



Przyjacielu, miło nam Cię powitać w naszym Lesie.

Długo myśleliśmy co w tym miejscu napisać. Doszliśmy do wniosku, że najlepiej napisać jedno słowo, które najlepiej nas opisuje.

Tym słowem jest **SZCZEROŚĆ**.

Szczerłość jest w naszych daniach, szczerłość jest w naszych słodkościach, a co najważniejsze szczerłość jest w nas. I właśnie w tym momencie szczerze się cieszymy, że to czytasz.



Nie spiesz się i pozwól sobie na chwilę relaksu przy dobrym jedzeniu, kieliszku wina czy naszych słodkościach.

Dzięki, że jesteś! ❤️

Tel. (+48) 575-123-730 / Mail: hello@pizzeriaslas.pl

Dla grup od 10 osób doliczany jest serwis 10% wartości zamówienia.

ANTIPASTI

 Krem pomidorowy _____ 13 mozzarella / bazylia
Kremowe krewetki _____ 21 3 szt. rozm. 16/20 / sos mascarpone z pomidorkami koktajlowymi / czosnek / pietruszka / pieczywo
Carpaccio di bresaola _____ 26 bresaola / grana padano / rukola / oliwa / Balsamico di Modena
 Tost Kimchi _____ 15 kimchi / ser fontina / grana padano / majonez sriracha
Focaccia / Focaccia con lardo _____ 8/13 focaccia z rozmarynem / focaccia z rozmarynem i plasterkami lardo po piecu
Deska serów i wędlin piccolo _____ 47 4 rodzaje włoskich wędlin / 4 rodzaje włoskich serów / oliwki / rukola / chlebek wypiekany
Deska serów i wędlin grande _____ 62 5 rodzajów włoskich wędlin / 5 rodzajów włoskich serów / oliwki / suszone pomidory / włoska konfitura do serów i wędlin figowa lub gruszkowa / rukola / chlebek wypiekany

CATERING

Urodziny, firmowa impreza lub małe uroczystości rodzinne?

Przygotujemy dla Ciebie wyprawny stół i catering. Twoi goście sami będą mogli zdecydować czego chcą spróbować i jak łączyć swoje ulubione smaki.

A może chciałbyś zorganizować u nas rodzinną uroczystość?

Przygotujemy dla Ciebie specjalne menu – przystawki, dania główne i dolci.

Paulina

Tel. (+48) 730-570-390

Mail: hello@pizzerialas.pl

DOLCI

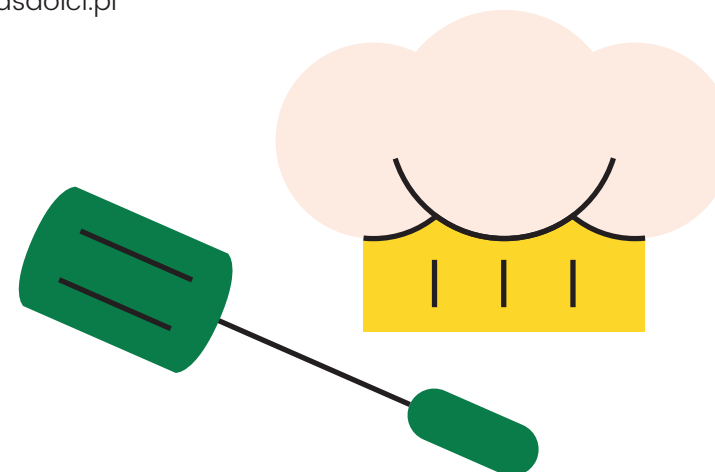
Szykujesz wesele i poszukujesz słodkiego stołu lub tortu?

Umów się na degustację ślubną i stwórzmy razem coś wspaniałego. Ustalimy dekorację, wybierzemy smak oraz dobierzemy Twoje ulubione słodkości.

Magda

Tel. (+48) 514-628-517

Mail: hello@lasdolci.pl



SAŁATKI

Cezar	29
kurczak sous vide / pancetta / mix sałat / pomidorki koktajlowe / sos parmezanowy / paluch chlebowy	
Z kozim serem	29
Ser kozi / karmelizowana gruszka / rukola / czerwona cebula / granat / orzeszki ziemne / dressing balsamiczny / paluch chlebowy	
Z krewetkami	34
Krewetki w sosie słodko-kwaśnym / awokado / mango / ogórek / marynowany imbir / mix sałat / dressing z limonki i chilli / sezam	



NAPOJE GORĄCE

Espresso	6.5
Flat white	8
Cappuccino	8.5
Americano	8
Americano z mlekiem	8.5
Latte	9
Herbata	8
Earl grey / wiśnia / biała brzoskwińowa / zielona / pomarańczowa rooibos	
*Mleko bez laktozy / roślinne	1

NAPOJE ZIMNE




Sok Cappy 250 ml	7
pomarańcza / jabłko / multiwitamina / porzeczka	
Coca-Cola / Sprite / Kinley / Fanta 250 ml	7
Woda gazowana / niegazowana 330 ml	6
Woda mineralna Galvanina 750 ml	13
gazowana / niegazowana	
Sok ze świeżych owoców 250 ml	13
pomarańcza / grejpfrut / mix	
Mio Mio Mate 500 ml	12
klasyczne / bananowe	
Galavanina 355 ml	13
pomarańcza z borówką / bio herbata zielona / mandarynka / brzoskwinia	

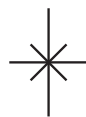
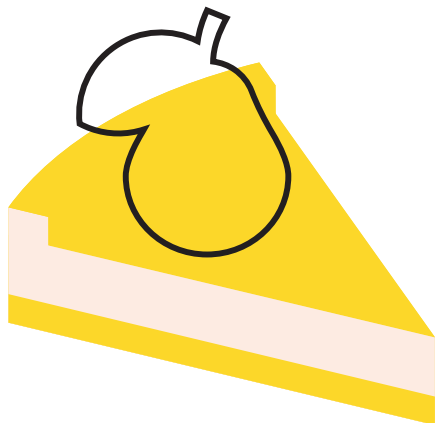
KARTA WIN

	FAMIGLIA BARON, PROSECCO D.O.C.	8	59
	Glera / Włochy / 2018 / extra dry, millesimato		
	ARENILE TREBBIANO D'ARBUZZO DOC	15	84
	Trebiano / Włochy / wytrawne		
	NUI MAI SAUVIGNON BLANC	15	89
	Sauvignon blanc / Nowa Zelandia / 2018 / wytrawne		
	GRAF JOHANN IV	15	84
	Riesling / Niemcy / 2017 / wytrawne		
	ANTICO PRIMITIVO DI SALENTO IGT	15	84
	Primitivo / Włochy / wytrawne		
	EVENTOSSO	15	89
	Primitive, Malvasia Nera, Anglianica / Włochy / 2016 / wytrawne		
	CONDE JOSE RESERCA PRIVADA CARMENERE	15	89
	Carmenere, Merlot / Chile / 2017 / wytrawne		
	VUELTA MUNDO RESERVA	15	89
	Rioha / Hiszpania / wytrawne		
	ROTER RIESLING	20	120
	Roter riesling / Polska / 2018 / wytrawne, organiczne		
	ROSÉ	18	89
	Regent / Rondo / Polska / 2019 / wytrawne		
	DESDE 1551, CODORNIU ZERO alcohol free	15	84
	Airén / Hiszpania / wytrawne		

Zapytaj kelnera o nowe wina spoza karty.

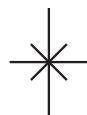
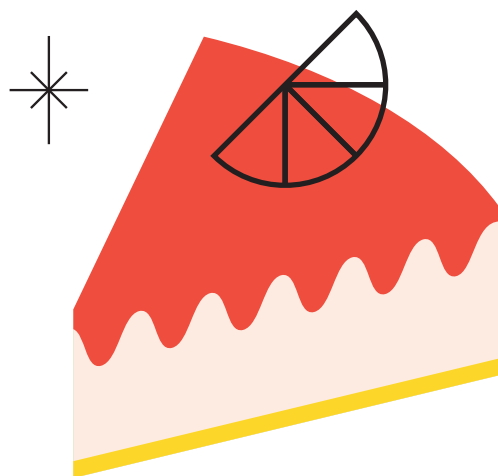
PIZZA

	SPECK	31
	sos pomidorowy / mozzarella / speck / oliwki / po piecu: rukola, pomidory suszone	
	TALLEGIO	29
	mozzarella / śmietana / tallegio / kukurydza / miód / dymka	
	SUPREME CRUDO	34
	sos pomidorowy / mozzarella / po piecu: grana padano / prosciutto crudo / pomidorki koktajlowe / rukola	
	PANCETTA	28
	pancetta / mozzarella / serek śmietankowy z czosnkiem i skórką z cytryny / rozmaryn / opiekane ziemniaki	
	ROSSO	29
	sos pomidorowy / mozzarella / scamorza / salsiccia marynowana w peperoncino / pieczona papryka	
	CALZONE PICANTE	28
	sos pomidorowy / mozzarella / ricotta / spianata / czerwona cebula	
	CALZONE	28
	sos pomidorowy / mozzarella / ricotta / salami / oliwki	




CIASTA I DESERY DNIA



Codziennie serwujemy coś innego.
Zapytaj co dziś polecamy lub zobacz w witrynie.



PANINO DALLA FORESTA / kanapki z pieca

-  Panino Pera _____ 24
pesto bazyliowe / gorgonzola DOP / gruszka /
rukola / orzechy włoskie
- Panino Mortadela _____ 24
mozzarella / Mortadela di Bologna IGP / rukola /
pomidorki koktajlowe

PASTA FRESCA / ręcznie robione makarony

- Tagliatelle ragù alla bolognese _____ 28
makaron tagliatelle / długo gotowane ragù wołowo-wieprzowe
z soffrito z selera, marchwi i cebuli / grana padano
- Spaghetti carbonara _____ 26
makaron spaghetti / żółtka / pancetta / pieprz /
grana padano / pecorino
-  Tagliatelle gorgonzola e nocci _____ 26
makaron tagliatelle / gorgonzola / śmietana /
orzechy włoskie / gruszka / balsamico
-  Makaron z krewetkami _____ 36
tagliatelle nero / krewetki 5 szt. rozm. 16/20 / czosnek /
natka pietruszki / białe wino / chilli

PIZZA

	MARGHERITA _____ 19 sos pomidorowy / grana padano / mozzarella / po piecu: świeża bazylija
	MARGHERITA DI BUFALA _____ 26 sos pomidorowy / mozzarella di bufala D.O.P / oliwa / świeża bazylija
	CAPRICCIOSA _____ 26 sos pomidorowy / mozzarella / prosciutto cotto / pieczarki
	SPIANATA _____ 25 sos pomidorowy / mozzarella / spianata calabrese / czosnek
	SALAMI _____ 26 sos pomidorowy / mozzarella / salami / oliwki
	BIANCA – specjalność LASU _____ 29 ricotta / grana padano / mozzarella / karmelizowana czerwona cebula / po piecu: świeża bazylija
	QUATTRO FORMAGGI _____ 32 mozzarella / gorgonzola DOP / grana padano / taleggio DOP / pomidorki koktajlowe / bazylija
	NDUJA _____ 29 sos pomidorowy / mozzarella / nduja / caciocavallo / czerwona cebula

PIWO



Browar Jana z nalewaka 400 ml	8
Piwo butelkowe: Browar Jurajski 500 ml	↓
Miodowe	11
Pomarańczka	11
Motocyklowe (bezalkoholowe)	11
Jasne Pełne Bezglutenowe	11
Piwo butelkowe: Browar Jana 500 ml	↓
Owocowe	11
Pszenica	11
IPA	11
APA	11
Imperial Hefeweizen	11
Bawaria (bezalkoholowe) 330 ml	8

DRINKI



Aperol Spritz: Prosecco / Aperol / woda gazowana / pomarańcza	20
Martini Fiero: Martini Fiero / tonik Kinley / pomarańcza	16
Martini Bianco: Martini Bianco / tonik Kinley / cytryna	16
Negroni Spritz: Gin / Martini / Campari / Prosecco	21
Mojito: Bacardi / syrop cukrowy / limonka / mięta / woda gazowana	20
Virgin Mojito: Syrop cukrowy / limonka / mięta / woda gazowana	15
Acapulco: Tequila / biały rum / sok z grapefruita i ananasowy / syrop cukrowy	20
Whisky sour: Whisky / sok z cytryny / syrop cukrowy	16
Bramble: Gin / Creme de Mure / sok z cytryny / syrop cukrowy	18