



# M E N U

## SMIAKI przywołujące wiosnę

### 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 | [@](https://www.linkedin.com/company/lipcowyogrod)/@lipcowyogrod

# SMIAKI

przywołujące wiosnę

przygotowane przez sous chefa restauracji KONRADA NOWICKIEGO

## Zwycięzca Pierwszego WIECZORU TATAROŻERCÓW - kolejny wieczór wkrótce!

**TATAR Z BAWETY WOŁOWEJ Z SALSĄ TRUFLOWĄ 250G - 45**  
ziemniaczane łódeczki z parmezanem / chipsy z kaparów / czerwony pieprz | 3, 7, 8  
Beef bavette tartare with truffle salsa / parmesan potato wedges / caper chips / pink peppercorn

## STARTER Przystawka

**SER CAMEMBERT PIECZONY Z PRAŻONYMI ORZECHAMI PEKAN 400G - 45**  
rukola / radicchio / suszone pomidory / grejpfrut / rozmaryn /  
grzanki z masłem czosnkowym / dressing miodowo-musztardowy | 2, 7, 8  
Baked Camembert with pecans and rosemary / arugula / radicchio / sun-dried tomatoes / grapefruit /  
rosemary / garlic butter croutons / honey-mustard dressing

## 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  
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

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

DESSERT

# Deser

## 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

DRINKS

# Napoje

## NAPAR WIOSENNY W IMBRYKU 400 ML - **26**

herbata zielona Senha / kwiat jaśminu / mięta /  
trawa cytrynowa / czarny bez / purée mandarynkowe

Spring infusion served in a teapot / green Sencha tea / jasmine flower /  
mint / lemongrass / elderflower / mandarin purée

## KOMPOT RABARBAROWY Z GRUSZKĄ

300 ML - **15** | 1 L - **30**

rabarbar / gruszka / truskawka / jabłko

Spiced fruit compote / rhubarb / pear / strawberry / apple

## CYDR GRUSZKOWY Z BECZKI 4,5%

300 ML - **13** | 500 L - **16**

Draft pear cider 4.5%

## TROPICAL SPLASH 280 ML - **35**

rum spice / rum negro / mango / sok grejpfrutowy /  
sok z limonki / białko jajka

Tropical splash cocktail / spiced rum / dark rum / mango /  
grapefruit juice / lime juice / egg white

## 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 - **14** | 3x20 ML - **26**

Duch Puszczy / Przepalanka na palonym cukrze /

Śliwowa z nutą czekolady

Duch Puszczy / traditional moonshine / caramel spirit / plum liqueur  
with a hint of chocolate

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 Z CHIPSAMI Z BOCZKU 400G - 45**

sałata rzymska / pomidory koktajlowe / zielony ogórek / płatki parmezanu / sos Cezar z anchois / grzanki z masłem czosnkowym | 1, 2, 7

Grilled chicken breas with bacon chips / romaine lettuce / cherry tomatoes / cucumber / Parmesan flakes / Caesar dressing with anchovies / garlic butter crouton

▪ **SMAŻONE KREWETKI W EMULSJI MAŚLANEJ Z GRILLOWANYM ANANASEM 400G - 55**

sałata rzymska / pomidory koktajlowe / zielony ogórek / płatki parmezanu / sos Cezar z anchois / grzanki z masłem czosnkowym | 1, 2, 3, 7, 12

Pan-fried shrimp in butter emulsion with grilled pineapple / romaine lettuce / cherry tomatoes / cucumber / Parmesan flakes / Caesar dressing with anchovies / garlic butter croutons

▪ **SMAŻONA WĄTRÓBKA Z INDYKA Z MIODEM TYMIANKOWYM 400G - 45**

maliny / migdały / roszponka / rzodkiewka / marynowane cebulki / winegret malinowy / maślana chałka | 1, 2, 7, 8, 12

Turkey liver fried with thyme honey / raspberries / almonds / lamb's lettuce / radish / pickled onions / raspberry vinaigrette / butter challah

# 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 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 / zielone jabłko / marakuja  
Homemade lemonade, choice of flavor:  
yuzu / pear / green apple / 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 (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 Ciemne z ziołami 8,2% Pszeniczne 5%	500 ML	19
	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

## JÄGERMEISTER SOUR 115 ML - 32

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

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

## WHISKY SOUR 160 ML - 30

whisky Jack Daniel's / sok cytrynowy / syrop cukrowy / białko 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 **14**  
500 ML **150**

Słodka Przepalanka 40%\* 40 ML **14**  
500 ML **150**

Wódka Staropolska 40 ML **14**  
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 **14**  
"LEGENDY BIAŁOSTOCKIE" 3x20 ML **26**

Duch Puszczy / Przepalanka na palonym cukrze /

Śliwowa z nutą czekolady

Duch puszczy / traditional moonshine / caramel spirit / plum liqueur with a hint of chocolate

\* 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	<b>12</b>
	700 ml	<b>170</b>
Finlandia 40%*	40 ML	<b>12</b>
	500 ML	<b>120</b>
	700 ML	<b>170</b>
Stumbras 40%*	40 ML	<b>12</b>
	500 ML	<b>120</b>
	700 ML	<b>170</b>
Stumbras Potato 40%*	40 ML	<b>12</b>
	500 ML	<b>120</b>

# Alkohole

ALCOHOLS

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

\* 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