

SPECJAŁY LARSÓW

Śniadanie kopenhaskie 31 PLN

Chleb pszenno żytni z prażoną cebulą, konfitura żurawinowa z miętą, ser gouda, ubite masło z solą morską, jajko zerówka gotowane ze szczypiorkiem

Śniadanie larsowe 39 PLN

Dwa jajka w koszulce, chrupiący bekon, szpinak w śmietanie, smażone pieczarki, confitowane pomidorki oraz sos holenderski na domowym pieczywie

Scandi pastrami 43 PLN

Domowa kanapka z mostkiem wołowym, grillowanymi pieczarkami i papryka, sosem mango jalapeno, prażona cebula, sałata rzymska, ogórki szwedzkie

Kanapka z pastą jajeczną 39 PLN

Krewetki koktajlowe, sałata, marynowany ogórek, szczypior

Hot dog 38 PLN

Kiełbasa własnego wyrobu z dzikim czosnkiem, serem brunost, prażona cebula, sos remolada, ogórki szwedzkie

NOWOŚĆ

Scandi muffiny 37 PLN

Z jajecznicą, boczkiem, serem, żurawina, rukolą

Croque wege 39 PLN

avocado, beszamel, jajko sadzone, ser manchego, ser duński, żurawina, sałatka z rukoli i pomidorków cherry

smørrebrød 42 PLN

Z łososiem, pastą avocado, rukolą, jajkiem poche, serkiem ziołowym i szczypiorkiem

Naleśniki 36 PLN

Z mascarpone z masłem orzechowym, dżemem truskawkowym i sosem czekoladowym

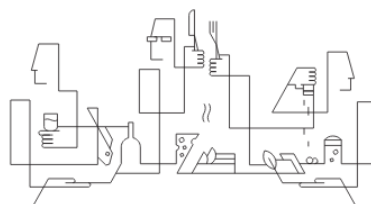
KLASYCZNIK

Shakshuka 39 PLN

Z pomidorami i chorizo z zapiekany avocado

Maślana Jajecznicza 24 PLN

Jajka zerówki, pieczywo, masło



* o listę alergenów poproś kelnera

LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

LUNCH

Codziennie serwujemy zupę i dwa dania - zajrzyj na naszą tablicę lub zapytaj obsługi co na dzisiaj przygotowaliśmy:

Zupa 17 PLN

Danie lunchowe 35 PLN

Zestaw: zupa + danie główne 49 PLN

ZUPY

Boletus krem 33 PLN

Krem z borowika, espuma z ciemnego piwa i miodu jarmuż i oliwa szczypiorkowa

Fiskesuppe 57 PLN

Norweska zupa rybna z łososiem z hodowli Wester Ross, mleczkiem kokosowym, mulami, krewetkami i pieczonymi ziemniakami

Sur suppe 35 PLN

Żurek z puree ziemniaczanym z chrzanem, boczkiem, jajkiem przepiórczym i oliwą majerankową

PRZYSTAWKI

Räkor 59 PLN

smørrebrød z krewetkami w tempurze, tatarem z awokado i majonezem kaparowym

Sill med tranbär 45 PLN

Śledź z kremową cebulą, pieczonymi ziemniakami, konfiturą z żurawiny i oliwą koprową

Råbiff 56 PLN

Tatar wołowy z chipsem Won Ton, majonezem boczkowym z jalapeno, piklami i confitowanym czosnkiem

Gravlax 55 PLN

Gravlax z łososia, kremowy ser z cytrusami, pieczywo i sałatka z ogórka szwedzkiego

LARS LUNCH 12:00 -16:00

SAŁATY

Cesarz Lars 49/69 PLN

Soczysty kurczak lub krewetki, krutony, boczek, Parmezan, sos anchois, sałata rzymska

Sałatka z kus kus 53 PLN

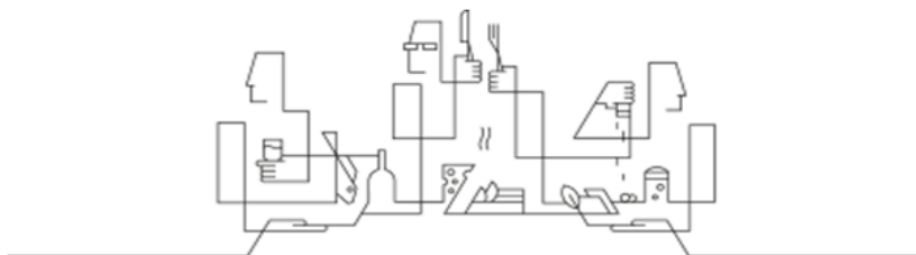
Warzywa, kasztany, dressing z borówki brusznicy i kopru, karmelizowane orzechy włoskie, pieczywo

KLASYK

Revbensspjäll 75 PLN

Żeberka wieprzowe w sosie barbeque z whisky, pieczonymi ziemniakami z twarogiem, duszoną kapustą, prażonym boczkiem i szczypiorem

- w przypadku grup 6 lub więcej osób do rachunku doliczamy 10% service fee



LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

ZUPY

Boletus krem 33 PLN

Krem z borowika, espuma z ciemnego piwa i miodu jarmuż i oliwa szczypiorkowa

Fiskesuppe 57 PLN

Norweska zupa rybna z łososiem z hodowli Wester Ross, mleczkiem kokosowym, mulami, krewetkami i pieczonymi ziemniakami

Sur suppe 35 PLN

Żurek z puree ziemniaczanym z chrzanem, boczkiem, jajkiem przepiórczym i oliwą majerankową

PRZYSTAWKI

Räkor 59 PLN

smørrebrød z krewetkami w tempurze, tatarem z awokado i majonezem kaparowym

Sill med tranbär 45 PLN

Śledź z kremową cebulą, pieczonymi ziemniakami, konfiturą z żurawiny i oliwą koprową

Råbiff 56 PLN

Tatar wołowy z chipsem Won Ton, majonezem boczkowym z jalapeno, piklami i confitowanym czosnkiem

Gravlax 55 PLN

Gravlax z łososia, kremowy ser z cytrusami, pieczywo i sałatka z ogórka szwedzkiego

LARS a'la carte

SAŁATY

Cesarz Lars 49/69 PLN

Soczysty kurczak lub krewetki, krutony, boczek, Parmezan, sos anchois, sałata rzymska

Sałatka z kus kus 53 PLN

Warzywa, kasztany, dressing z borówki brusznicy i kopru, karmelizowane orzechy włoskie, pieczywo

- w przypadku grup 6 lub więcej osób do rachunku doliczamy 10% service fee



LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

Revbensspjäll 75 PLN

Żeberka wieprzowe w sosie barbecue z whisky i miodem, pieczonymi ziemniakami z twarogiem, duszoną kapustą, pieczonym boczkiem i szczypiorkiem

Wester Ross 83 PLN

Łosoś hodowlany Wester Ross podany z risotto bisque, pak choi, pomidorami concasse, chipsami z pietruszki i groszkiem cukrowym

Majskyckling 59 PLN

Kurczak kukurydziany podawany z puree z batatów, bimi, brukselką, tymiankowym demi glace i oliwą chilli z miętą

Biffburgare 59 PLN

Burger wołowy z pieczonym boczkiem, konfiturą z pomidora i bbq i sosem mango-jalapeño, serem mimolette, duszoną czerwoną cebulą, ogórkiem kiszonym, rukolą, chipsami z cebuli, podawany z parmezanowymi frytkami i ketchupem

Rådjur 65 PLN

Gulasz z jelenia z grzybami, rösti ziemniaczane podawane z sałatką z cebuli i melisy

Nötkött kinder 63 PLN

Policzki wołowe z puree ziemniaczanym chrzanowym z gorczycą, pieczonymi burakami glazurowanymi, prażoną cebulą i sosem z fermentowanego czosnku

Kalvköttbullar 59 PLN

klopsiki wieprzowe podawane z puree z pieczonych ziemniaków i czosnku, konfiturą żurawinową, glazurowaną brukselką

Bakt blomkål 56 PLN

Pieczony kalafior, mleko kokosowe z combu, masło orzechowe, puree z pieczonego kalafiora, wegetariański demi glace, jarmuż i sałatka Wakame

Stek pastaen 69 PLN

Makaron stir fry z kaczką, warzywami, jajkiem, sosem sojowym, orzeszkami ziemnymi i świeżymi ziołami

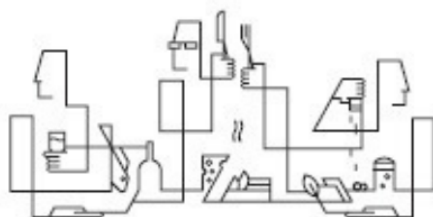
DODATKI

Frytki ze świeżych ziemniaków* **16 PLN**

Frytki ze słodkich ziemniaków* **19 PLN**

wybierz sos: avocado- majo | mango-jalapeno | Keczup

dla grup składających się z 6 i więcej osób
opłata za usługę wynosi 10%



LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB



HERBATY

Wake Me Up!

liście czarnej herbaty z indyjskiej prowincji Assam, Chin i Cejlonu

18 PLN

Breakfast Earl Grey

indyjskie herbaty Assam i Darjeeling nasycone naturalnym olejkami bergamotki

Supreme Muscat

czarna herbata z Darjeeling z aromatem winogron muscat

China Sencha

liście chińskiej zielonej herbaty Sencha

China Jasmine

liście zielonej herbaty Sencha z kwiatami jaśminu

Jolly Green Fellow

chińska Sencha, suszone mango i pomarańcze, płatki aksamitki i chabrów

Mint La-La-Land

zielona herbata, liście moringi, mięty pieprzowej i zielonej, płatki chabrów

Super Girl!

biała herbata naturalna nasycona aromatem brzoskwiń i ananasów, płatki aksamitki

Milky Oolong

zielony oolong z Tajwanu, naturalny mleczny aromat pochodzący z liści

Yummy Rooibos

rooibos, skórka pomarańczy, płatki słonecznika i róż

Awesome Fruits

hibiskus, suszone truskawki, jabłka, czarna porzeczka, maliny, czarny bez, dzika róża, liście i owoce jeżyny

ROZGRZANIE

Herbata biała, syrop waniliowy, pomarańcze, maliny, cynamon 25 PLN

Herbata zielona, syrop z mango, cytrusy, mięta, imbir 25 PLN

Herbata earl grey, puree z czarnej porzeczki, limonka, mięta, maliny 25 PLN

Herbata czarna, puree z malin, maliny goździki, cynamon, rozmaryn 25 PLN

Napar z imbiru, cytrusy, mięta, miód 23 PLN

Napar z żurawiny, cytrusy, imbir rozmaryn, miód 25 PLN

Grzana lemoniada, syrop z imbiru, imbir, cytrusy, mięta, cynamon 26 PLN

SMOOTHIE

Mleko migdałowe, maliny, banan, płatki migdała 30 PLN

Mleko sojowe, czekolada, espresso doppio, banan miód 33 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

Karafka wody z mięta, ogórkiem i

cytryną 1L 22 PLN

KAWY

Espresso 12 PLN

Doppio 17 PLN

Czarna 13 PLN

Biała 14 PLN

Americano 16 PLN

Flat white 17 PLN

Cappuccino 15 PLN

Latte 17 PLN

KAWY Z DODATKAMI

Cynamonowe cappuccino 24 PLN

Orzechowe latte 24 PLN

Flat white z pieczonym jabłkiem i cynamonem 26 PLN

LEMONIADY

Klasyczna z cytrusami i mięta 17 PLN

Kwiat z czarnego bzu z cytrusami i mięta 17 PLN

SOKI

WYCISKANE

Pomarańcza 25 PLN

Grejpfrut 25 PLN

Z DOMU REMBOWSKICH

Jabłko 13 PLN

Gruszka 13 PLN

Pomidor 13 PLN

GAZOWANE

Coca-Cola 0,25 l 11 PLN

Cola Zero 0,25 l 11 PLN

Tonic 0,25 l 11 PLN

Sprite 0,25 l 11 PLN



LARS, LARS & LARS

RESTAURACJA

PIWO I CYDR

	25 PLN
Grimbergen Blonde / Blanche 0,5 l	21 PLN
Kingpin Brewery - zapytaj o dostępne rodzaje kraftowego piwa!	19 PLN
Kingpin Brewery Pils / Weizen 0,5 l	19 PLN
Crafted low-alcohol beer 0,5 l	19 PLN
Polish Cider 0,33 l	19 PLN

DEGUSTACJA

GREATER POLAND SET 40 ml | 20 ml

Okowita z Ovii: z jabłek, z czarnego bzu, z wytloczyn winogron, Gin Herbarius Kwiatowy

76 | 38 PLN

ALHOGLE Z PÓŁNOCY

DANIA 40 ml

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

NORWEGIA 40 ml

Linie Aquavit Sherry Cask	17 PLN
Linie Aquavit Port Cask	30 PLN
Vikingfjord Vodka l	15 PLN

SZWECJA 40 ml

Mackmyra Svensk Ek Whisky	41 PLN
Mackmyra Svensk Rok	41 PLN
Nordic Spirits Lab Gin	22 PLN
O.P. Anderson Aquavit	15 PLN
Xante Cognac & Pear Liqueur	22 PLN
Motörhead Vodka	26 PLN

FINLANDIA 40 ml

Valhalla Herb Liqueur Koskenkorva V	19 PLN
--	---------------



LARS, LARS & LARS

BISTROPUB

GLOGG

Domowe grzane wino czerwone | goździki, anyż, imbir, pomarańcza, migdały **20 PLN**

Domowe grzane wino białe | kardamon, imbir pomarańcza, migdały **20 PLN**

Frizzante Bianco Vinicola Serena lane | **Glera, Trebbiano, Garganega** **150 ml 16 PLN**
500 ml 46 PLN

Cabert Cantina di Bertiole Extra Dry | **Glera** **135 PLN**

Prosecco DOC | Friuli - Wenecja Julijska | Włochy

Jean Pernet Tradition Brut | **Pinot Noir | Pinot Meunier | Chardonnay** **375 PLN**

Champagne AOC | Szampania | Francja

125 ml | BUT.

Venea Vitali | **Trebbiano** **19 PLN | 89 PLN**

Trebbiano d'Arbuzo DOC | Abruzja | Włochy

Château Dereszla Tokaji Semidry | **Furmint** **104 PLN**

Tokaj | Węgry

Villa San Martino | **Pinot Grigio** **119 PLN**

Delle Venezie IGT | Friuli - Wenecja Julijska | Włochy

Wachtenburg Winzer Forster Trocken | **Riesling** **23 PLN | 124 PLN**

Palatynat - Nadrenia | Niemcy

Casa Marin Cartagena | **Sauvignon Blanc** **33 PLN | 164 PLN**

San Antonio Valley DO | Chile

Tenuta Il Falchetto | **Chardonnay** **159 PLN**

Langhe DOC | Piemont | Włochy

R&A Pfaffl HAID | **Grüner Veltliner** **169 PLN**

Weinviertel DAC | Austria

Domaine de Vauroux | **Chardonnay** **195 PLN**

Chablis AOC | Burgundia | Francja

ROSÉ

Marco Real Homenaje Rosado | **Garnacha** **100 PLN**

Navarra DO | Hiszpania

Venea Burbero | **Montepulciano** **19 PLN | 93 PLN**

Montepulciano d'Abruzzo DOP | Abruzja | Włochy

Excelsior Little Hill | **Cabernet Sauvignon** **104 PLN**

Western Cape WO | RPA

Belasco de Baquedano Moncagua | **Malbec** **23 PLN | 124 PLN**

Luján de Cuyo DOC | Mendoza | Argentyna

Bodegas Zuazo Gaston Crianza | **Tempranillo** **30 PLN | 154 PLN**

Rioja DOC | Hiszpania

Bonazzi Dario e Fabio | **Corvina Veronese / Rondinella / Molinara** **154 PLN**

Valpolicella Classico DOC | Wenecja Eugenyjska | Włochy

Émile Boeckel | **Pinot Noir** **159 PLN**

Alsace AOC | Francja

Le Fonti di Panzano | **Sangiovese / Merlot / Cabernet Sauvignon** **179 PLN**

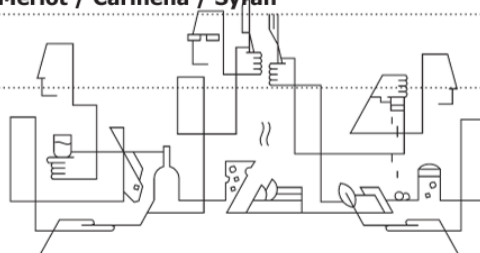
Chianti Classico DOCG | Toskania | Włochy

Genium Celler | **Garnacha / Merlot / Cariñena / Syrah** **184 PLN**

Priorat DOQ | Katalonia | Hiszpania

Clos de Gat Har'el | **Syrah** **254 PLN**

Judean Hills | Izrael



LARS, LARS & LARS

BISTRO PUB

KOKTAJLE

LYNCHBURG LEMONADE: Jack Daniels (40 ml) Triple Sec (20 ml), syrop cukrowy, lemoniada, mięta	40 PLN
JACK APPLE TONIC: Jack Apple (40ml), Tonic, jabłko, mięta	35 PLN
JACK HONEY LEMONADE: Jack Honey (40 ml), lemoniada, cytrusy, mięta	45 PLN
GENTLEMAN SOUR: Gentelman Jack (40 ml), sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura, białko	49 PLN
OLD FASHIONED: Woodford Reserve (50 ml), Syrop cukrowy, Angostura, zest z pomarańczy	39 PLN
BRAMBLE: Fords Gin(40 ml), Chambord (20 ml), sok z cytryny, syrop cukrowy	39 PLN
NEGRONI: Fords Gin (40 ml) Campari (40 ml), Martini Rosso (40 ml)	29 PLN
GIN TONIC: Fords Gin (40 ml), Tonic, sok z limonki, rozmaryn, żurawina	34 PLN
RASPBERRY SOUR: Absolut Raspberry (40 ml), puree z malin, sok z cytryny, białko	32 PLN
FRENCH 75: Fords Gin (40 ml), sok z cytryny, syrop cukrowy, Frizzante	
LARS SPRITZER: Lillet (40 ml), Frizzante, sok z cytryny, syrop cukrowy, sezonowe owoce, mięta	27 PLN
SKINNY LENART: Xante Cognac & Pear Liqueur, sok z limonki, woda gazowana	30 PLN 27 PLN
PEAR SOUR: Absolut Pears, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko	
OKOWITA SOUR: Okowita Ovii z wyciżczyn winogron, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura, białko	31 PLN

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

RASPBERRY MARGHARITA: Puree z malin, sok z cytryny, tonik	27 PLN
SZPRYCER: Syrop z kwiatu czarnego bzu, sezonowe owoce, mięta, woda gazowana	27 PLN
MANGO: Białe wino bezalkoholowe, Syrop mango, pomarańcze, mięta, woda gazowana	25 PLN
SANGRIA: Czerwone wino bezalkoholowe, maliny, pomarańcze, sok z czarnej porzeczki	30 PLN



WHISKY | BOURBON | GIN

Tennessee Whiskey 40ml/07L

Jack Daniel's Tennessee Whiskey	22 PLN/349 PLN
Jack Daniel's Tennessee Honey	22 PLN/349 PLN
Jack Daniel's Tennessee Fire	22 PLN/349 PLN
Jack Daniel's Tennessee Apple	22 PLN/349 PLN
Jack Daniel's Tennessee Rye	25 PLN/399 PLN
Gentleman Jack Tennessee Whiskey	25 PLN/399 PLN
Jack Daniel's Single Barrel Select	39 PLN
Jack Daniel's Single Barrel Rye Whiskey	39 PLN
Jack Daniels Triple Mash	38 PLN

Fords Gin 40 ML/0.7L

24 PLN/ 405 PLN

BOURBON 40 ML/0.7L

Woodford Reserve	25 PLN/425 PLN
Woodford Reserve Rye	33 PLN/559 PLN
Woodford Reserve Double Oaked	39 PLN/659 PLN

SINGLE MALTS 40 ML

The GlenDronach 12 YO	45 PLN/ 765 PLN
BenRiach The Original Ten	33 PLN/ 559 PLN
BenRiach The Twelve	36 PLN/ 610 PLN
GlenGlassaugh Evolution	35 PLN/ 595 PLN



LARS, LARS & LARS

RESTAURANT

BEER AND CIDER

	25 PLN
Grimbergen Blonde / Blanche 0,5 l	21 PLN
Kingpin Brewery - ask about available types of craft beer!	19 PLN
Kingpin Brewery Pils / Weizen 0,5 l	19 PLN
Crafted low-alcohol beer 0,5 l	19 PLN
Polish Cider 0,33 l	

TASTING

GREATER POLAND SET 40 ml 20 ml	76 38 PLN
Ovi spirit: apple, elderberry, grape pomace, Herbarius Floral Gin	

ALHOLS FROM THE NORTH

DENMARK 40 ml	
Aalborg Jubilaeums Akvavit	19 PLN
Aalborg Taffel Akvavit Heering	17 PLN
Cherry Liqueur	16 PLN
NORWAY 40 ml	
Linie Aquavit Sherry Cask	17 PLN
Linie Aquavit Port Cask	30 PLN
Vikingfjord Vodka l	15 PLN
SWEDEN 40 ml	
Mackmyra Svensk Ek Whisky	41 PLN
Mackmyra Svensk Rok	41 PLN
Nordic Spirits Lab Gin	22 PLN
O.P. Anderson Aquavit	15 PLN
Xante Cognac & Pear Liqueur	22 PLN
Motörhead Vodka	26 PLN
FINLAND 40 ml	
Valhalla Herb Liqueur Koskenkorva V	19 PLN



LARS, LARS & LARS

RESTAURANT

COKCTAILS

LYNCHEBURG LEMONADE: Jack Daniels (40 ml) Triple Sec (20 ml), sugar syrup, lemonade, mint	40 PLN
JACK APPLE TONIC: Jack Apple (40ml), Tonic, apple, mint	35 PLN
JACK HONEY LEMONADE: Jack Honey (40 ml), lemonade, citrus fruit, mint	45 PLN
GENTLEMAN SOUR: Gentelman Jack (40 ml), lemon juice, sugar syrup, angostura, egg white	49 PLN
OLD FASHIONED: Woodford Reserve (50 ml), Sugar syrup, Angostura, orange zest	
BRAMBLE: Fords Gin(40 ml), Chambord (20 ml), lemon juice, sugar syrup	39 PLN
NEGRONI: Fords Gin (40 ml) Campari (40 ml), Martini Rosso (40 ml)	39 PLN
GIN TONIC: Fords Gin (40 ml), Tonic, lime juice, rosemary, cranberries	29 PLN
RASPBERRY SOUR: Absolut Raspberry (40 ml), raspberry puree, lemon juice, egg white	34 PLN
FRENCH 75: Fords Gin (40 ml), lemon juice, sugar syrup, Frizzante	32 PLN
LARS SPRITZER: Lillet (40 ml), Frizzante, lemon juice, sugar syrup, seasonal fruits, mint	27 PLN
SKINNY LENART: Xante Cognac & Pear Liqueur, lime juicce, sparkling water	
PEAR SOUR: Absolut Pears, lemon juice, sugar syrup, egg white	30 PLN
OKOWITA SOUR: Okowita Ovii grape pomace spirit, lemon juice, sugar syrup, Angostura, egg white	27 PLN

31 PLN

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

RASPBERRY MARGHARITA: Raspberry puree, lemon juice, tonic	27 PLN
SZPRYCER: Elderflower syrup, seasonal fruits, mint, sparkling water	27 PLN
MANGO: Non-alcoholic white wine, mango syrup, oranges, mint, sparkling water	25 PLN
SANGRIA: Non-alcoholic red wine, raspberries, oranges, blackcurrant juice	30 PLN



MENU

Przystawki

Tatar wołowy/ Chipsy won ton/ Majonez boczkowy z jalapeno/ Pickle/ confitowany czosnek 56 PLN

Śledź/ cebula kremowa/ pieczone ziemniaki/ żel z żurawiny 45 PLN

Zupy

Krem z borowika/ espuma z ciemnego piwa/ jarmuż/ oliwa szczypiorkowa 33 PLN

Zupa rybna / pieczone pomidory/ krewetki/ mule/ łosoś Wester Rose/ Zioła 57 PLN

Dania główne

Pieczony kalafior/ mleko kokosowe z combu/ masło orzechowe/ puree z palonego kalafiora/ wege demi/ jarmuż/ sałatka wakame 56 PLN

Łosoś Wester Rose/ risotto z bisque/ Pak choi/ chipsy z pietruszki/ groszek cukrowy/ pomidorki concasse 83 PLN

Burger wołowy/ pieczony boczek/ Konfitura z pomidora i bbq/ ser mimolette / duszona czerwona cebula/ ogórek kiszony/ rukola/ chipsy z cebuli/ frytki z parmezanem i dymka/ Sos mango jalapeno 59 PLN

Żebro wieprzowe w sosie bbq z whisky/ pieczone ziemniaki w ziołach z twarogiem/duszona kapusta/ szczypior/ prażony boczek z panko 75 PLN

Sałatka Cezar z kurczakiem lub krewetkami/ Grzanki ziołowe/ Boczek/ Parmezan/ Sos anchois 49 PLN/ 69 PLN

