



# M E N U

## POZWÓL SIĘ z/AACHwycić...

### KARTA DOBREGO SMAKU

To idealny pomysł na prezent dla najbliższych osób lub współpracowników, który pozwoli odkryć nowe smaki i wyjątkową atmosferę w **Restauracji Lipcowy Ogród** lub **Restauracji Regiment**.

Kartę można wykorzystać w naszych dwóch w/w Restauracjach **na usługi gastronomiczne i cateringowe**.

Karta o dowolnej kwocie ważna jest 6 miesięcy.

Karta dostępna online:

[www.kuchniapodlasia.pl](http://www.kuchniapodlasia.pl)

lub stacjonarnie – już teraz zapytaj o nią Kelnera.

### PRZYJĘCIA I BANKIETY

W Lipcowym Ogródzie przyjęcia rodzinne i firmowe mają niezapomniany smak i wyjątkową oprawę.

**Uroczystości rodzinne** to czas, w którym spotykacie się w gronie najbliższych, a my dbamy, by przebiegały w atmosferze radosnego, eleganckiego spotkania.

**Spotkanie biznesowe** lub impreza firmowa wymagają dbałości o najmniejszy szczegół wydarzenia – a zespół Lipcowego Ogródu doskonale wie, że nic tak nie pomaga w budowaniu relacji, jak podlaska kuchnia i gościnność!

**Nasze Biuro Obsługi Gości pozostaje do Waszej dyspozycji:**

tel. +48 85 67 56 618 | +48 85 67 56 615

e-mail: [restauracja@lipcowyogrod.pl](mailto:restauracja@lipcowyogrod.pl)

ul. 42 Pułku Piechoty 6 | 15-181 Białystok

[www.lipcowyogrod.pl](http://www.lipcowyogrod.pl)

tel. +48 85 67 56 620 | [restauracja@lipcowyogrod.pl](mailto:restauracja@lipcowyogrod.pl)

[f](https://www.facebook.com/RestauracjaLipcowyOgrod)/@RestauracjaLipcowyOgrod | [@](https://www.instagram.com/lipcowy_ogrod)/@lipcowy\_ogrod

POZWÓL SIĘ ZACHWYCIĆ...

karta przygotowaną przez sous chefa restauracji KONRADA NOWICKIEGO

ALERGENY:

1 Jajko, 2 Gluten, 3 Skorupiaki, 4 Ryby, 5 Orzechy ziemne, 6 Soja, 7 Mleko, 8 Orzechy, 9 Seler, 10 Gorczyca, 11 Sezam, 12 Dwutlenek siarki, 13 Łubin, 14 Mięczaki

🌿 - dania wegetariańskie | 🍷 - dania regionalne | 🍷 - danie gluten-free | Oznacz nas na [f](#)/@RestauracjaLipcowyOgrod | [@](#)/@lipcowy\_ogrod

Czas oczekiwania na danie do 30 minut | Waiting time up to 30 minutes

SOUP  
**Zupa**

**CHŁODNIK Z BOTWINY 300G - 35**

jajko / szczypior / malina / młode ziemniaki | 1, 7

Chilled beetroot soup - egg / chives / raspberry / young potatoes

MAIN DISHES  
**Dania  
główne**

**WĄTRÓBKA Z GĘSI 300G - 39**

arbuz / truskawki / roszponka / sos malinowy / brioszka | 2, 7, 12

Goose liver - watermelon / strawberries / lamb's lettuce / raspberry sauce / brioche

**ŻEBERKA 450G - 60**

salsa jabłko kalarepa / demi glace / frytki | 7

Ribs - apple-kohlrabi salsa / demi-glace / fries

**MAKARON TAGLIATELLE 350G - 55**

kurki / zielone szparagi / białe wino / ser bursztyn / natka pietruszki | 1, 2, 7, 12

Tagliatelle pasta - chanterelles / green asparagus / white wine / amber cheese / parsley

**PIECZONY PSTRĄG Z GOSPODARSTWA Z ZIELENICY 450G - 69**

masło ziołowe / sałaty z Lipcowym winegret / ziemniaki z ogniska | 4, 7, 12

Roasted trout from Zielenica Farm - herb butter / lettuce with Lipcowy vinaigrette sauce / campfire potatoes

DESSERT  
**Deser**

**SERNIK JAGODOWY 150G - 29**

krem z białej czekolady / jagody | 1, 2, 7

Blueberry cheesecake - white chocolate custard / blueberries

DRINKS

**Napoje**

**LEMONIADA 400 ML - 17, 1 L - 35**

gruszka / truskawka / limonka / marakuja

Lemonade - pear / strawberry / lime / passion fruit

**NAPAR ZIOŁOWY 400 ML - 19**

lawenda / mięta / gruszka

Herbal infusion - lavender / mint / pear

ALERGENY:

1 Jajko, 2 Gluten, 3 Skorupiaki, 4 Ryby, 5 Orzechy ziemne, 6 Soja, 7 Mleko, 8 Orzechy, 9 Seler, 10 Gorczyca, 11 Sezam, 12 Dwutlenek siarki, 13 Łubin, 14 Mięczaki



- dania wegetariańskie



- dania regionalne



- danie gluten-free

Oznacz nas na



@RestauracjaLipcowyOgrod



@lipcowy\_ogrod

Czas oczekiwania na danie do 30 minut | Waiting time up to 30 minutes

# Przy stawki

STARTERS

## TATAR WOŁOWY 250G - 45

żółtko przepiórcze / kurki / ogórek konserwowy / szalotka / gorczyca / majonez szczypiorkowy / chleb własnego wypieku | 1, 2, 6, 9

Beef tartare - quail egg / chanterelles / pickled cucumber / shallot / mustard seeds / chive mayo / homemade bread

## CARPACCIO Z JELENIA 160G - 39

rukola / Podlaski ser dojrzewający / kapary / pomidor koktajlowy / pesto z czosnku niedźwiedziego | 1, 2, 7, 12

Venison carpaccio - arugula / aged Podlasie cheese / capers / cherry tomato / wild garlic pesto

## SMAŻONE KREWETKI W MAŚLE 160G - 49

pomidor / czosnek / chilli / pietruszka / pieczywo czosnkowe

Butter-fried shrimps - tomato / garlic / chilli / parsley / garlic bread

## DESKA SMAKÓW KUCHNI PODLASIA 🍷 450G/100G - 69

wyroby z własnej wędzarni / słonina / ser regionalny / pikle / chleb własnego wypieku | 2, 7

Taste board of Podlasie cuisine - house-smoked meats / lard / regional cheese / pickles / homemade bread

## FRYTKI Z BATATA 🍷 150G/50G - 21

majonez chipotle

Sweet potato fries - chipotle mayo

## FRYTKI KRAFTOWE 🍷 150G/50G - 16

aioli truflowe

Belgian-style fries - truffle aioli

## SMALEC DOMOWY ZE ŚLIWKĄ I MAJERANKIEM 150G/80G/80G - 29

ogórek małosolny / chleb własnego wypieku

Homemade lard with plum and marjoram - lightly pickled cucumber / homemade bread

# Sa łata Ty Lipcowe

SALADS

## KOMPOZYCJA SAŁAT

sałata rzymska / pomidor / ogórek / sos Lipcowy winegret / pieczywo z masłem ziołowo-czosnkowym

A mix of lettuce - romaine lettuce / tomato / cucumber / Lipcowy vinaigrette sauce / bread with herb-garlic butter

### ▪ GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA 400G - 45

bekon / parmezan | 1, 2, 7

Grilled chicken breast / bacon / parmesan

### ▪ KREWETKI W MAŚLE 400G - 49

mango / jalapeño | 1, 2, 3, 7, 12

Shrimps in butter / mango / jalapeño

### ▪ GRILLOWANY SER KORYCIŃSKI 🍷 400G - 39

szparagi / jajko przepiórcze | 1, 2, 7

Grilled koryciński cheese / asparagus / quail egg

#### ALERGENY:

1 Jajko, 2 Gluten, 3 Skorupiaki, 4 Ryby, 5 Orzechy ziemne, 6 Soja, 7 Mleko, 8 Orzechy, 9 Seler, 10 Gorczyca, 11 Sezam, 12 Dwutlenek siarki, 13 Łubin, 14 Mięczaki

🍷 - dania wegetariańskie | 🍷 - dania regionalne | 🍷 - danie gluten-free | Oznacz nas na [f](#)/@RestauracjaLipcowyOgrod | [@](#)/@lipcowy\_ogrod

Czas oczekiwania na danie do 30 minut | Waiting time up to 30 minutes

# Pod płomyki

FLATBREAD

## PODPŁOMYKI NA BAZIE MAKI ORKISZOWEJ - 39

Flatbread made with spelt flour

- sos śmietanowy / kurki / szalotka / ser camembert / oliwa truflowa / liście szpinaku 🍄 | 2, 7  
cream sauce / chanterelles / shallot / camembert / truffle oil / spinach leaves
- sos pomidorowy / szparagi / bekon / mozzarella / pomidor / rukola | 2, 7  
tomato sauce / asparagus / bacon / mozzarella / tomato / arugula
- sos pomidorowy / kindziuk / kielbasa z jelenia / ser koryciński / jalapeño / rukola | 2, 7  
tomato sauce / kindziuk (lithuanian cold cuts)/ venison sausage / koryciński cheese / jalapeño / arugula

# Zu py

SOUPS

## ROSÓŁ Z BAŻANTA 300G - 25

domowy makaron/ marchew/ natka pietruszki | 1, 2, 9

Pheasant broth - homemade noodles / carrot / parsley

## ŻUREK PODLASKI 🍄 300G - 29

podgrzybek / biała kielbasa / chips z boczku / jajko / puree ziemniaczane | 1, 2, 7

Podlasie sour rye soup "Żurek" - bay bolete mushroom / white sausage / bacon chip / egg / mashed potatoes

### ALERGENY:

1 Jajko, 2 Gluten, 3 Skorupiaki, 4 Ryby, 5 Orzechy ziemne, 6 Soja, 7 Mleko, 8 Orzechy, 9 Seler, 10 Gorczyca, 11 Sezam, 12 Dwutlenek siarki, 13 Łubin, 14 Mięczaki

🍄 - dania wegetariańskie | 🍷 - dania regionalne | 🌾 - danie gluten-free | Oznacz nas na [f/@RestauracjaLipcowyOgrod](#) | [@/@lipcowy\\_ogrod](#)

Czas oczekiwania na danie do 30 minut | Waiting time up to 30 minutes



# Dania

## Regionalne

REGIONAL DISHES

### KARTACZE Z MIĘSEM JELENIA 🦌 350G - 55

skwarki / sałatka z ogórka małosolnego i kopru | 1, 2

Potato dumplings with venison (deer meat) - cracklings / pickled cucumber and dill salad

### PIEROGI Z MIĘSEM SARNY 6 SZT. 🦌 400G - 49

okrasa z wędzonego boczku / majonez szczypiorkowy / surówka z ogórka z musztardą | 1, 2, 6

Dumplings with venison (roe deer meat), 6 pcs. - smoked bacon sauce / chive mayo / cucumber salad with mustard

### SMAŻONE PIEROGI Z BABKĄ ZIEMNIACZANĄ 6 SZT. 🦌 400G - 49

kurki w emulsji maślanej / gęsta śmietana / surówka z ogórka z musztardą | 1, 2, 7, 12

Fried dumplings with potato cake 6 pcs. - chanterelles in butter emulsion / thick cream / cucumber salad with mustard

# Dania główne

MAIN DISHES

### BURGER Z JELENIA 350G - 55

ser cheddar / majonez chipotle / karmelizowana cebula / bekon / pomidor / ogórek małosolny / rukola / bułka maślana z sezamem / frytki | 1, 2, 6, 7

Venison burger (deer meat) - cheddar cheese / chipotle mayo / caramelized onion / bacon / tomato / pickled cucumber / arugula / butter bun with sesame seeds / fries

### POLICZKI WOŁOWE W SOSIE Z GRZYBÓW LEŚNYCH 450G - 59

dziki brokuł / młoda marchew / chrzanowe puree ziemniaczane | 2, 7, 9, 12

Beef cheeks in forest mushroom sauce - wild broccoli / young carrot / horseradish mashed potatoes

### STEK WOŁOWY RIB EYE 450G - 110

grillowane warzywa / sos pieprzowy / frytki z parmezanem | 1, 7

Rib eye beef steak - grilled vegetables / pepper sauce / parmesan fries

### STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 450G - 120

grillowane warzywa / sos pieprzowy / frytki z parmezanem | 1, 7

Tenderloin beef steak - grilled vegetables / pepper sauce / parmesan fries

### GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA SUPREME 450G - 55

polenta z truflą / szpinak / szparagi / sos demi glace / parmezan | 7, 9, 12

Grilled chicken supreme fillet - truffle polenta / spinach / asparagus / demi-glace sauce / parmesan

### SCHAB Z KOŚCIĄ 450G - 55

pieczone ziemniaki w ziołach / sos z białego wina / koper / sałaty z Lipcowym winegret | 1, 2, 7

Pork loin on the bone - roasted herb potatoes / white wine sauce / dill / lettuce with Lipcowy vinaigrette sauce

#### ALERGENY:

1 Jajko, 2 Gluten, 3 Skorupiaki, 4 Ryby, 5 Orzechy ziemne, 6 Soja, 7 Mleko, 8 Orzechy, 9 Seler, 10 Gorczyca, 11 Sezam, 12 Dwutlenek siarki, 13 Łubin, 14 Mięczaki

🦌 - dania wegetariańskie | 🦌 - dania regionalne | 🍷 - danie gluten-free | Oznacz nas na [f](#) / @RestauracjaLipcowyOgród | [@](#) / @lipcowy\_ogrod

Czas oczekiwania na danie do 30 minut | Waiting time up to 30 minutes

# Dziecięce smaki

KIDS MENU

**ROSÓŁ 250G - 19**  
domowy makaron / marchew | 1, 2, 9  
Broth - homemade noodles / carrot

**CHICKEN BURGER 250G - 35**  
cheddar / sałata lodowa / pomidor / sos koktajlowy / frytki | 1, 2, 7  
Chicken burger - cheddar cheese / iceberg lettuce / tomato / cocktail sauce / fries

**PODPŁOMYK 300G - 32**  
sos pomidorowy / mozzarella | 1, 2, 7  
Flatbread - tomato sauce / mozzarella

**LODY 100G - 19**  
1 gałka / sos malinowy / owoce / beza | 1, 7  
Ice cream - 1 scoop / raspberry sauce / fruit / meringue



## Happy Garden

**NUGGETSY Z KURCZAKA 250G - 35**  
frytki / ketchup / pomidor koktajlowy / zabawka niespodzianka | 1, 2  
Chicken nuggets - fries / ketchup / cherry tomato / surprise toy



# Desery

DESSERTS

**PŁYNĄCE TIRAMISU 160G - 35**  
słony karmel / amaretto / pistacja | 1, 2, 7  
Flowing tiramisu - salted caramel / amaretto / pistachio

**MARCINEK Z HAJNÓWKI 🍷 160G - 29**  
sos malinowy / owoce | 1, 2, 5, 7, 8  
Marcinek (a regional cake from Hajnówka) - raspberry sauce / fruits

**LODY Z KRUSZONĄ BEZĄ 200G - 29**  
3 smaki / krem z białej czekolady | 1, 7  
Ice cream with crumbled meringue  
- 3 flavors / white chocolate custard

#### ALERGENY:

1 Jajko, 2 Gluten, 3 Skorupiaki, 4 Ryby, 5 Orzechy ziemne, 6 Soja, 7 Mleko, 8 Orzechy, 9 Seler, 10 Gorczyca, 11 Sezam, 12 Dwutlenek siarki, 13 Łubin, 14 Mięczaki

🌿 - dania wegetariańskie | 🍷 - dania regionalne | 🍷 - danie gluten-free | Oznacz nas na [f](#)/@RestauracjaLipcowyOgrod | [@](#)/@lipcowy\_ogrod

Czas oczekiwania na danie do 30 minut | Waiting time up to 30 minutes

COLD DRINKS

# Napoje zimne

**WODA LIPCOWA**  
(LEKKO GAZOWANA, NIEGAZOWANA) 500 ML - 10  
Lipcowa water (slightly sparkling, still)

**COCA-COLA ZERO, COCA-COLA,  
FANTA, SPRITE, KINLEY 250 ML - 10**

**FUZE TEA 250 ML - 10**

**SOK CAPPY 250 ML - 10**  
Juice

**DOMOWY KWAS CHLEBOWY**  
300 ML - 14, 1 L - 30, 1 L - 25 /na wynos  
Homemade kvass

# Napoje gorące

HOT DRINKS

**HERBATA „JULIUS MEINL LOOSE TEA” 400 ML - 15**  
Tea „Julius Meinl loose tea”

**ESPRESSO 50 ML - 12**

**AMERICANO 160 ML - 12**

**DOPPIO ESPRESSO 100 ML - 16**

**CAPPUCCINO 180 ML - 16**

**CAFE LATTE 200 ML - 17**

**FLAT WHITE 200 ML - 17**

ALERGENY:

1 Jajko, 2 Gluten, 3 Skorupiaki, 4 Ryby, 5 Orzechy ziemne, 6 Soja, 7 Mleko, 8 Orzechy, 9 Seler, 10 Gorczyca, 11 Sezam, 12 Dwutlenek siarki, 13 Łubin, 14 Mięczaki

 - dania wegetariańskie |  - dania regionalne |  - danie gluten-free | Oznacz nas na  @RestauracjaLipcowyOgrod |  @lipcowy\_ogrod

Czas oczekiwania na danie do 30 minut | Waiting time up to 30 minutes



# Piwo z beczki

DRAUGHT BEER

VILNIAUS ALUS SZARY WILK	300 ML	12
	500 ML	15
PIWO SEZONOWE (zapytaj o wybór)	300 ML	12
	500 ML	15

Seasonal beer (selection upon request)

# Piwo butelkowe

BOTTLED BEER

PIWA KRAFTOWE 3,8% - 7% (zapytaj o wybór) Z Browarów: Markowy, Przełom, Waszczuk, Biały	500 ML	19
---	--------	----

Regional beer

VILNIAUS ALUS	500 ML	19
---------------	--------	----

Ciemne z ziołami 8,2%  
Pszeniczne 5%

Dark of herbs / Wheat"

Łomża Jasne 5,7%*	500 ML	15
-------------------	--------	----

Corona 4,6%*	330 ML	15
--------------	--------	----

Corona cero 0%*	330 ML	15
-----------------	--------	----

Piwo bezalkoholowe 0%*	500 ML	15
------------------------	--------	----

Alcohol free beer

# Koktajle

COCKTAILS

## APEROL SPRITZ 260 ML - 30

aperol / prosecco / woda gazowana /  
pomarańcza / lód

## HUGO 300 ML - 30

prosecco / woda / syrop czarny bez / lód

## PORNSTAR MARTINI 160 ML - 30

wódka / syrop waniliowy / pulpa marakuja /  
likier Passoa / sok z limonki

## WHISKY SOUR 160 ML - 30

whisky Jack Daniel's / sok cytrynowy /  
syrop cukrowy / białko jaj

## APEROL MARTINI ZERO 250 ML - 30

non-alcoholic

# Aperitif

APERITIF	Aperol 11%*	40 ML	13
	Martini Bianco, Rosso, Rosato 14,4%* / Extra Dry 18%*	100 ML	16

# Alkohole Regionalne

REGIONAL ALCOHOLS	Nalewka Słodka Malina 30%*	40 ML	13
		500 ML	150
	Słodka Przepalanka 40%*	40 ML	13
		500 ML	150
	Wódka Staropolska Jarzębinowa 38%*	40 ML	13
		500 ML	150
	Specjał „Samogon” Podlaski Palony 50%*	40 ML	14
		500 ML	160
	Duch Puszczy 55%*	40 ML	14
		500 ML	160
	Żubrówka Bison Grass 40%*	40 ML	12
		500 ML	120

\* Procentowa zawartość alkoholu w napojach.

## ALERGENY:

1 Jajko, 2 Gluten, 3 Skorupiaki, 4 Ryby, 5 Orzechy ziemne, 6 Soja, 7 Mleko, 8 Orzechy, 9 Seler, 10 Gorczyca, 11 Sezam, 12 Dwutlenek siarki, 13 Łubin, 14 Mięczaki

 - dania wegetariańskie |  - dania regionalne |  - danie gluten-free | Oznacz nas na  @RestauracjaLipcowyOgrod |  @lipcowy\_ogrod

Czas oczekiwania na danie do 30 minut | Waiting time up to 30 minutes

# Wódka

VODKA

Belvedere 40%*	40 ML	18
	700 ml	280
Ostoya Black 40%*	40 ML	12
	700 ml	170
Finlandia 40%*	40 ML	12
	500 ML	120
	700 ML	170
Stumbras 40%*	40 ML	12
	500 ML	120
	700 ML	170
Stumbras Potato 40%*	40 ML	12
	500 ML	120

# Alkohole

ALCOHOLS

Dalmore 12 Years 40%*	40 ML	25
Dalmore 15 Years 40%*	40 ML	47
Chivas Regal 12 Years 40%*	40 ML	19
Chivas Regal 18 Years 40%*	40 ML	29
Molly Malone 40%*	40 ML	23
Jameson 40%*	40 ML	19
Ballantine's Finest 40%*	40 ML	17
Jack Daniel's 40%*	40 ML	19
Hennessy V.S. 40%*	40 ML	25
Martel V.S.O.P. 40%*	40 ML	29
Metaxa7* 40%*	40 ML	21
Bombay Sapphire 40%*	40 ML	17
Tanqueray 43,1%*	40 ML	17
Jagermeister 35%*	40 ML	15
Kraken 40%*	40 ML	15
Bacardi 37,5%*	40 ML	13
Olmecca Gold, Silver 35%*	40 ML	17
Baileys 17%*	40 ML	13

\* Procentowa zawartość alkoholu w napojach.

## ALERGENY:

1 Jajko, 2 Gluten, 3 Skorupiaki, 4 Ryby, 5 Orzechy ziemne, 6 Soja, 7 Mleko, 8 Orzechy, 9 Seler, 10 Gorczyca, 11 Sezam, 12 Dwutlenek siarki, 13 Łubin, 14 Mięczaki

 - dania wegetariańskie |  - dania regionalne |  - danie gluten-free | Oznacz nas na  /@RestauracjaLipcowyOgrod |  /@lipcowy\_ogrod

Czas oczekiwania na danie do 30 minut | Waiting time up to 30 minutes