

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	
Smørrebrød z wędzonym halibutem i rzodkiewką	23 PLN
na toście z domowego żytniego chleba z kawiolem, serkiem Philadelphia, koperkiem, piklowaną cebulką i kruszonym boczkiem	

BAJGLE

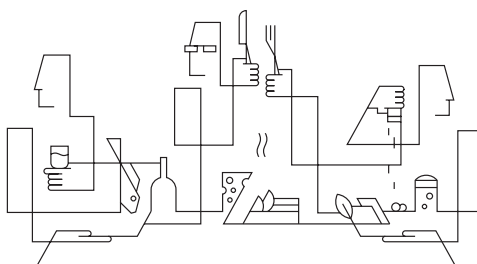
Wege bajgiel	26 PLN
z pastą jajeczną, awokado, półsuchszymi pomidorami i rukolą	
Bajgiel z marynowanym łososiem	28 PLN
bajgiel wielozłazisty z jajkiem poche, świeżym ogórkiem, sałatami, cebulką na maśle z tymiankiem, kawiolem z wodorostów, koperkiem i szczypiorkiem	
Prosty bajgiel	13 PLN
bajgiel z masłem, serkiem kremowym i konfiturą	

KLASYCZNIÉ

Jajecznica / z cebulką / boczkiem / pomidorami / pieczarkami	14 PLN/ + 3 PLN za każdy dodatek
z trzech jaj, podawana ze szczypiorkiem i pieczywem	
Owsianka z masłem orzechowym gotowana na mleku	19 PLN/ +6 PLN za mleko roślinne
z sezonowymi owocami, orzechami włoskimi i karmelem z daktyli	
Omlet z bobem i kozim serem	24 PLN
z dymką, szpinakiem i ziarnami słonecznika	

SŁODKO

Pannkakor z pieczoną białą czekoladą	24 PLN
szwedzkie pankeki z kremem waniliowym, konfiturą malinową z kardamonem i owocami	
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

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 19 PLN
na domowym zakwasie z jajkiem na twardo

Rosół z gęsi 17 PLN
z lanymi kluskami, marchewką i natką pietruszki

Matiasy holenderskie 19 PLN
w sosie musztardowym z koperkiem i czerwoną cebulą podane z domowym pieczywem

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

Varm korv 17 PLN
szwedzki hot-dog w domowej maślanej bułce z kiełbaską wieprzową, konfiturą z czerwonej cebuli, sosem musztardowym z kaparami, szwedzkim ogórkiem i cebulką prażoną

Sałata z wędzonym halibutem 39 PLN
z cytrynowym dressingiem, fasolką szparagową, młodymi ziemniakami z koperkiem, rzodkiewką i tiulem z siemieniem lnianym

Cesarz Lars 39 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, grzankami i parmezanem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej

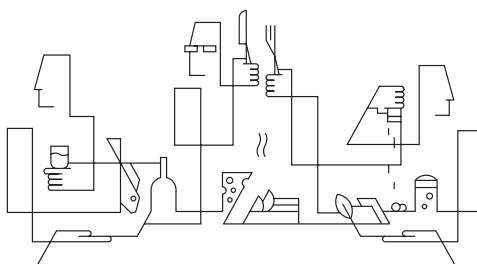
KLASYK

Żeberka wieprzowe 52 PLN
w domowej marynacie bbq z frytkami i chrzanowym coleslawem z białej kapusty

DESERY

Truskawki z domowym ajerkoniakiem 25 PLN
świeże, polskie truskawki polane przygotowanym na miejscu ajerkoniakiem i migdałami

Sprawdź co przygotowaliśmy na dziś!
zapytaj obsługę bądź sprawdź w naszej deserowej witrynie!



* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

LARS OBIADOWY od 12.00 do 16.00

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej	39 PLN
z domowymi pikłami, suszonym żółtkiem, chlebem żytnim na zakwasie i masłem z wędzoną solą	
Kalmary	39 PLN
z maślano-czosnkowym sosem winnym, szalotką, pomidorami, chorizo i chilli podane z domowym pieczywem	
Varm korv	19 PLN
szwedzki hot-dog w domowej maślanej bułce z kiełbaską wieprzową, konfiturą z czerwonej cebuli, sosem musztardowym z kaparami, szwedzkim ogórkiem i cebulką prażoną	
Smørrebrød z norweskim serem brunost wege 	22 PLN
na toście z domowego chleba z konfitowaną cebulką z tymiankiem i leśną borówką	
Matiasy holenderskie	19 PLN
w sosie musztardowym z koperkiem i czerwoną cebulą podane z domowym pieczywem	

SAŁATY

Sałata z wędzonym halibutem	39 PLN
z cytrynowym dressingiem, fasolką szparagową, młodymi ziemniakami z koperkiem, rzodkiewką i tiulem z siemieniem lnianym	
Cesarz Lars	39 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, grzankami i parmezanem, polana dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	

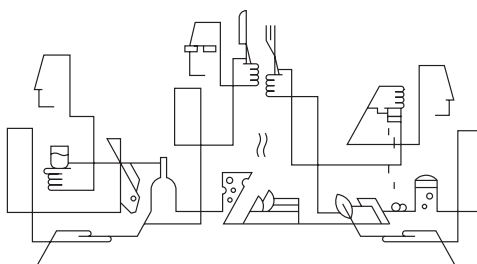
ZUPY

Krem z zielonego groszku	21 PLN
z krewetkami grenlandzkimi i łososiem jurajskim w cieście	
Chłodnik z pieczonych buraków	19 PLN
na domowym zakwasie z jajkiem na twardo	
Rosół z gęsi	17 PLN
z lanymi kluskami, marchewką i natką pietruszki	

DODATKI

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

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



* o listę alergenów poprosz kelnera

DANIA GŁÓWNE

Smażony łosoś jurajski 58 PLN

z fasolką szparagową na maśle, czarną soczewicą z groszkiem i pietruszką, solirodem, oliwą łubczykową i sosem szafranowym

Kurczak kukurydziany marynowany w ziołach 45 PLN

ze smażonymi kurkami, puree ziemniaczanym z palonym masłem, piklowaną kalarepą, żelem z moreli i sosem demi-glace

Żeberka wieprzowe 52 PLN

w domowej marynacie bbq z frytkami i chrzanowym coleslawem z białej kapusty

Burger wołowy 39 PLN

w domowej bułce z serem mimolette, piklowanym ogórkiem, rukolą, pomidorem, bekonem, czerwoną cebulą i sosem chilli mango, podawany z frytkami

Wege-burger z pieczonego pasternaku ze słonecznikiem i żurawiną 39 PLN

w domowej czarnej bułce z serem mimolette, piklowanym jalapeño, rukolą, pomidorem, czerwoną cebulą i ziołowym sosem z czosnkiem niedźwiedzim, podawany z frytkami

Tagliatelle z krewetkami 52 PLN

w winnym sosie z czosnkiem niedźwiedzim, smażonym bobem, porem i prażonymi migdałami

Ziemniaczane gnocchi z oscypkiem 42 PLN

z kurkami i bobem smażonymi na maśle, wywarem z grzybów leśnych, piklowaną cebulą i tartym kozim serem

Świeże mule po marynarsku - od środy do piątku, zapytaj o dostępność! 42 PLN

w sosie z białego wina z czosnkiem, szalotką, pietruszką i domowym pieczywem

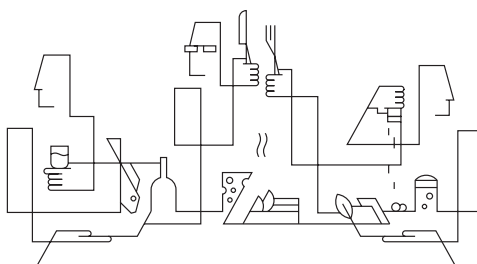
DESERY

Truskawki z domowym ajerkoniakiem 25 PLN

świeże, polskie truskawki polane przygotowanym na miejscu ajerkoniakiem

Sprawdź co przygotowaliśmy na dziś!

zapytaj obsługę bądź sprawdź w naszej deserowej witrynie!

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 pomarańczy, 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	
Napar z imbirem, pomarańczą, miętą, miodem i limonką	14 PLN

LEMONIADY

Klasyczna	13 PLN
Czarny bez z miętą	13 PLN
Sezonowa	13 PLN
zapytaj co na dziś przygotowaliśmy!	

SMOOTHIE

Zielone	17 PLN
szpinak, jabłko, cytryna, pomarańcz	
Czerwone	17 PLN
banan, malina, czerwona porzeczka, jeżyna	

KAWY

Espresso	10 PLN
Doppio	12 PLN
Czarna / Biała	10 PLN
Americano	12 PLN
Cappuccino	12 PLN
Latte	13 PLN
Mocca	15 PLN
Mrożona	15 PLN

SOKI

WYCISKANE:	
Pomarańcza	15 PLN
Grejpfrut	15 PLN

TŁOCZONE:

Jabłko	9 PLN
Gruszka	9 PLN
Pomidor	9 PLN

WODA

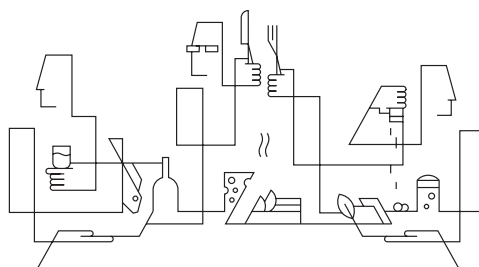
CISOWIANKA:

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

CZEKOLADY

Klasyczna	15 PLN
Z malinami	15 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
Browar Kingpin- zapytaj o dostępne rodzaje kraftowego piwa!	18 PLN
Browar Kingpin Pils / Weizen 0,5 l	15 PLN
Niskoalkoholowe piwo kraftowe 0,5 l	13 PLN
Polski cydr 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
Rhubarb Sour	22 PLN
Coconut Mojito	21 PLN
Strawberry Frozen Daiquiri	25 PLN
Aperol Spritz	24 PLN
Hugo	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

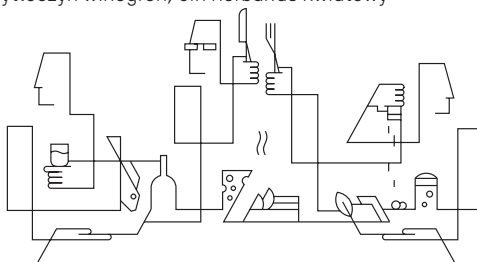
Mackmyra 10 y.o. 40 ml	40 PLN
Nordic Spirits Gin 40 ml	22 PLN
O.P. Anderson Akvavit 40 ml	15 PLN
Xante 40 ml	21 PLN
Motörhead Vodka 40 ml	25 PLN

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 jabłtek, ze śliwek, z wyciżczyn winogron, Gin Herbarius Kwiatowy	

**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB

LANE	Frizzante Bianco Vinicola Serena Glera, Trebbiano, Garganega	12 PLN 150 ml 34 PLN 500 ml
		125 ml BUT.
FIZZ	Cabert Cantina di Bertolo Extra Dry Glera	95 PLN
	Prosecco DOC Friuli-Wenecja Julijska Włochy	
BIAŁE	Venea Vitali Trebbiano	15 PLN 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	19 PLN 110 PLN
	Palatynat-Nadrenia Niemcy	
	Casa Marin Cartagena Sauvignon Blanc	29 PLN 149 PLN
San Antonio Valley DO Chile		
Tenuta Il Falchetto Chardonnay	149 PLN	
Langhe DOC Piemont Włochy		
RSA 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	15 PLN 79 PLN
	Montepulciano d'Abruzzo DOP Abruzja Włochy	
	Vicar Tolva Merlot	95 PLN
	Central Valley DO Chile	
	Belasco de Baquedano Moncagua Malbec	19 PLN 110 PLN
	Luján de Cuyo DOC Mendoza Argentyna	
	Bodegas Zuazo Gaston Crianza Tempranillo	25 PLN 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		

