

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 25 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

Croque Madame 23 PLN
maślany tost pod beszamelem, zapieczony z serem, szynką, jajkiem sadzonym i szczypiorkiem, podawany z sałatką z domowych pikli

BAJGLE

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

Bajgiel z jajkiem po florenyńsku 23 PLN
bajgiel wieloziarnisty z duszonym szpinakiem, jajkiem, szynką, sosem holenderskim i szczypiorkiem

Lax Bajgiel - z wędzonym łososiem 28 PLN
bajgiel wieloziarnisty z kremowym serem, pomidorem, szpinakiem i marynowaną cebulą

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

KLASYCZNIK

Jajecznica / z cebulką / boczkiem / pomidorami / pieczarkami 14 / + 3zł za każdy dodatek
z trzech jaj, podawana ze szczypiorkiem i pieczywem

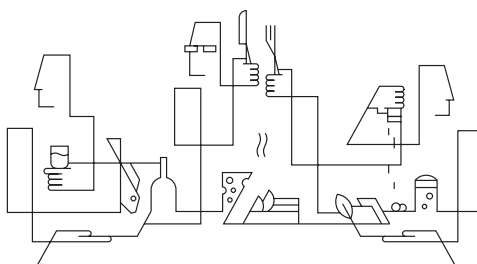
Omlet hiszpański 20 PLN
ze szpinakiem, hummusem z suszonymi pomidorami, pomidorkami koktajlowymi i czarnymi oliwkami

Owsianka z masłem orzechowym gotowana na mleku 19 / +6 za mleko roślinne PLN
ze słiwkami, orzechami włoskimi i karmelem z daktyli

SŁODKO

Pancake'i z kremem orzechowo-daktylowym 22 PLN
z konfiturą wiśniową i migdałami

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

Krem chrzanowy z kaszanką 19 PLN

z cebulką, oliwą ziołową i szczypiorkiem

Hummus | wege | 25 PLN

z suszonymi pomidorami, salsą z czarnych oliwek i białej rzodkwi, pesto z kolendry i domowe pieczywo

Matiasy holenderskie po szwedzku 29 PLN

z sałatką z pieczonych buraków i jabłek, domowymi piklami, kremem musztardowym i knäckebröd

Smørrebrød - Skagen Tost 31 PLN

z krewetkami w sosie majonezowo-chrzanowym, jajkiem na twardo, rzodkiewką, piklowaną czerwoną cebulą i czarnym kawiozem

Grillowany kozi ser | wege | 39 PLN

z rukolą, pieczonym burakiem, kompresowaną gruszką, pół-suszonymi pomidorami, miodowym dressingiem, orzechami laskowymi i konfiturą z czerownej cebuli

Cesarz Lars 39 PLN

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

DESERY

Banoffee 21 PLN

mus ze śmietanki i mascarpone, z czekoladą, domowym kajmakiem, musem bananowym i kruchymi ciasteczkami

Mus czekoladowy z solonym karmelem 15 PLN

z mussem z mango i maraku

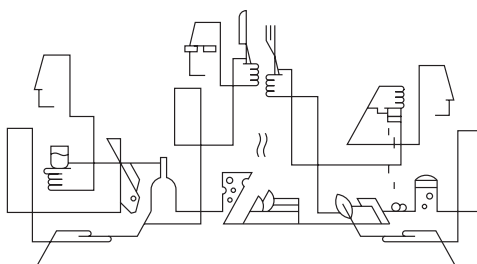
Sukssesterterte - norweska tarta migdałowa 21 PLN

na makaronikowym spodzie z mielonych migdałów, z kremem maślanym na bazie crème anglaise z wanilią, żurawiną i prażonymi migdałami

Sernik klonowy 20 PLN

z mussem korzennym, gruszką w czerwonym winie i orzechami laskowymi

LARS OBIADOWY od 12.00 do 16.00



* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

PRZYSTAWKI

Hummus wege 	25 PLN
z suszonymi pomidorami, salsą z czarnych oliwek i białej rzodkwi, pesto z kolendry i domowe pieczywo	
Matiasy holenderskie po szwedzku	29 PLN
z sałatką z pieczonych buraków i jabłek, domowymi piklami, kremem musztardowym i knäckebröd	
Smørrebrød - Skagen Tost	31 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	39 PLN
z piklowanymi kurkami, kaparami, wędzonym dressingiem, siankiem i kremem z pora	

SAŁATY

Grillowany kozi ser wege 	39 PLN
z rukolą, pieczonym burakiem, kompresowaną gruszką, pół-suszonymi pomidorami, miodowym dressingiem, orzechami laskowymi i konfiturą z czerownej cebuli	
Cesarz Lars	39 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	

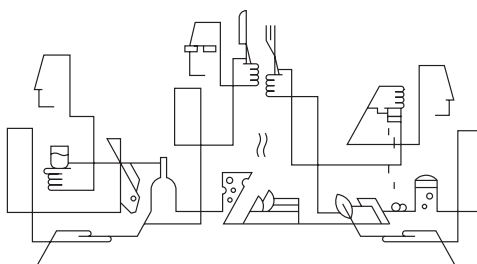
ZUPY

Krem chrzanowy z kaszanką	19 PLN
z cebulką, oliwą ziołową i szczypiorkiem	
Bulion z ravioli z pieczoną kaczką	22 PLN

DODATKI

Frytki ze świeżych ziemniaków*	13 PLN
Łódeczki z batatów*	18 PLN

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



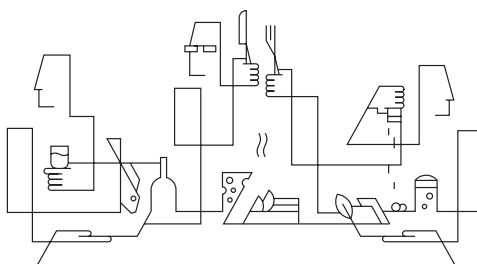
* o listę alergenów poproś kelnera

DANIA GŁÓWNE

Gnocchi z owozem serem wege 	42 PLN
podawane ze smażonymi bocznikami, jarmużem, szalotką i piklowaną rzodkiewką	
Risotto z szafranem i owocami morza	52 PLN
z krewetkami, mulami, koprem włoskim, czipsami ze szpinaku, kurkumą i imbirem	
Sandacz	56 PLN
na warzywnym ratatouille z soczewicą, paloną pietruszką i kremowym sosem rybnym	
Kurczak kukurydziany	46 PLN
z puree z dymką, glazurowaną w maśle marchewką z groszkiem, musem z groszku, chipsem z marchewki, posypką curry i kremowym sosem śmietankowym	
Żeberka wieprzowe	52 PLN
w pikantnej marynacie bbq z frytkami ze świeżych ziemniaków i coleslawem	
Gulasz z dzika	57 PLN
z plackiem ziemniaczanym, podawany z wiśniami, kasztanami i bocznikami	
Stek z polędwicy wołowej	79 PLN
z ziemniakami pieczonymi w gęsim smalcu, z pieczonym selerem, puree z pieczonego czosnku, marynowaną śliwką i sosem demi glace na porto	
Burger wołowy z jajkiem sadzonym	40 PLN
boczkiem, pomidorem, marynowaną czerwoną cebulą, cheddarem, rukolą i ogórkiem marynowanym, serwowany z frytkami	
Wege burger z buraków i komosy	42 PLN
w bułce z czarnuszką, z cheddarem, sosem chipotle, coleslawem, karmelizowaną cebulą, marynowanym selerem i chrupkami jalapeño - serwowany z frytkami ze świeżych ziemniaków	

DESERY

Trifle piernikowe	18 PLN
z kremem mascarpone, czekoladą i orzechami	
Pistacjowe tiramisu	25 PLN
biszkopty nasączone espresso z dodatkiem amaretto, przekładane bogatym kremem pistacjowym, kawowym i mascarpone	
Suksesterte - norweska tarta migdałowa	21 PLN
na makaronikowym spodzie z mielonych migdałów, z kremem maślanym na bazie crème anglaise z wanilią, żurawiną i prażonymi migdałami	
Sernik klonowy	20 PLN
z musem korzennym, gruszką w czerwonym winie i orzechami laskowymi	

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
napój z imbirem, pomarańczą, miodem i limonką	14 PLN

CZEKOLADY

Klasyczna	15 PLN
Z malinami	15 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

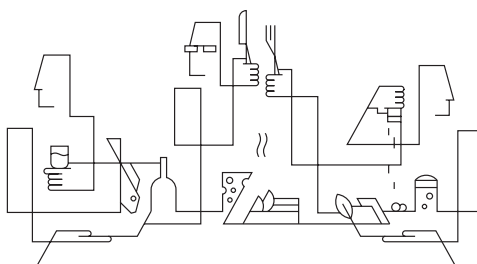
dowolny mix	15 PLN
jabłko, seler, pietruszka, marchew	

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

GLØGG

Gløgg biały	16 PLN
białe grzane wino z przyprawami korzennymi, pomarańczą, migdałami i suszoną żurawiną	
Gløgg czerwony	16 PLN
czerwone grzane wino z przyprawami korzennymi, pomarańczą i migdałami	

PIWO I CYDR

Grimbergen Blonde 0,3 l	14 PLN
Miłosław 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

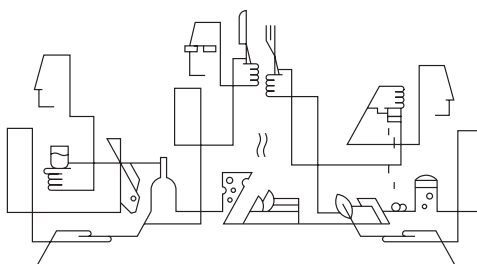
Z PÓŁNOCY

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

NORWEGIA	
Linie Akvavit Sherry	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