



M E N U

pokochaj SMAKI tworzące Twoją historię

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

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

ul. 42 Pułku Piechoty 6 | 15-181 Białystok

www.lipcowyogrod.pl

tel. +48 85 67 56 620 | restauracja@lipcowyogrod.pl

[f](https://www.facebook.com/RestauracjaLipcowyOgrod)/@RestauracjaLipcowyOgrod | [@](https://www.instagram.com/lipcowy_ogrod)/@lipcowy_ogrod | [@](https://www.linkedin.com/company/lipcowyogrod)/@lipcowyogrod

AMORE

pokochaj
SMAKI
tworzące Twoją historię

przygotowane przez sous chefa restauracji KONRADA NOWICKIEGO

STARTER Przystawka

**PANIEROWANA BURRATA W PANKO
Z DŻEMEM Z POMIDORÓW 250G - 45**

rukola / oliwa szczypiorkowa / pieprz cytrynowy | 1, 2, 7, 12
Panko-crusted burrata with tomato jam / arugula / chive oil / lemon pepper

SOUPS Zupy

**KREMOWA ZUPA Z BIAŁYCH WARZYW
Z OLIWĄ TRUFLOWĄ 300G - 29**

seler / pietruszka / pasternak / kalafior / chips z topinamburu / oliwa truflowa | 7, 9
Creamy white vegetable soup / celeriac / parsley root / parsnip / cauliflower /
Jerusalem artichoke chips / truffle oil

**ZAPIEKANA ZUPA CEBULOWA
Z GRZANKAMI I SEREM GRUYÈRE 300G - 37**

bulion wołowy / masło / cebula / grzanki / ser gruyère | 2, 7, 9, 12
Baked onion soup / beef broth / butter / onion / croutons / Gruyère cheese

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 | 📍 @RestauracjaLipcowyOgrod | 📱 @lipcowy_ogrod | 📧 @lipcowyogrod

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

DESSERT

Deser

CRÈME BRÛLÉE
Z MIODEM GRYZANYM
I PŁATKAMI SOLI 150G - 28
śmietanka 30% / żółtka jaj /
miód gryczany | 1, 7
Crème brûlée / buckwheat honey /
sea salt flakes

KARPATKA DOMOWA
Z KREMEM RUSSEL 200G - 32
wiśnie na gorąco z rumem / ciasto
parzone / wanilia / cukier puder | 1, 2
Homemade Polish cream puff cake /
warm rum-infused cherries /
Russel cream / powdered sugar

MAIN DISHES

Dania główne

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA
RASY PUŁAWSKIEJ GRILLOWANA
Z ZIEMNIAKAMI PIECZONYMI
W BULIONIE 400G - 63
bocznik / masło ziołowe / tymianek | 7
Grilled Puławska pork tenderloin with potatoes
roasted in broth / oyster mushroom / herb
butter / thyme

FILET Z HALIBUTA SMAŻONY
NA MAŚLE Z SOSEM
BEURRE BLANC 400G - 76
pieczone ziemniaki / zioła / szpinak | 7, 12
Pan-fried halibut fillet in butter / beurre blanc
sauce / roasted potatoes / herbs / spinach

BAKŁAŻAN PANIEROWANY
W PANKO Z KREMEM
LABNEH 400G - 49
sos arrabbiata / parmezan / skórka
z cytryny / oliwa bazyliowa | 1, 2, 6, 7
Panko-crusted eggplant / labneh cream /
arrabbiata sauce / Parmesan /
lemon zest / basil oil

DRINKS

Napoje

HERBATA ZIMOWA
W IMBRYKU 400 ML - 26
rooibos / purée mandarynkowe /
przyprawy korzenne / goździki / pomarańcza /
miód / imbir / rozmaryn
Winter tea in a teapot / rooibos / mandarin purée /
winter spices / cloves / orange / honey / ginger /
rosemary

KOMPOT KORZENNY 300 ML - 15 | 1 L - 30
jabłka / pomarańcza / żurawina / goździki / cynamon
Spiced fruit compote / apples / orange / cranberries /
cloves / cinnamon

GRZANIEC BIAŁOSTOCKI 400 ML - 30
wino czerwone / syrop korzenny / miód / cynamon /
pomarańcza / rozmaryn
Mulled wine / spiced syrup / honey / cinnamon / orange /
rosemary

ROZGRZEWAJĄCA LEMONIADA MANDARYNKOWA
Z PRZEPALANKĄ 40% 260 ML - 30
mus mandarynkowy / cukier / cytryna / gorąca woda /
Przepalanka waniliowo-karmelowa 40%
Warm mandarin lemonade with vanilla-caramel flavored vodka Przepalanka
40% / mandarin purée / sugar / lemon / hot water

ZESTAW DEGUSTACYJNY
„LEGENDY BIAŁOSTOCKIE” 40 ML - 13 | 3x20 ML - 20
Bimber z tradycją / Przepalanka na palonym cukrze /
Śliwowa z nutą czekolady
Tasting set “Legends of Białystok” / traditional moonshine / caramel spirit /
plum liqueur with a hint of chocolate

LOVE

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 | 📍 @RestauracjaLipcowyOgrod | 📷 @lipcowy_ogrod | 📞 @lipcowyogrod

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

Przy stawki

STARTERS

TATAR WOŁOWY 250G - 45

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

Beef tartare – egg yolk / chanterelles / pickled cucumber / schallot / mustard seeds / chive mayo / homemade bread

CARPACCIO Z JELENIA 160G - 45

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

Venison carpaccio – arugula / aged Podlasie cheese / capers / cherry tomato / wild garlic pesto / Balsamic glaze

DESKA SMAKÓW KUCHNI PODLASIA 🍷 450G/100G - 75

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

CHRUPIĄCE KAŚKI 450G - 65

krążki cebulowe w tempurze / falafel z ziołami / krewetki torpedy / skrzydełka panierowane / frytki / aioli truflowe / pikanty ajwar | 1, 2, 7

Crispy bites / onion rings in tempura / Falafel with herbs / torpedo shrimps / breaded chicken wings / fries / truffle aioli / spicy ajvar

FRYTKI Z BATATA 🍷 150G/50G - 21

parmezan / chipotle mayo

Sweet potato fries / parmesan / chipotle mayo

FRYTKI KRAFTOWE 150G/50G - 19

jalapeño / chrupka z boczku / ser bursztyn / aioli truflowe

Belgian-style fries / jalapeño / crispy bacon / bursztyn cheese / truffle aioli

SMALEC ZE ŚLIWKĄ I MAJERANKIEM 🍷 80/80/80G - 24

ogórek kiszony / chleb własnego wypieku | 2

Lard with plum and marjoram / pickled cucumber / homemade bread

SMAŻONE KREWETKI W MAŚLE 160G - 49

pomidor / czosnek / chilli / pietruszka / pieczywo czosnkowe | 3, 7

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

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 | 📍 @RestauracjaLipcowyOgrod | 📍 @lipcowy_ogrod | 📍 @lipcowyogrod

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

Sa ł a T y Lipcowe

SALADS

- **GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA 400G - 45**
sałata rzymska / rukola / pomidor / grzanki ziołowe / majonez anchois / parmezan / pesto z czosnku niedźwiedziego / chips z boczku | 1, 2, 7
Grilled chicken breast / romaine lettuce / arugula / tomato / herb croutons / anchovy mayonnaise / parmesan / wild garlic pesto / bacon chips
- **WĄTRÓBKA Z INDYKA SMAŻONA Z MIODEM TYMIANKOWYM 400G - 45**
krem balsamiczny / gruszka w winie / figa / migdały / malinowy winegret / ser gorgonzola / grzanki czosnkowe | 1, 2, 7, 8, 12
Turkey liver fried with thyme honey / balsamic glaze / pear in wine / fig / almonds / raspberry vinaigrette / gorgonzola cheese / garlic croutons
- **GRILLOWANY SER KORYCIŃSKI 🍄 400G - 35**
batat / rukola / suszony pomidor / cykorja / pestki dyni / aioli truflowe / grzanki czosnkowe | 1, 2, 7
Grilled koryciński cheese / sweet potato / arugula / sun-dried tomato / chicory / pumpkin seeds / truffle aioli / garlic croutons

Zu p y

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 kiełbasa / 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 | 📍 /@RestauracjaLipcowyOgrod | 📷 /@lipcowy_ogrod | 🎧 /@lipcowyogrod

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

Dania

Regionalne

Dania główne



REGIONAL DISHES

KARTACZE Z MIĘSEM JELENIA 🍷 350G - 55

sos z leśnych grzybów / chipsy z boczku / kiszony ogórek | 1, 2, 7

Potato dumplings with venison / wild mushroom sauce / bacon chips / pickled cucumber

PIEROGI Z MIĘSEM SARNY 6 SZT. 🍷 400G - 49

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

Dumplings with venison (roe deer meat), 6 pcs / topping of smoked bacon / chive mayonnaise / spicy cucumber salad

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

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

Fried dumplings with potato cake / sour cream / chanterelles in butter emulsion / spicy cucumber salad

MAIN DISHES

KARKÓWKA Z DZIKA WOLNO PIECZONA Z SOSEM KURKOWYM 450G - 79

placek z kapusty kiszonej / boczniak / szczypiorek / prażona cebulka | 1, 2, 7

Slow-roasted wild boar neck with chanterelle sauce / sauerkraut fritter / oyster mushroom / chives / crispy fried onions

BURGER Z JELENIA 350G - 55

ser koryciński / majonez chipotle / krążki cebulowe w tempurze / bekon / ogórek konserwowy / rukola / bułka maślana z sezamem / frytki | 1, 2, 6, 7

Venison Burger (deer meat) / koryciński cheese / chipotle mayo / onion rings in tempura / bacon / pickled cucumber / arugula / butter brioche bun / fries

POLICZKI WOŁOWE W SOSIE Z GRZYBÓW LEŚNYCH 450G - 69

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 Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 450G - 120

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

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

GOŁONKA WIEPRZOWA Z KOŚCIĄ PIECZONA W PIWIE 500G - 75

kapusta zasmażana / kminek / ziemniaki z ogniska / ziołowe masło / chrzan / musztarda | 7, 9

Beer-roasted pork knuckle on the bone / braised sauerkraut / caraway / campfire potatoes / herb butter / horseradish / mustard

SCHAB Z KOŚCIĄ 450G - 59

pieczone ziemniaki w ziołach / sos z białego wina / koper / surówka z marynowanej kapusty | 1, 2, 7

Pork loin on the bone / herb-roasted potatoes / white wine sauce / dill / pickled cabbage salad

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 | 📍 /@RestauracjaLipcowyOgrod | 📍 /@lipcowy_ogrod | 📍 /@lipcowyogrod

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

KIDS MENU

Dziecięce smaki

ROSÓŁ 250G - 19

domowy makaron / marchew | 1, 2, 9

Broth - homemade noodles / carrot

CHICKEN BURGER 250G - 35

chedar / bułka chałka / sałata / ogórek
konserwowy / sos koktajlowy / frytki | 1, 2, 7

Chicken burger / cheddar / challah bun / lettuce /
pickled cucumber / cocktail sauce / fries

LODY 100G - 19

1 gałka / sos malinowy / owoce / beza | 1, 7

Ice cream - 1 scoop / raspberry sauce /
fruit / meringue



Happy Garden

FILECIKI Z KURCZAKA W PANKO 250G - 35

frytki / ketchup / pomidor koktajlowy /
zabawka niespodzianka | 1, 2

Happy garden - chicken bites in panko / fries /
ketchup / cherry tomato / surprise toy



DESSERTS

Desery

MARCINEK Z HAJNÓWKI 🐄 160G - 30

sos malinowy / owoce | 1, 2, 5, 7, 8

Marcinek (a regional cake from Hajnówka) - raspberry sauce / fruits

BEZA Z KREMEM KOKOSOWYM I CURDEM

MANGO-MARAKUJA 220G - 35

mascarpone / świeże mango | 1, 2, 7

Meringue with coconut mascarpone cream / mango-passion fruit curd

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



@RestauracjaLipcowyOgrod



@lipcowy_ogrod



@lipcowyogrod

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

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 - **35** /na wynos

Homemade kvass

LEMONIADA SMAKOWA

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

yuzu / gruszka / wiśnia / marakuja

Homemade lemonade,

choice of flavor:

yuzu / pear / sea buckthorn / passion fruit

Napoje gorące

HERBATA
„JULIUS MEINL LOOSE TEA” 400 ML - **16**

Tea „Julius Meinl loose tea”

ESPRESSO 50 ML - **13**

AMERICANO 160 ML - **14**

DOPPIO ESPRESSO 100 ML - **17**

CAPPUCCINO 180 ML - **17**

CAFE LATTE 200 ML - **19**

FLAT WHITE 200 ML - **18**

Piwo z beczki

DRAUGHT BEER VILNIAUS ALUS SZARY WILK 300 ML **12**
500 ML **15**

PIWO SEZONOWE 300 ML **12**
(zapytaj o wybór) 500 ML **15**

Seasonal beer (selection upon request)

Piwo butelkowe

BOTTLED BEER PIWA KRAFTOWE 3,8% - 7% 500 ML **19**

(zapytaj o wybór) Z Browarów:
Markowy, Przełom, Waszczuk, Biały

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

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 |  /@RestauracjaLipcowyOgrod |  /@lipcowy_ogrod |  /@lipcowyogrod

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

Koktajle

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 260 ML - 30

Aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza / lód

Aperol / prosecco / sparkling water / orange / ice

HUGO 300 ML - 30

prosecco / woda / syrop czarny bez / lód

prosecco / water / elderflower syrup / ice

PORNSTAR MARTINI 160 ML - 32

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

Aperol / prosecco / sparkling water / orange / ice

PORNSTAR MARTINI CHERRY 160 ML - 32

wódka / syrop waniliowy / pulpa marakuja / likier Passoa / likier wiśniowy / sok z limonki / wiśnia kandyzowana

vodka / vanilla syrup / passion fruit pulp / Passoa liqueur / cherry liqueur / lime juice / candied cherry

JÄGERMEISTER SOUR 115 ML - 32

Jägermeister / sok pomarańczowy / sok z cytryny / syrop cukrowy / biało jajka

Jägermeister / orange juice / lemon juice / sugar syrup / egg white

WHISKY SOUR 160 ML - 30

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

Jack Daniel's whiskey / lemon juice / sugar syrup / egg white

APEROL MARTINI ZERO 250 ML - 30

non-alcoholic

Aperitif

APERITIF

Aperol 11%* 40 ML **13**

Martini 100 ML **16**

Bianco, Rosso, Rosato 14,4%* / Extra Dry 18%*

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 40 ML **13**
Jarzębinowa 38%* 500 ML **150**

Specjał 40 ML **14**
„Samogon” Podlaski Palony 50%* 500 ML **160**

Duch Puszczy 55%* 40 ML **14**
500 ML **160**

Żubrówka Bison Grass 40%* 40 ML **12**
500 ML **120**

Zestaw degustacyjny 40 ML **13**
"LEGENDY BIAŁOSTOCKIE" 3x20 ML **20**

Bimber z tradycją
Przepalanka na palonym cukrze
Śliwowa z nutą czekolady

* 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 | 📍 /@RestauracjaLipcowyOgrod | 📷 /@lipcowy_ogrod | 🎧 /@lipcowyogrod

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

Wódka

VODKA

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

Tullamore Dew	40 ML	17
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	18
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 |  /@RestauracjaLipcowyOgrod |  /@lipcowy_ogrod |  /@lipcowyogrod

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