosie z pora i kaparów, z pestkami dyni i wędzonym twarogiem

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

Smørrebrød - Skagen Tost 29 PLN
z krewetkami w sosie majonezowo-chrzanowym, jajkiem na twardo, rzodkiewką, piklowaną czerwoną cebulą i czarnym kawiozem

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

Sałatka z grillowanym serem halloumi | wege | 36 PLN
na miksie sałat, z arbuzem, pomidorkami, ogórkami, marynowaną cebulą, prażonym słonecznikiem i cytrynowym dressingiem

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, grilowaną cukinią, kaparami, ogórkiem, rzodkiewką i pestkami dyni

DESERY

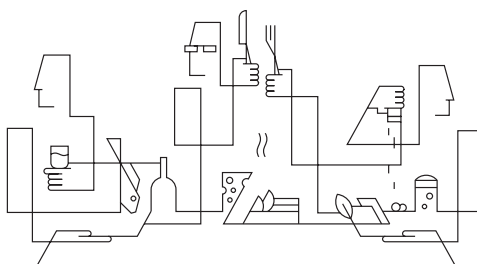
Banoffee 20 PLN
mus dulce du leche na musie bananowym i ganache z ciemnej czekolady z solnym karmelem i posypką z prażonych migdałów i ciasteczek owsianych

Mus czekoladowy z solnym 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 z białą czekoladą i polewą mango 19 PLN
z migdałami i konfiturą malinową

Crème brûlée 15 PLN



* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

LARS OBIADOWY od 12.00 do 16.00

PRZYSTAWKI

Kurki i kiszzone szparagi na komosie ryżowej wege 	25 PLN
z kremowym żółtkiem, w sosie z pora i kaparów, z pestkami dynii i wędzonym twarogiem	
Podwędzane matiasy holenderskie	29 PLN
z ziemniaczkami hasselback, kaparami, creme fraiche z jabłkiem i selerem naciowym, salsą verde i oliwą szczypiorkową	
Smørrebrød - Skagen Tost	29 PLN
z krewetkami w sosie majonezowo-chrzanowym, jajkiem na twardo, rzodkiewką, piklowaną czerwoną cebulą i czarnym kawiozem	
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, czipssem z cebuli, kremem lubczykowym i suszonym żółtkiem	

SAŁATY

Sałatka z grillowanym serem halloumi wege 	36 PLN
na miksie sałat, z arbuzem, pomidorkami, ogórkami, marynowaną cebulą, prażonym słonecznikiem i cytrynowym dressingiem	
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 dyni	

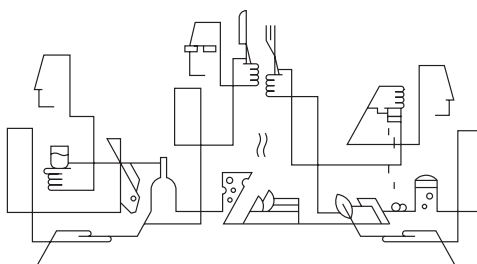
ZUPY

Klasyczny chłodnik litewski	17 PLN
z jajkiem na twardo i rzodkiewką arbużową	
Krem z cukinii	20 PLN
z czipssem z boczku, bobem, koperkową kruszonką i maślanką	

DODATKI

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

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



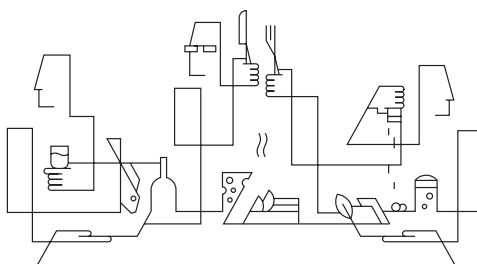
* o listę alergenów poprosz kelnera

DANIA GŁÓWNE

Zielone gnocchi wege 	34 PLN
w warzywno maślanej emulsji z sezonowymi warzywami i musem serowym	
Risotto z krewetkami	43 PLN
z mascarpone, szpinakiem, pomidorkami semi-dry, groszkiem cukrowym i koprem włoskim	
Połudwica z dorsza	54 PLN
z czarną soczewicą, kapustą włoską, palonym porem, solirodem i rakowym veloute	
Łosoś z patelni	63 PLN
z młodymi ziemniakami w emulsji maślanej, koperkiem, zieloną fasolką szparagową, dzikim brokołem, groszkiem i kremem koperkowym	
Kurczak kukurydziany	38 PLN
z puree z dymką, glazurowaną w maśle młoda marchewką, puree z bobu, posypką z pestek dyni i kremowym sosem	
Żeberka wieprzowe	49 PLN
w pikantnej marynacie bbq z tódeczkami ziemniaczanymi i coleslawem	
Schab z kością z kurkami na maśle	53 PLN
z wędzonym puree ziemniaczanym z cebulką pertową, bobem, kremem jalapeno, konfiturą z agrestu i demi glace z szalotką	
Burger wołowy z jajkiem sadzonym	39 PLN
boczkiem, 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 cheddarem, marchewką, sosem chipotle, pikantnym dżemem z czerwonej papryki, chrupkami jalapeño i ogórkiem kiszonym, serwowany z frytkami z batatów	

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 z białą czekoladą i polewą mango	19 PLN
z migdałami i konfiturą malinową	
Crème brûlée	15 PLN

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

Napój z imbirem, pomarańczą, miodem i limonką 14 PLN

HERBATY MROŻONE

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

SMOOTHIES

LETNIE ORZEŻWIENIE W 3 KOLORACH:

CZERWONY: arbuz, porzeczka, maliny, jabłko	17 PLN
ŻÓŁTY: ananas, ogórek, mięta, jabłko	17 PLN
ZIELONY: natka pietruszki, pomarańcza, jabłko	17 PLN

LEMONIADY

Klasyczna	13 PLN
Gruszka z wanilią	13 PLN
Jabłko z cynamonem	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

GRANINI:

Czarna porzeczka	9 PLN
Jabłko	9 PLN
Pomidor	9 PLN
Morela	9 PLN

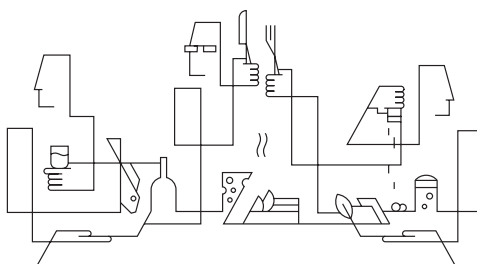
CZEKOLADY

Klasyczna	15 PLN
Z malinami	15 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

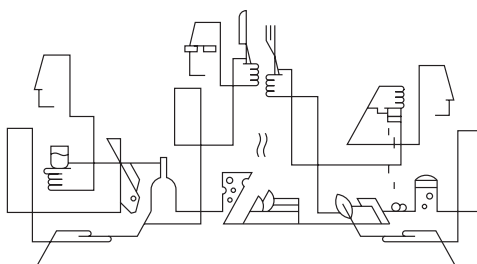
Linie Akvavit Cherry	17 PLN
Linie Akvavit Madeira	30 PLN
Vikingfjord	14 PLN

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