

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 28 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) 26 / 29 PLN

2 jajka zapieczone na salsie pomidorowej, z serem feta, cebulą, chilli, miodem, listkami szpinaku i ziołami, podawana z pieczywem

Ziemniaczany vaffel z wędzonym łososiem 29 PLN

koperkowy gofr z łososiem, serkiem chrzanowym, ogórkiem, kaparami i koperkiem

BAJGLE

Wege bajgiel 26 PLN

z pastą jajeczną, awokado, półsuszonymi pomidorami i rukolą

Bajgiel z jajkiem po florentyńsku 23 PLN

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

Prosty bajgiel 13 PLN

bajgiel z masłem, serkiem kremowym i konfiturą

KLASYCZNIK

Jajecznica / z cebulką / boczkiem / pomidorami / pieczarkami 14 / + 3zł za każdy dodatek

z trzech jaj, podawana ze szczypiorkiem i pieczywem

Owsianka z masłem orzechowym gotowana na mleku 19 / +6 za mleko roślinne PLN

z sezonowymi owocami, orzechami włoskimi i karmelem z daktyli

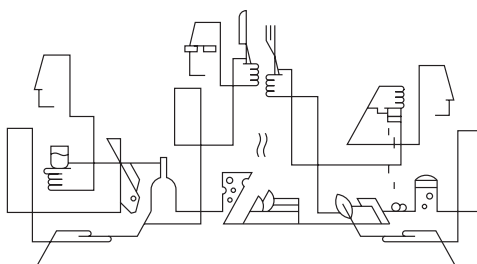
SŁODKO

Truskawkowe pannkakor z mascarpone 26 PLN

szwedzkie racuszki z kremowym waniliowym serkiem, świeżymi truskawkami i kardamonem

Kanelbullar, szwedzkie bułeczki cynamonowe 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:

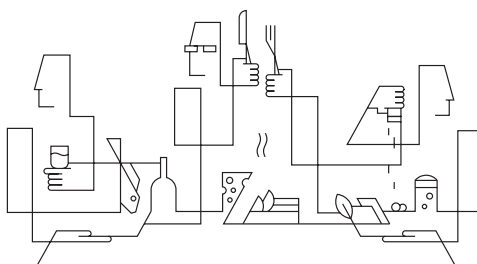
Zupa	12 PLN
Danie lunchowe	26 PLN
Zestaw: danie główne + zupa	34 PLN

PRZYSTAWKI, ZUPY & SAŁATY

Chłodnik z pieczonych buraków	18 PLN
ogórek, rzodkiewka, botwina, jajko, świeżo tarty chrzan	
Szparagi na komosie ryżowej wege 	26 PLN
duszone na masle zielone szparagi na komosie ryżowej w dressingu kaparowym, z kremowym żółtkiem, delikatnie wędzonym twarogiem, cząstkami piklowanych szparagów, pestkami dyni i świeżymi ziołami	
Holenderskie matiasy w dwóch larsowych marynatach	35 PLN
wiśniowe piklowane z czerwoną cebulą oraz podwędzane z kremem musztardowym i koprem, serwane z domowym z domowym żytnim chlebem i palonym masłem	
Kalmary	39 PLN
z maślano-czosnkowym sosem winnym, szalotką, pomidorami, chorizo i chilli	
Grillowane halloumi z truskawkami wege 	39 PLN
na różnych gatunkach sałat, z rzodkiewką, pestkami dyni, kompresowanym ogórkiem, pomidorkami, cytrynowym winegret i chipsami z chleba	
Cesarz Lars	39 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, grzankami i parmezanem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	

DESERY

Banoffee	17 PLN
mus ze śmietanki i mascarpone, z czekoladą, domowym kajmakiem, musem bananowym i owsianą kruszonką	
Kladdkaka	21 PLN
szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z rzemieślniczymi lodami śmietankowymi z hyćką	
Sernik nowojorski	20 PLN
z puree z maliny moroszki i kardamonową kruszonką	
Eton mess	21 PLN
truskawki z beżą i waniliowym kremem mascarpone	

LARS OBIADOWY od 12.00 do 16.00

* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

PRZYSTAWKI

- Szparagi na komosie ryżowej | wege |** 26 PLN
duszone na masle zielone szparagi na komosie ryżowej w dressingu kaparowym, z kremowym żółtkiem, delikatnie wędzonym twarogiem, cząstkami piklowanych szparagów, pestkami dyni i świeżymi ziołami
- Holenderskie matiasy w dwóch larsowych marynatach** 35 PLN
wiśniowe piklowane z czerwoną cebulą oraz podwędzane z kremem musztardowym i koprem, serwowane z domowym żytnim chlebem i palonym masłem
- Kalmary** 39 PLN
z maślano-czosnkowym sosem winnym, szalotką, pomidorami, chorizo i chilli
- Tatar z połędwicy wołowej** 39 PLN
z czerwoną cebulką w wędzonej oliwie, suszonym żółtkiem, piklowaną rzodkiewką, kaparami, ogórkiem małosolnym i chrustem z ziemniaka

SAŁATY

- Grillowane halloumi z truskawkami | wege |** 39 PLN
na różnych gatunkach sałat, z rzodkiewką, pestkami dyni, kompresowanym ogórkiem, pomidorkami, cytrynowym winegret i chipsami z chleba
- Cesarz Lars** 39 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, grzankami i parmezanem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej

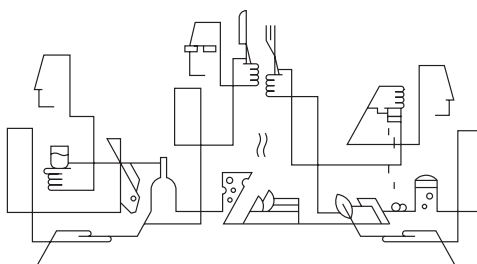
ZUPY

- Krem z białych szparagów z serem Ost** 19 PLN
z ziołowymi grzankami
- Chłodnik z pieczonych buraków** 18 PLN
ogórek, rzodkiewka, botwina, jajko, świeżo tarty chrzan

DODATKI

- Frytki ze świeżych ziemniaków*** 13 PLN
- Łódyczki z batatów*** 18 PLN

* wybierz sos: domowe chilli mango | majonez chipotle | duńska remulada | ketchup



* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

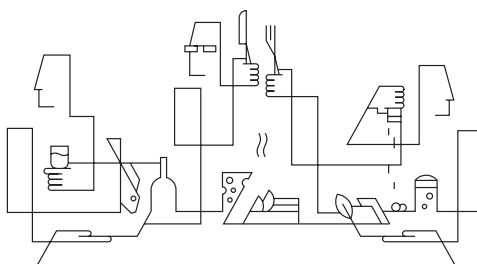
BISTRO PUB

DANIA GŁÓWNE

Gnocchi ze szparagami wege 	42 PLN
wędzone kopytka z zielonymi szparagami, bobem, młodą marchewką, grillowaną dymką i wywarem z pieczonej cebuli	
Tagliatelle z krewetkami w pesto z czosnku niedźwiedziego	52 PLN
z mulami, młodą cukinią, pomidorem, szalotką, czosnkiem i kruszonymi migdałami	
Łosoś jurajski	59 PLN
ze szparagami, bobem, młodą marchewką, dymką i porem, na kus kusie z sosem bernaise i crustem ziołowym	
Kurczak kukurydziany supreme marynowany w ziołach	46 PLN
z zapiekaną młodą kapustą, puree z młodych ziemniaków z koperkiem, rzodkiewką sous vide, sosem demi glace i kremem szparagowym z parmezanem	
Żeberka wieprzowe	52 PLN
w pikantnej marynacie bbq z frytkami ze świeżych ziemniaków i surówką z młodej kapusty	
Stek z polędwicy wołowej	82 PLN
z młodymi ziemniakami pieczonymi w gęsim tłuszczu, kremem z pieczonego czosnku, młodą marchewką, bobem, piklowanymi truskawkami i musztardowym demi glace	
Burger wołowy	39 PLN
z serem mimolette, piklowanym ogórkiem, roszką, pomidorem, bekonem, czerwoną cebulą, podawany z frytkami	

DESERY

Banoffee	17 PLN
mus ze śmietanki i mascarpone, z czekoladą, domowym kajmakiem, musem bananowym i owsianą kruszonką	
Kladdkaka	21 PLN
szwedzkie ciasto czekoladowo-kawowe z rzemieślniczymi lodami śmietankowymi z hyćką	
Sernik nowojorski	20 PLN
z puree z maliny moroszki i kardamonową kruszonką	
Eton mess	21 PLN
truskawki z bezą i waniliowym kremem mascarpone	

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
Jasmine	10 PLN
Biała	10 PLN
Jardin Blue (aromatyzowana rabarbarem i truskawkami)	10 PLN

Napar z imbirem, pomarańczą, miodem i limonką 14 PLN

SMOOTHIES

CZERWONE: truskawki, maliny, czerwona porzeczka 17 PLN
 ZIELONE: jabłko, natka pietruszki, cytryna 17 PLN

CZEKOLADY

Klasyczna 15 PLN
 Z malinami 15 PLN

LEMONIADY

Klasyczna 13 PLN
 Gruszka z wanilią 13 PLN
 Jabłko z cynamonem 13 PLN
 Czarny bez 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

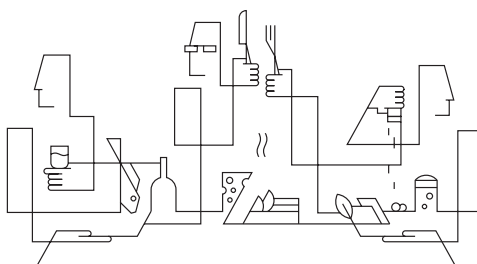
SOKI

WYCISKANE:
 Pomarańcza 15 PLN
 Grejpfrut 15 PLN

GRANINI:
 Czarna porzeczka 9 PLN
 Jabłko 9 PLN
 Pomidor 9 PLN
 Morela 9 PLN

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 / Blanche 0,3 l	14 PLN
Grimbergen Blonde / Blanche 0,5 l	22 PLN
Miłostaw Pilsner/Witbier 0,5 l	10 PLN
Kormoran Jasny /Ciemny 0,5l	12 PLN
Kormoran Witbier 0,5l	15 PLN
Browar Kingpin- zapytaj o dostępne rodzaje kraftowego piwa!	18 PLN
Lech Free	9 PLN
Cydr Jabłoński 0,3l	12 PLN

DRINKI

Swedish Negroni	26 PLN
Nordic Gin & Tonic	26 PLN
Valhalla Bullet	20 PLN
Skinny Lennart	26 PLN
Martini Espresso	21 PLN
Pear Sour	21 PLN
Coconut Mojito	21 PLN

Z PÓLENOCY

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

NORWEGIA

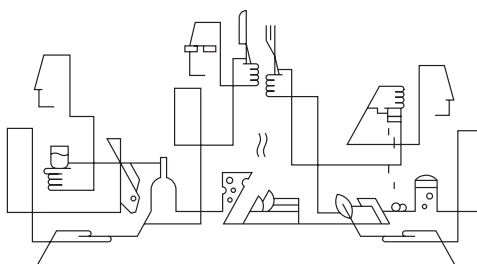
Linie Akvavit Sherry Cask	17 PLN
Linie Akvavit Madeira Cask	30 PLN
Vikingfjord Vodka	14 PLN

SZWECJA

Mackmyra 10 y.o.	40 PLN
Nordic Spirits Gin	22 PLN
O.P. Anderson Akvavit	15 PLN
Xante	21 PLN

FINLANDIA

Valhalla	19 PLN
----------	--------

**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB