

**SPECJAŁY LARSÓW**

**Śniadanie larsowe** 43 PLN

2 jajka w koszulce, chrupiący bekon, szpinak w śmietanie, smażone pieczarki, confitowane pomidorki oraz cytrynowy sos holenderski na domowym toście

**Philly cheese sandwich** 43 PLN

chrupiąca wiejska bagietka z domowym brisket wołowym, majonezem jalapeño, grillowanymi pieczarkami i papryką, serem mimolette, szwedzkim ogórkiem i prażoną cebulą

**Weggie cheese sandwich** 43 PLN

chrupiąca wiejska bagietka z wędzonym tempeh, majonezem jalapeño, grillowanymi pieczarkami i papryką, serem mimolette, szwedzkim ogórkiem i prażoną cebulą

**Śniadanie duńskie** 43 PLN

2 kiełbaski z dzika własnej produkcji, 2 jajka sadzone, twarożek z rzodkiewką, marynowany ogórek i czerwona cebulka, sos tatarski, domowe pieczywo i masło

**SMØRREBRØD**

**Sparris** 42 PLN

domowe pieczywo na zakwasie z grillowanymi białymi i zielonymi szparagami, guacamole, konfitowanymi pomidorkami, jajkiem poche i sosem holenderskim

**Ägg & lax** 42 PLN

domowe pieczywo na zakwasie z pastą jajeczną, wędzonym łososiem, awokado, serkiem philladelphia, rzodkiewką, szczypiorkiem i polnymi ziołami

**Keso** 42 PLN

domowe pieczywo na zakwasie z twarożkiem ze szczypiorkiem, pomidorami, pesto z suszonych pomidorów i pangratto z cebulki

**KLASYKI**

**Jajecznicza** 22 PLN

z trzech wiejskich jaj, podawana ze szczypiorkiem i pieczywem

**cebulka | pieczarki** 4 PLN za dodatek

**boczek | półsuszone pomidory | chorizo** 6 PLN za dodatek

**szparagi białe lub zielone** 8 PLN za dodatek

**dodatkowe jajko** 5 PLN za dodatek

**Shakshouka** 38 PLN

2 jajka zapieczone na salsie pomidorowej z cebulą, chilli, listkami szpinaku, ziołami i pieczywem

**z chorizo i serem feta**

**z tempeh i awokado | wege, opcja wegan i keto |**

**ze szparagami i bryndzą | wege, opcja wegan i keto |**

**Jajka po turecku** 41 PLN

2 jajka sadzone z fetą, sałatką z miętą i półsuszonymi pomidorami, domowym pieczywem oraz oliwą z czosnkiem i chilli

**z chorizo i boczkiem**

**z tempeh i awokado | wege |**

**ze szparagami białymi i zielonymi | wege |**

**SŁODKO**

**Pannkakor z pieczoną białą czekoladą** 38 PLN

szwedzkie pankejki z bitą śmietaną z mascarpone, domową konfiturą truskawkową, owocami sezonowymi i migdałami

**Owsianka na mleku** 29 PLN

z domową konfiturą truskawkową i orzechami

na mleku roślinnym +8 PLN

**DODATKI**

**Grillowany boczek (80g) | domowa konfitura z truskawek (100g)** 12 PLN

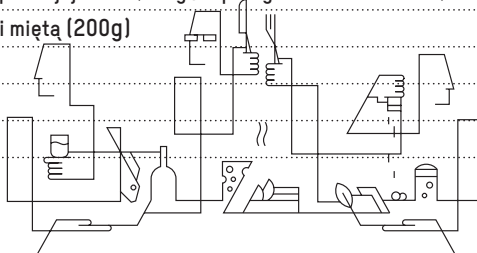
**Twarożek ze szczypiorkiem (120g) | pasta jajeczna (100g) | szparagi białe lub zielone (120g) |** 15 PLN

**Guacamole (80g) | pomidory z oliwą i miętą (200g)** 15 PLN

**Wędzony łosoś (50g)** 18 PLN

**Domowy brisket wołowy (80g)** 20 PLN

**Jajko** 5 PLN



\* o listę alergenów poproś kelnera

\*\*w przypadku grup 6 lub więcej

osób do rachunku doliczamy

10% service fee

**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB

**LARS ŚNIADANIOWY**

**LUNCH**

Codziennie serwujemy dwa dania lunchowe i zupę, zajrzyj na tablicę lub zapytaj o nie kelnera:

Zupa	16 PLN
Danie lunchowe	31 PLN
Zestaw: danie główne + zupa	43 PLN

**ZUPY**

Sparris gräddsoppa krem z białych szparagów	34 PLN
z bryndzą i sałwą z zielonych szparagów z orzechami włoskimi i pietruszką	

Grön soppa norweska zupa rybna ze szpinakiem	56 PLN
z łososiem, krewetkami, młymi i młodymi ziemniakami	

**PRZYSTAWKI**

Räkor krewetki z maślano-czosnkowym sosem winnym	62 PLN
z chorizo, szalotką, pomidorami concasse i chilli, podane z domowym pieczywem	

Smørrebrød med asparges zielone i białe szparagi na domowym pieczywie   wege	42 PLN
z awokado, konfitowanymi pomidorkami, serkiem philadelphia, suszonym żółtkiem, parmezanem, szczypiorkiem i koperkiem	

Grillad sparris grillowane białe i zielone szparagi z jajkiem poche   wege	42 PLN
z oliwą pomidorową, pomidorkami koktajlowymi, espumą z parmezanu, szalotką i czosnkiem	

**SALATY**

Halloumi	49 PLN
z grillowanym serem halloumi, mixem sałat, jogurtowym dressingiem, miodem, migdałami, szparagami, truskawkami, kompresowanym ogórkiem i marynowaną czerwoną cebulką	

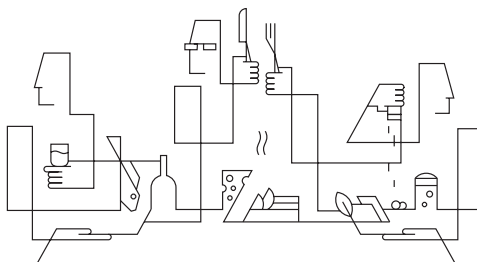
Cesarz Lars	49 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, grzankami czosnkowymi, parmezanem i dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	

**KLASYK**

Revbensspjäll żeberka wieprzowe	74 PLN
w pikantnej marynacie bbq z burbonem i chilli, frytkami oraz wiosenną sałatką ze szparagami i dressingiem cytrynowym	

**DESERY**

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



\* o listę alergenów poproś kelnera  
\*\* w przypadku grup 6 lub więcej osób do rachunku doliczamy 10% service fee

**LARS OBIADOWY** od 12.00 do 16.00

**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB

## PRZYSTAWKI

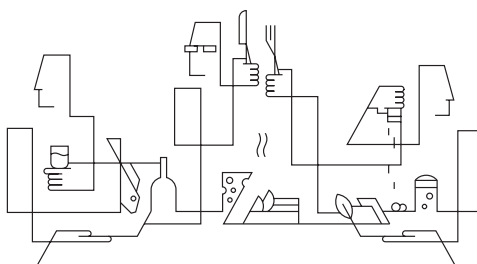
<b>Råbiff</b> tatar z polędwicy wołowej	56 PLN
z majonezem lubczykowym, marynowanymi grzybami shimeji i nemeko, suszonym żółtkiem, ogórkiem małosolnym, czerwoną cebulką i polnymi ziołami, podawany z domowym pieczywem i palonym masłem	
<b>Räkor</b> krewetki z maślano-czosnkowym sosem winnym	62 PLN
z chorizo, szalotką, pomidorami concasse i chilli, podane z domowym pieczywem	
<b>Laxtartar</b> tatar z łososia islandzkiego	62 PLN
z pomidorowym vierge z mięta, żelem pomarańczowym, creme fraiche, kompresowanym ogórkiem i kawiozem z taszy, podawany z domowym pieczywem i palonym masłem	
<b>Smørrebrød med asparges</b> zielone i białe szparagi na domowym pieczywie   wege	42 PLN
z awokado, konfitowanymi pomidorkami, serkiem philadelphia, suszonym żółtkiem, parmezanem, szczypiorkiem i koperkiem	
<b>Smørrebrød med kalvekød</b> wolno gotowana cielęcina na domowym pieczywie	49 PLN
z majonezem z wędzonego halibuta, smażonymi kaparami, konfitowanymi pomidorkami, marynowanym zielonym szparagiem, polnymi ziołami oraz pudrem i oliwą pomidorową	
<b>Grillad sparris</b> grillowane białe i zielone szparagi z jajkiem poche   wege	42 PLN
z oliwą pomidorową, pomidorkami koktajlowymi, espumą z parmezanu, szalotką i czosnkiem	

## ZUPY

<b>Sparris gräddsoppa</b> krem z białych szparagów	34 PLN
z bryndzą i salsą z zielonych szparagów z orzechami włoskimi i pietruszką	
<b>Syra soppa</b> zupa szczawiowa	34 PLN
z jajkiem i ziemniakami	
<b>Grön soppa</b> norweska zupa rybna ze szpinakiem	56 PLN
z łososiem, krewetkami, mulami i młodymi ziemniakami	

## SAŁATY

<b>Halloumi</b>	49 PLN
z grillowanym serem halloumi, mixem sałat, jogurtowym dressingiem, miodem, migdałami, szparagami, truskawkami, kompresowanym ogórkiem i marynowaną czerwoną cebulką	
<b>Cesarz Lars</b>	49 PLN
z soczystym kurczakiem, boczkiem, grzankami czosnkowymi, parmezanem i dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	



\* o listę alergenów poproś kelnera  
\*\* w przypadku grup 6 lub więcej osób do rachunku doliczamy 10% service fee

**DANIA GŁÓWNE**

**Revbensspjäll**  
**żeberka wieprzowe** 74 PLN

w pikantnej marynacie bbq z burbonem i chilli, frytkami oraz wiosenną sałatką ze szparagami i dressingiem cytrynowym

**Majskyckling**  
**wiejski kurczak kukurydziany supreme marynowany w ziołach** 63 PLN

z puree ziemniaczanym ze szczypiorkiem, sosem veloute, zielonym groszkiem, fioletową marchewką, zielonymi szparagami i oliwą pomidorową

**Biffburgare**  
**burger wołowy** 59 PLN

w domowej maślanej bułce z serem mimolette, salsą pomidorową, jalapeno majo, prażoną cebulką, boczkiem, rukolą, konfiturą z czerwonej cebuli, marynowaną czerwoną cebulką, szwedzkim ogórkiem i frytkami

**Vegoburgare**  
**beźmięсны burger z grillowanym halloumi** 59 PLN

w domowej maślanej bułce z awokado majo, salsą pomidorową, mozzarellą, szwedzkim ogórkiem, prażoną cebulką, rukolą, grillowanymi szparagami, marynowaną czerwoną cebulką i frytkami

**Nötbiff**  
**stek z polędwicy wołowej** 149 PLN

z frytkami, blue cheese mayo ze szczypiorkiem, marynowaną czerwoną kapustą z pietruszką i czerwoną cebulką i domowym gravy z marynowanym pieprzem i gorczycą

**Torsk ryggfilet**  
**polędwica z dorsza w cieście piwnym** 79 PLN

z frytkami lub batatami, tzatzyki z ogórka małosolnego i fasolką szparagową a'la polonaise

**Potatis klimp**  
**kopytka ziemniaczane z szafranem i wege l** 59 PLN

ze szparagami, salsą verde, zielonym groszkiem, konfitowanymi pomidorkami, oliwą cytrynową i parmezanem

**Kalvkött**  
**wolno gotowana cielęcina** 79 PLN

z domowym gravy, miętowym creme fraiche, groszkiem cukrowym, białymi i zielonymi szparagami, ogórkiem kompresowanym, kaparami i puree ziemniaczanym

**DODATKI**

**Frytki ze świeżych ziemniaków\*** 16 PLN

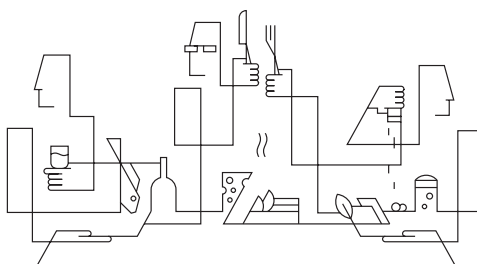
**Łodeczki z batatów\*** 19 PLN

\* wybierz sos: avocado mayo | jalapeño mayo | ketchup

**DESERY**

**Zapytaj co na dzisiaj przygotowaliśmy!**

zapytaj obsługę bądź sprawdź w naszej deserowej witrynie!



\* o listę alergenów poproś kelnera

**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB

**LARS A'LA CARTE**



Wake Me Up! Breakfast	16 PLN
liście czarnej herbaty z indyjskiej prowincji Assam, Chin oraz Cejlonu	
Earl Grey Supreme	16 PLN
indyjskie herbaty Assam i Darjeeling nasycone naturalnym olejkiem bergamotki	
Muscat Darjeeling	16 PLN
czarna herbata ze słynnego regionu Darjeeling w Indiach z aromatem winogron muscat	
China Sencha	16 PLN
liście chińskiej zielonej herbaty Sencha	
China Jasmine	16 PLN
liście zielonej chińskiej herbaty Sencha z kwiatami jaśminu	
Jolly Green Fellow	16 PLN
chińska Sencha, suszone kawałki mango i pomarańcze, płatki aksamitki i chabrów	
Mint La-La-Land	16 PLN
zielona herbata, liście moringi, mięty pieprzowej i zielonej, płatki słonecznika i chabrów	
Super Girl!	16 PLN
biała herbata naturalnie nasycona aromatem brzoskwiń i ananasów, płatki aksamitki	
Milky Oolong	16 PLN
zielony oolong z Tajwanu, naturalny mleczny aromat pochodzący z liści	
Yummy Rooibos	16 PLN
rooibos, skórka pomarańczy, płatki słoneczników i róż	
Awsome Fruits	16 PLN
hibiskus, suszone truskawki, jabłka, czarna porzeczka, maliny, czarny bez, dzika róża, liście i owoce jeżyny	

#### NA ROZGRZANIE

Napar z imbirem, pomarańczą, miętą, miodem i limonką	18 PLN
Herbata z konfiturą z malin, pomarańczą i goździkami	22 PLN

#### NA OCHEŁDĘ

Lemoniada klasyczna	16 PLN
Lemoniada z czarnym bzem i miętą	16 PLN
Lemoniada sezonowa	16 PLN
zapytaj co na dziś przygotowaliśmy!	
Domowe ice tea z sezonowymi owocami	18 PLN
Zielone smoothie	24 PLN
świeży szpinak, jabłko, cytryna, pomarańcza	
+chia	+3 PLN

#### CZEKO

Z migdałami	20 PLN
Z piankami	20 PLN
Z malinami i migdałami	22 PLN

#### KAWY

Espresso	10 PLN
Doppio	15 PLN
Czarna / Biała	11 PLN
Americano	15 PLN
Flat white	15 PLN
Cappuccino	13 PLN
Latte	15 PLN
Mocca	18 PLN
Mrożona	16 PLN

#### SOKI

WYCISKANE	
Pomarańcza	18 PLN
Grejpfrut	18 PLN

#### Z DOMU REMBOWSKICH

Jabłko	11 PLN
Gruszka	11 PLN
Pomidor	11 PLN

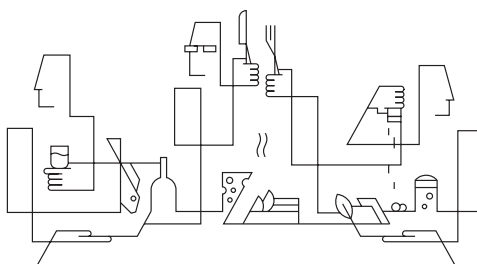
#### WODA

CISOWIANKA:	
Classique 0,3 l	9 PLN
Classique 0,7 l	16 PLN
Perlage 0,3 l	9 PLN
Perlage 0,7 l	16 PLN

#### GAZOWANE

Coca-Cola 0,25 l	10 PLN
Cola Zero 0,25 l	10 PLN
Tonic Kinley 0,25 l	10 PLN
Sprite 0,25 l	10 PLN

## NAPOJE BEZALKOHOLOWE



LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

## PIWO I CYDR

Grimbergen Blonde / Blanche 0,3 l	15 PLN
Grimbergen Blonde / Blanche 0,5 l	22 PLN
Browar Kingpin- zapytaj o dostępne rodzaje kraftowego piwa!	19 PLN
Browar Kingpin PILs / Weizen 0,5 l	16 PLN
Niskoalkoholowe piwo kraftowe 0,5 l	16 PLN
Polski cydr 0,33 l	16 PLN

## DEGUSTACJE

SET AQUAVIT 40 ml   20 ml	70   35 PLN
Aalborg Taffel, O.P. Anderson, Linie Sherry Cask, Linie Port Cask	
SET NORDYCKI 40 ml   20 ml	66   33 PLN
Vikingfjord Vodka, Xante Cognac & Pears Liqueur, Valhalla Herb Liqueur, Heering Cherry Liqueur	
SET WIELKOPOLSKI 40 ml   20 ml	76   38 PLN
Okowita Ovii: z jabłek, z czarnego bzu, z wyłoczyn winogron, Gin Herbarius Kwiatowy	

## KOKTAJLE

LARS SPRITZER Lillet, Frizzante, sok z cytryny, syrop cukrowy, sezonowe owoce, mięta	24 PLN
Swedish Negroni O.P. Anderson Aquavit, Campari Bitter, Martini Rosso, Angostura	26 PLN
Nordic Gin & Tonic Nordic Spirits Lab Gin, tonik, suszone owoce jałowca	26 PLN
Swedish 75 Nordic Spirits Lab Gin, borówka brusznica, sok z cytryny, Frizzante	27 PLN
Skinny Lennart Xante Cognac & Pear Liqueur, sok z limonki, woda gazowana	26 PLN
Finnish Porn Star wódka Koskenkorva Vanilla, Passoa, syrop waniliowy, sok z limonki, marakuja, Frizzante	33 PLN
Martini Espresso Wyborowa, Kahlua Coffee Liqueur, espresso, syrop cukrowy	22 PLN
Pear Sour Absolut Pears, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało jajka	22 PLN
Red River Punch wódka Koskenkorva Original, maliny, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało jajka	25 PLN
Okowita Sour okowita Ovii z wyłoczyn winogron, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura, biało jajka	27 PLN
Aperol Spritz Aperol Aperitivo, Frizzante, woda gazowana, pomarańcza	24 PLN
Hugo Frizzante, syrop z kwiatu czarnego bzu Rembowski, mięta, limonka	21 PLN

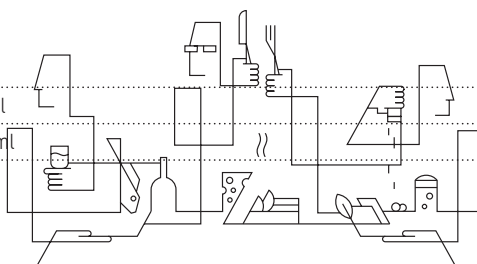
## Z PÓŁNOCY

<b>DANIA</b>	
Aalborg Jubilæums Akvavit 40 ml	19 PLN
Aalborg Taffel Akvavit 40 ml	17 PLN
Heering Cherry Liqueur 40 ml	16 PLN

<b>NORWEGIA</b>	
Linie Aquavit Sherry Cask 40 ml	17 PLN
Linie Aquavit Port Cask 40 ml	30 PLN
Vikingfjord Vodka 40 ml	15 PLN

<b>SZWECJA</b>	
Mackmyra Svensk Ek Whisky 40 ml	41 PLN
Mackmyra Brukswhisky 40 ml	33 PLN
Nordic Spirits Lab Gin 40 ml	22 PLN
O.P. Anderson Aquavit 40 ml	15 PLN
Xante Cognac & Pear Liqueur 40 ml	22 PLN
Motörhead Vodka 40 ml	26 PLN

<b>FINLANDIA</b>	
Valhalla Herb Liqueur 40 ml	19 PLN
Koskenkorva Vanilla Vodka 40 ml	17 PLN
Koskenkorva Original Vodka 40 ml	17 PLN



**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB

## LANE

**Frizzante Bianco Vinicola Serena** | Glera, Trebbiano, Garganega 15 PLN 150 ml | 39 PLN 500 ml

125 ml | BUT.

## FIZZ

**Cabert Cantina di Bertolo Extra Dry** | Glera 129 PLN

Prosecco DOC | Friuli-Wenecja Julijska | Włochy

**Jean Pernet Tradition Brut** | Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay 370 PLN

Champagne AOC | Szampania | Francja

## BIAŁE

**Venea Vitali** | Trebbiano 16 PLN | 79 PLN

Trebbiano d'Arbuzo DOC | Abruzja | Włochy

**Château Derezla Tokaji Semidry** | Furmint 95 PLN

Tokaj | Węgry

**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

**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 16 PLN | 79 PLN

Montepulciano d'Abruzzo DOP | Abruzja | Włochy

**Excelsior Little Hill** | Cabernet Sauvignon 95 PLN

Western Cape WO | Republika Południowej Afryki

**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

**Bonazzi Dario e Fabio** | Corvina Veronese / Rondinella / Molinara 145 PLN

Valpolicella Classico DOC | Wenecja Eugenejska | Włochy

**Émile Boeckel** | Pinot Noir 150 PLN

Alsace AOC | Alzacja | Francja

**Le Fonti di Panzano** | Sangiovese / Merlot / Cabernet Sauvignon 165 PLN

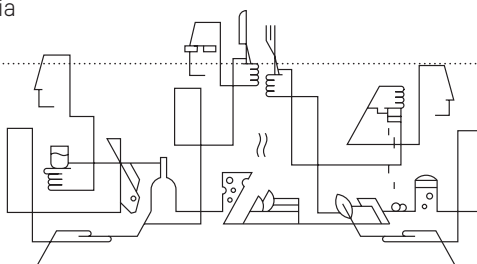
Chianti Classico DOCG | Toskania | Włochy

**Genium Celler** | Garnacha / Merlot / Cariñena / Syrah 170 PLN

Priorat DOQ | Katalonia | Hiszpania

**Clos de Gat Har'el** | Syrah 230 PLN

Judean Hills | Izrael



**LARS, LARS & LARS**

BISTRO PUB