

SPECJAŁY LARSÓW

Śniadanie larsowe 42 PLN
 2 jajka w koszulce, chrupiący bekon, szpinak w śmietanie, smażone pieczarki, confitowane pomidorki oraz cytrynowy sos holenderski na domowym toście

Philly cheese sandwich 42 PLN
 chrupiąca wiejska bagietka z domowym brisket wołowym, majonezem jalapeño, grillowanymi pieczarkami i papryką, serem mimolette, szwedzkim ogórkiem i prażoną cebulą

Weggie cheese sandwich 39 PLN
 chrupiąca wiejska bagietka z wędzonym tempeh, majonezem jalapeño, grillowanymi pieczarkami i papryką, serem mimolette, szwedzkim ogórkiem i prażoną cebulą

Śniadanie duńskie 42 PLN
 2 kielbaski z dzika własnej produkcji, 2 jajka sadzone, matjas w musztardzie z marchewką i czerwoną cebulką, domowe pieczywo i masło

BAJGLE

Każdego bajgla możesz zastąpić miękka, wypiekana na miejscu maślaną bułką

Włoski 38 PLN
 bajgiel wieloziarnisty z włoską szynką, pesto bazyliowym, kremowym serkiem, półsuszonymi pomidorami, pestkami słonecznika, crunchem z marchewki, sałatą i oliwą cytrynową

Awokado 36 PLN
 bajgiel wieloziarnisty z pastą jajeczną, awokado, sałatą, rzodkiewką, serkiem philadelphia, szczypiorkiem i polnymi ziołami

Prosty 19 PLN
 bajgiel z serkiem kremowym i domową konfiturą z owoców leśnych

KLASYKA

Jajecznicza 22 PLN
 z trzech wiejskich jaj, podawana ze szczypiorkiem i pieczywem

cebulka | pieczarki 3 PLN za dodatek

boczek | półsuszone pomidory | tempeh 5 PLN za dodatek

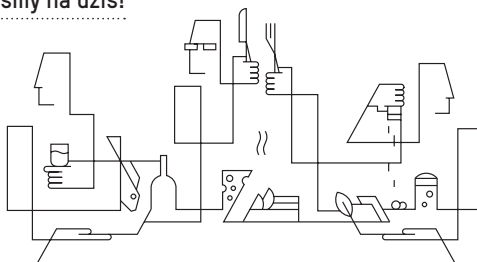
Shakshouka 36 PLN
 2 jajka zapieczone na salsie pomidorowej z cebulą, chilli, listkami szpinaku, ziołami i pieczywem
z chorizo i serem feta
z tempeh i awokado | wege, opcjonalnie wegan lub keto |

Jajka po turecku 39 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, opcjonalnie wegan lub keto |

SŁODKO

Pannakor z pieczoną białą czekoladą 34 PLN
 szwedzkie pankejkki z bitą śmietaną z mascarpone, domową konfiturą z leśnych owoców, owocami sezonowymi i migdałami

Zapytaj co jeszcze przygotowaliśmy na dziś!



* 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

Pepparrotssoppa krem chrzanowy wegan z oliwą z czarnego czosnku	29 PLN
Sur soppa domowy żurek z suszonymi podgrzybkami, kietbasą z dzika, jajkiem i puree ziemniaczanym z cebulką	32 PLN

PRYZYSTAWKI

Räkor krewetki z maślano-czosnkowym sosem winnym z chorizo, szalotką, pomidorami concasse i chilli, podane z domowym pieczywem	52 PLN
Holländsk matjas podwędzany matjas holenderski w sosie musztardowym z czerwoną cebulą, marchewką, kwaśną śmietaną i koperkiem podawany z domowym pieczywem i palonym masłem	39 PLN
Varm korv szwedzki hot-dog w domowej maślanej bułce z czarnuszką z kietbaską z dzika własnej produkcji, relish musztardowym, konfiturą z czerwonej cebuli, szwedzkim ogórkiem i cebulką prażoną	39 PLN
Vege korv beźmięśny szwedzki hot-dog w domowej maślanej bułce z czarnuszką z wędzonym tempeh, relish musztardowym, konfiturą z czerwonej cebuli, szwedzkim ogórkiem i cebulką prażoną	39 PLN

SALATY

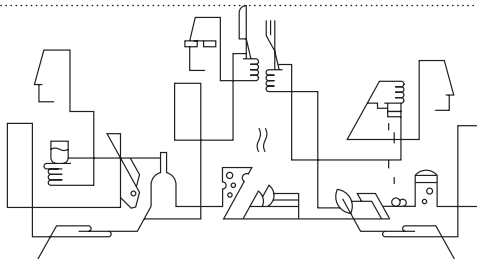
Kräftsallad sałatka z szyjkami rakowymi z mixem sałat, ziemniakami parisienne, dressingiem jogurtowym, miodem, migdałami, pomelo, miętą, pomarańczą, koperkiem i pietruszką	49 PLN
Cesarz Lars z soczystym kurczakiem, boczkiem, grzankami czosnkowymi, parmezanem i dressingiem cesarskim z anchois na sałacie rzymskiej	49 PLN

KLASYK

Revbensspjäll żeberka wieprzowe w pikantnej marynacie bbq z burbonem i chilli, frytkami oraz chrzanowym coleslawem	69 PLN
--	--------

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

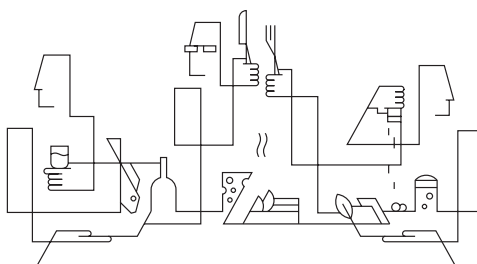
Råbiff tatar z połędwicy wołowej	56 PLN
z majonezem truflowym, domowymi kiszonkami, żółtkiem sous vide, prażoną cebulką, chipsami ziemniaczanymi i polnymi ziołami, podawany z domowym pieczywem i palonym masłem	
Räkor krewetki z maślano-czosnkowym sosem winnym	52 PLN
z chorizo, szalotką, pomidorami concasse i chilli, podane z domowym pieczywem	
Holländsk matjas podwędzany matjas holenderski	39 PLN
w sosie musztardowym z czerwoną cebulą, marchewką, kwaśną śmietaną i koperkiem podawany z domowym pieczywem i palonym masłem	
Varm korv szwedzki hot-dog	39 PLN
w domowej maślanej bułce z czarnuszką z kietbaską z dzika własnej produkcji, relish musztardowym, konfiturą z czerwonej cebuli, szwedzkim ogórkiem i cebulką prażoną	
Vege korv beźmięsny szwedzki hot-dog	39 PLN
w domowej maślanej bułce z czarnuszką z wędzonym tempeh, relish musztardowym, konfiturą z czerwonej cebuli, szwedzkim ogórkiem i cebulką prażoną	
Skagen korv krewetki grenlandzkie	42 PLN
w domowej maślanej bułce z czarnuszką, z jajkiem, koperkiem, chrzanem, majonezem, creme fraiche, kawiozem z tasy, sałata rzymską i polnymi ziołami	

ZUPY

Pepparrotssoppa krem chrzanowy wegan	29 PLN
z oliwą z czarnego czosnku	
Sur soppa domowy żurek	32 PLN
z suszonymi podgrzybkami, kietbasą z dzika, jajkiem i puree ziemniaczanym z cebulką	
Fiskisúpa islandzka zupa rybna	54 PLN
z szafranem, mlekiem kokosowym, czerwonym curry, krewetkami, łososiem, mulami, ziemniakami i koperkiem	

SAŁATY

Kräftsallad sałatka z szyjkami rakowymi	49 PLN
z mixem sałat, ziemniakami parisienne, dressingiem jogurtowym, miodem, migdałami, pomelo, miętą, pomarańczą, koperkiem i pietruszką	
Cesarz Lars	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 69 PLN

w pikantnej marynacie bbq z burbonem i chilli, frytkami oraz chrzanowym coleslawem

Majskyckling
wiejski kurczak kukurydziany supreme marynowany w ziołach z sosną 59 PLN

z domowym gravy, puree ziemniaczanym z truflą, puree i crunchem z kalafiora, brukselką i polnymi ziołami

Biffburgare
burger wołowy 56 PLN

w domowej maślanej bułce z serem mimolette, salsą pomidorową, domowym relish, jajkiem sadzonym, marynowaną czerwoną cebulką, boczkiem, rukolą i frytkami

Vegoburgare
bezmieśny burger z grillowanym halloumi 56 PLN

w domowej maślanej bułce z mozzarella, pesto bazyliowym, serkiem philadelphia, półsuszonymi pomidorami, chipsami z marchewki, prażonymi orzechami ziemnymi, rukolą i frytkami

Nötbiff
stek z antrykotu 119 PLN

z ziemniakami parisienne, remuladą z białej cebuli, boczkiem, brukselką, prażoną cebulką, szczypiorkiem, domowym gravy z gorczycą i polnymi ziołami

Laxaftök
smażony filet z łososia islandzkiego 89 PLN

z puree z ciecierzycy, cebulką w oliwie koperkowej, veloute na wędzonym jesiotrze, koperkiem i polnymi ziołami

Ostpasta
makaron orecchiette z sosem gorgonzola i wege l 56 PLN

z orzechami włoskimi, szpinakiem, półsuszonymi pomidorami, szalotką, chipsami z kalafiora, kiszoną rzodkiewką i oliwą z czarnego czosnku

DODATKI

Frytki ze świeżych ziemniaków* 16 PLN

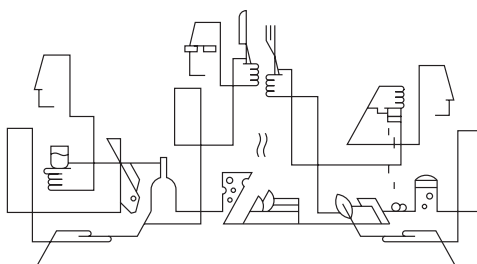
Łodeczki z batatów* 19 PLN

* wybierz sos: avocado mayo | jalapeño mayo | relish musztardowy | 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	15 PLN
liście czarnej herbaty z indyjskiej prowincji Assam, Chin oraz Cejlonu	
Earl Grey Supreme	15 PLN
indyjskie herbaty Assam i Darjeeling nasycone naturalnym olejkiem bergamotki	
Muscat Darjeeling	15 PLN
czarna herbata ze słynnego regionu Darjeeling w Indiach z aromatem winogron muscat	
China Sencha	15 PLN
liście chińskiej zielonej herbaty Sencha	
China Jasmine	15 PLN
liście zielonej chińskiej herbaty Sencha z kwiatami jaśminu	
Jolly Green Fellow	15 PLN
chińska Sencha, suszone kawałki mango i pomarańcze, płatki aksamitki i chabrów	
Mint La-La-Land	15 PLN
zielona herbata, liście moringi, mięty pieprzowej i zielonej, płatki słonecznika i chabrów	
Super Girl!	15 PLN
biała herbata naturalnie nasycona aromatem brzoskwiń i ananasów, płatki aksamitki	
Milky Oolong	15 PLN
zielony oolong z Tajwanu, naturalny mleczny aromat pochodzący z liści	
Yummy Rooibos	15 PLN
rooibos, skórka pomarańczy, płatki słoneczników i róż	
Awsome Fruits	15 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	16 PLN
Czarna z konfiturą z malin, mięta i limonką	19 PLN
Zielona z syropem z bzu, cynamonem i imbirem	19 PLN
Masala chai z korzennymi przyprawami, suszonym jabłkiem i domową konfiturą z żurawiny	19 PLN

GLÖGG

Grzaniec z czerwonego wina z migdałami i żurawiną	18 PLN
Grzaniec z białego wina z migdałami i żurawiną	18 PLN

NA OCHEŁDĘ

Lemoniada klasyczna	14 PLN
Lemoniada z czarnym bzem i mięta	14 PLN
Lemoniada sezonowa	14 PLN
zapytaj co na dziś przygotowaliśmy!	

KAWY

Espresso	10 PLN
Doppio	15 PLN
Czarna / Biała	11 PLN
Americano	15 PLN
Flat white	15 PLN
Cappuccino	12 PLN
Latte	14 PLN
Mocca	18 PLN
Mrożona	15 PLN

CZEKO

Z migdałami	18 PLN
Z piankami	18 PLN
Z malinami i migdałami	19 PLN

SOKI

WYCISKANE	
Pomarańcza	16 PLN
Grejpfrut	16 PLN

Z DOMU REMBOWSKICH

Jabłko	10 PLN
Gruszka	10 PLN
Pomidor	10 PLN

WODA

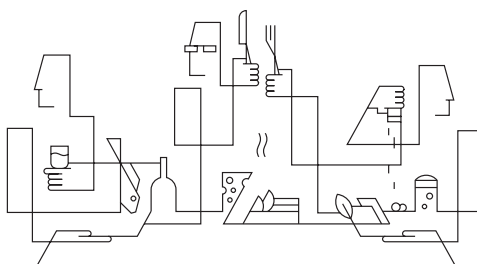
CISOWIANKA:

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	9 PLN
Cola Zero 0,25 l	9 PLN
Tonic Kinley 0,25 l	9 PLN
Sprite 0,25 l	9 PLN

NAPOJE BEZALKOHOLOWE & GLÖGG



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

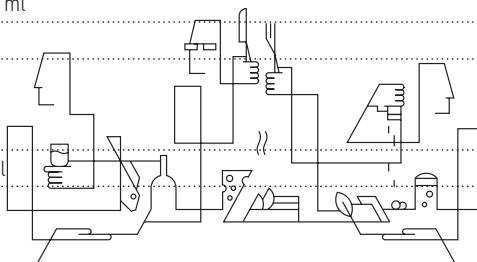
SET AQUAVIT 40 ml 20 ml	70 35 PLN
Aalborg Taffel, O.P. Anderson, Linie Sherry Cask, Linie Port Cask	
SET NORDYCKI 40 ml 20 ml	66 33 PLN
Vikingfjord Vodka, Xante Cognac & Pears Liqueur, Valhalla Herb Liqueur, Heering Cherry Liqueur	
SET WIELKOPOLSKI 40 ml 20 ml	76 38 PLN
Okowita Ovii: z jabłek, ze śliwek, z wyttoczyn winogron, Gin Herbarius Kwiatowy	
SET SZWEDZKIE WHISKY 40 ml 20 ml	100 50 PLN
Mackmyra Brukswhisky, Mackmyra Svensk Ek, Mackmyra Svensk Rök	

KOKTAJLE

LARS SPRITZER Lillet, Frizzante, sok z cytryny, syrop cukrowy, sezonowe owoce, mięta	24 PLN
Swedish Negroni O.P. Anderson Aquavit, Campari Bitter, Angostura	26 PLN
Nordic Gin & Tonic Nordic Spirits Lab Gin, tonik, suszone owoce jałowca	26 PLN
Valhalla Bullet Valhalla Herb Liqueur, Martini Bianco, sok ze świeżych pomarańczy	20 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	21 PLN
Pear Sour Absolut Pears, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało jajka	21 PLN
Coconut Mojito Malibu, Havana Club Rum, limonka, mięta, cukier trzcinowy, wiórki kokosowe	21 PLN
Okowita Sour okowita Ovii z wyttoczyn winogron, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura, biało jajka	27 PLN
Aperol Spritz Aperol Aperitivo, Frizzante, woda gazowana, pomarańcz	24 PLN
Hugo Frizzante, syrop z kwiatu czarnego bzu Rembowski, mięta, limonka	21 PLN

Z PÓŁNOCY

DANIA	
Aalborg Jubilaeums Akvavit 40 ml	19 PLN
Aalborg Taffel Akvavit 40 ml	17 PLN
Heering Cherry Liqueur 40 ml	16 PLN
NORWEGIA	
Linie Aquavit Sherry Cask 40 ml	17 PLN
Linie Aquavit Port Cask 40 ml	30 PLN
Vikingfjord Vodka 40 ml	15 PLN
SZWECJA	
Mackmyra Svensk Ek Whisky 40 ml	41 PLN
Mackmyra Svensk Rök Whisky 40 ml	43 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	21 PLN
Motörhead Vodka 40 ml	26 PLN
FINLANDIA	
Valhalla Herb Liqueur 40 ml	19 PLN
Koskenkorva Vanilla Vodka 40 ml	17 PLN


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 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 15 PLN | 79 PLN

Trebbiano d'Arbuzo DOC | Abruzja | Włochy

Château Dereszla 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 15 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

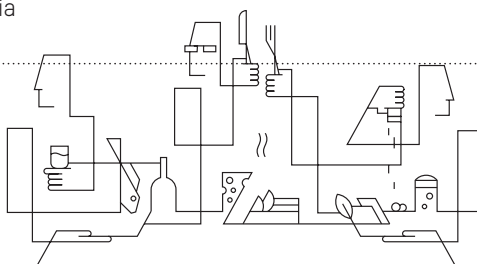
Chianti Classico DOCG | Toskania | Włochy

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