

SPECJAŁY LARSÓW

Śniadanie larsowe 26 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) 23 / 26 PLN

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

BAJGLE

Wege bajgiel 23 PLN

z pastą jajeczną, awokado, półsuchszymi pomidorami i rukolą

Bajgiel z marynowanym łososiem 25 PLN

bajgiel wieloziarnisty z jajkiem poche, świeżym ogórkiem, sałatami, cebulką na maśle z tymiankiem, kawiozem z wodorostów, koperkiem i szczypiorkiem

Prosty bajgiel 11 PLN

bajgiel z masłem, serkiem kremowym i konfiturą

KLASYCZNIK

Jajecznica / z cebulką / boczkiem / pomidorami / pieczarkami 12 PLN/ + 3 PLN za każdy dodatek

z trzech jaj, podawana ze szczypiorkiem i pieczywem

Owsianka z masłem orzechowym gotowana na mleku 17 PLN/ +6 PLN za mleko roślinne

z sezonowymi owocami, orzechami włoskimi i karmelem z daktyli

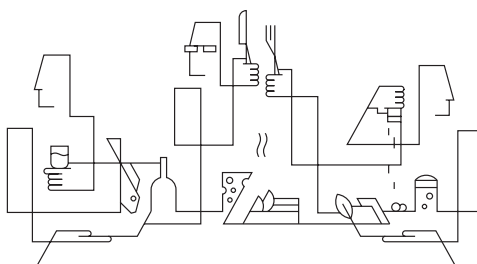
SŁODKO

Pannakakor z jabłkami i cynamonem 23 PLN

szwedzkie racuszki z jogurtem z pomarańczą, świeżymi borówkami i prażonymi migdałami

Kanelbullar, szwedzkie bułeczki cynamonowe 6 PLN

pieczemy je codziennie z samego rana na dobry początek dnia

LARS ŚNIADANIOWY

* o listę alergenów poprosz kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

PRZYSTAWKI

Holenderskie matiasy w dwóch larsowych marynatach	32 PLN
wiśniowe piklowane z czerwoną cebulą oraz podwędzane z kremem musztardowym i koprem, podawane z domowym żytnim chlebem	
Kalmary	35 PLN
z maślano-czosnkowym sosem winnym, szalotką, pomidorami, chorizo i chilli	
Varm korv	15 PLN
szwedzki hot-dog w maślanej, domowej bułce z kiełbaską wieprzową, konfiturą z czerwonej cebuli, sosem musztardowym z kaparami, szwedzkim ogórkiem i cebulką prażoną	
Smażona wątróbka drobiowa	26 PLN
w sosie demi glace z czerwonym winem, szalotką, czosnkiem i wiśniami podana z pieczywem orkiszowym	

SAŁATY

Grillowany kozi ser	35 PLN
z rukolą, burakami, pomidorem, gruszką i orzechami włoskimi podany z domowym pieczywem	
Cesarz Lars	35 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, grzankami i parmezanem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	

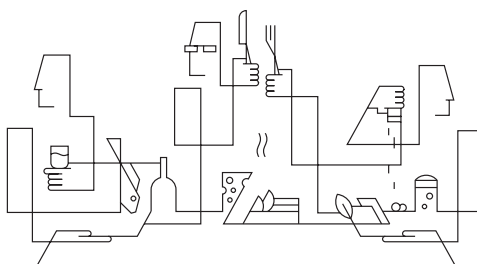
ZUPY

Krem z dyni	17 PLN
na mleku kokosowym z półgęskim, pestkami i oliwą z dyni	
Lohikeitto	21 PLN
fińska zupa rybna z wędzonym łososiem, julienne warzywnym, młodymi ziemniakami i porem	
Rosół z gęsi	15 PLN
z lanymi kluskami	

DODATKI

Frytki ze świeżych ziemniaków*	12 PLN
Łódeczki z batatów*	16 PLN

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



* o listę alergenów poproś kelnera

DANIA GŁÓWNE

Halibut na risotto z fenkułem 59 PLN
z groszkiem, brokułem, oliwą lubczykową i kruszonką tymiankową

Kurczak kukurydziany marynowany w ziołach 41 PLN
z kremową kaszą pęczak z grzybami leśnymi, modrą kapustą w czerwonym winie i piklowaną rzodkiewką

Żeberka wieprzowe 47 PLN
w pikantnej marynacie bbq z frytkami ze świeżych ziemniaków i surówką z białej kapusty

Burger wołowy 35 PLN
z serem mimolette, piklowanym ogórkiem, roszką, pomidorem, bekonem, czerwoną cebulą i sosem chilli mango, podawany z frytkami ze świeżych ziemniaków

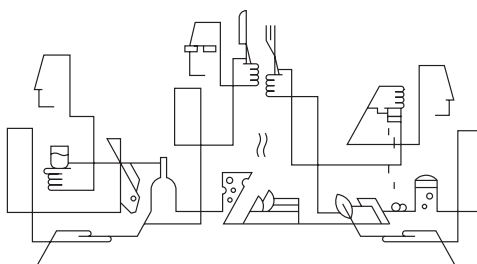
Wege-burger z buraka i komosy ryżowej 35 PLN
z serem mimolette, piklowanym ogórkiem, roszką, pomidorem, czerwoną cebulą i sosem chilli mango, podawany z frytkami ze świeżych ziemniaków

Gnocchi z wędzonym serem | wege I 42 PLN
kopytka z glazurowanymi burakami, jarmużem, marynowaną dynią, szalotką w maśle i wywarem grzybowym

DESERY

Zapytaj co na dzisiaj przygotowaliśmy!
desery przygotowujemy zgodnie z sezonem i podpowiedzią wyobraźni

LARS A'LA CARTE



* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB



HERBATY

Wake Me Up! Breakfast	13 PLN
liście czarnej herbaty z indyjskiej prowincji Assam, Chin oraz Cejlonu	
Epic Grey	13 PLN
indyjskie herbaty Assam i Darjeeling nasycone naturalnym olejkiem bergamotki	
Muscat Darjeeling	13 PLN
czarna herbata ze słynnego regionu Darjeeling w Indiach z aromatem winogron muscat	
China Sencha	13 PLN
liście chińskiej zielonej herbaty Sencha	
China Jasmine	13 PLN
liście zielonej chińskiej herbaty Sencha z kwiatami jaśminu	
Jolly Green Fellow	13 PLN
chińska Sencha, suszone kawałki mango i pomarańcze, płatki aksamitki i chabrów	
Mint La-La-Land	13 PLN
zielona herbata, liście moringi, mięty pieprzowej i zielonej, płatki słonecznika i chabrów	
Super Girl!	13 PLN
biała herbata naturalnie nasycona aromatem brzoskwiń i ananasów, płatki aksamitki	
Milky Oolong	13 PLN
zielony oolong z Tajwanu, naturalny mleczny aromat pochodzący z liści	
Yummy Rooibos	13 PLN
rooibos, skórka pomarańczy, płatki słoneczników i róż	
Awsome Fruits	13 PLN
hibiskus, suszone truskawki, jabłka, czarna porzeczka, maliny, czarny bez, dzika róża, liście i owoce jeżyny	

NA ROZGRZANIE

Napar z imbirem, pomarańczą, mięta, miodem i limonką	14 PLN
Czarna z konfiturą z malin, mięta i limonką	14 PLN
Zielona z syropem z bzu, cynamonem i imbirem	14 PLN
Rooibos z żurawiną, pomarańczą, goździkami i anyżem	14 PLN

CZEKOLADY

Klasyczna	15 PLN
Z malinami	15 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, marchew, seler, pietruszka	

TŁOCZONE:

Jabłko	9 PLN
Gruszka	9 PLN
Pomidor	9 PLN

WODA

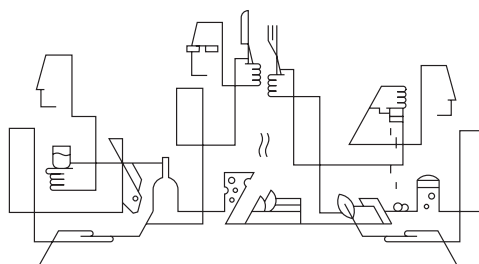
CISOWIANKA:

Classique 0,3 l	7 PLN
Classique 0,7 l	14 PLN
Perlage 0,3 l	7 PLN
Perlage 0,7 l	14 PLN

LEMONIADY

Klasyczna	13 PLN
Czarny bez z mięta	13 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE



LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

PIWO I CYDR

Kormoran Jasny 0,5 l	12 PLN
Kormoran Witbier 0,5 l	15 PLN
Browar Kingpin- zapytaj o dostępne rodzaje kraftowego piwa!	18 PLN
Lech Free 0,0% 0,33 l	9 PLN
Nepomucen Zenzero <0,5% Lite Ginger Ale 0,5 l	13 PLN
Browar Wielka Sowa <0,5% Niskoalkoholowa APA 0,5 l	13 PLN
Cydr Chyliczki Stary Sad 0,33 l	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 PÓŁNOCY

DANIA	
Aalborg Jubilaeums Akvavit 40 ml	19 PLN
Aalborg Taffel Akvavit 40 ml	17 PLN
Heering Cherry 40 ml	16 PLN

NORWEGIA

Linie Akvavit Sherry Cask 40 ml	17 PLN
Linie Akvavit Madeira Cask 40 ml	30 PLN
Vikingfjord Vodka 40 ml	14 PLN

SZWECJA

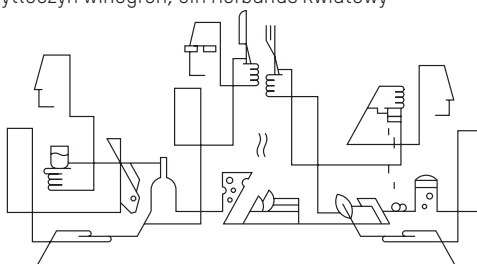
Mackmyra 10 y.o. 40 ml	40 PLN
Nordic Spirits Gin 40 ml	22 PLN
O.P. Anderson Akvavit 40 ml	15 PLN
Xante 40 ml	21 PLN

FINLANDIA

Valhalla 40 ml	19 PLN
----------------	--------

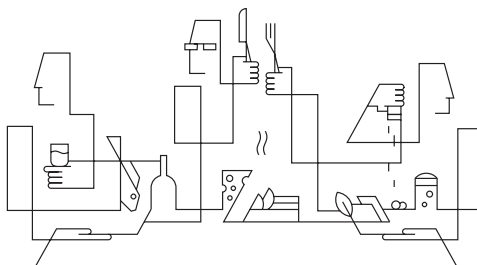
DEGUSTACJE

SET AKVAVIT 40 ML 20 ML	70 35 PLN
Aalborg Taffel, O.P. Anderson, Linie Sherry Cask, Linie Madeira Cask	
SET NORDYCKI 40 ML 20 ML	66 33 PLN
Vikingfjord, Xante, Valhalla, Heering	
SET WIELKOPOLSKI 40 ML 20 ML	76 38 PLN
Okowita Ovii: z jabłek, ze śliwek, z wyciżczyn winogron, Gin Herbarius Kwiatowy	

**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB

		BUT.
FIZZ	Cabert Cantina di Bertolo Extra Dry Glera	95 PLN
	Prosecco DOC Friuli-Wenecja Julijska Włochy	
BIAŁE	Venea Vitali Trebbiano	79 PLN
	Trebbiano d'Arbuzo DOC Abruzja Włochy	
	Marco Real Verdejo	105 PLN
	Rueda DO Kastylia i León Hiszpania	
	Villa San Martino Pinot Grigio	110 PLN
	Delle Venezie IGT Friuli-Wenecja Julijska Włochy	
	Wachtenburg Winzer Forster Trocken Riesling	110 PLN
	Palatynat-Nadrenia Niemcy	
Casa Marin Cartagena Sauvignon Blanc	149 PLN	
San Antonio Valley DO Chile		
Tenuta Il Falchetto Chardonnay	149 PLN	
Langhe DOC Piemont Włochy		
R&A Pfaffl HAID Grüner Veltliner	159 PLN	
Weinviertel DAC Austria		
Domaine de Vauroux Chardonnay	190 PLN	
Chablis AOC Burgundia Francja		
ROSÉ	Marco Real Homenaje Rosado Garnacha	95 PLN
	Navarra DO Hiszpania	
CZERWONE	Venea Burbero Montepulciano	79 PLN
	Montepulciano d'Abruzzo DOP Abruzja Włochy	
	Vicar Tolva Merlot	95 PLN
	Central Valley DO Chile	
	Belasco de Baquedano Moncagua Malbec	110 PLN
	Luján de Cuyo DOC Mendoza Argentyna	
	Bodegas Zuazo Gaston Crianza Tempranillo	134 PLN
	Rioja DOC Hiszpania	
	Cantina Crociani Sangiovese / Trebbiano	145 PLN
	Chianti Colli Senesi DOCG Toskania Włochy	
Koyle Gran Reserva Carménère	150 PLN	
Colchagua Valley DO Chile		
Feudi di San Gregorio Primitivo	165 PLN	
Primitivo di Manduria DOP Apulia Włochy		
Penley Estate Tolmer Cabernet Sauvignon	179 PLN	
Coonawarra AGI Limestone Coast Australia		
Clos de Gat Har'el Syrah	215 PLN	
Judean Hills Izrael		



LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB