



# M E N U

## SMIAKI

wiosny na talerzu

### 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

wiosny na talerzu

przygotowane przez sous chefa restauracji KONRADA NOWICKIEGO

## STARTERS Przystawki

### GRILLOWANE ZIEŁONE SZPARAGI Z SOSEM HOLENDERSKIM Z CHORIZO 250G - 42

chips z Chorizo / prażony sonecznik / szczypiorek / koperek | 1, 7, 8

Grilled green asparagus with hollandaise sauce / chorizo chips /  
toasted sunflower seeds / chives / dill

### DOMOWA KASZANKA Z JELENIA 280G - 39

mus z jabłka z jałowcem / grillowana cukinia / musztarda morelowa / musztarda francuska /  
gorczyca / koper / chleb Lipcowy | 2, 10, 12

Homemade venison blood sausage with apple and juniper mousse / grilled zucchini /  
apricot mustard / French mustard / mustard seeds / dill / homemade bread

## SOUPS Zupy

### KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW Z OLIWĄ CYTRYNOWĄ 280G - 29

białe szparagi / prażone orzeszki piniowe / bób / oliwa cytrynowa | 7, 8

White asparagus cream soup / toasted pine nuts / broad beans / lemon oil

### CHŁODNIK LITEWSKI Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI 300G - 37

botwina / rzodkiewka / szczypior / zielony ogórek / jajko mollet / koper | 1, 7

Lithuanian cold beet soup with new potatoes and dill / young beet greens / radish / chives /  
cucumber / mollet egg / dill

#### 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

**KURCZAK KUKURYDZIANY SUPREME  
NA CYTRYNOWYM LABNEH 400G - 59**  
karmelizowana młoda marchew / płatki chilli /  
miód / młode ziemniaki / koper | 7, 12

Corn-fed chicken supreme / lemon labneh / caramelised  
carrots / honey / chilli / new potatoes / dill

**FILET Z HALIBUTA SMAŻONY NA MAŚLE  
Z SOSEM BEURRE BLANC 350G - 79**  
pieczone ziemniaki / zioła / szpinak | 7, 12

Pan-fried halibut fillet in butter / beurre blanc sauce /  
roasted potatoes / herbs / spinach

**GNOCCHI ZE SZPARAGAMI I ZIELONYM  
PESTO 300G - 49**  
pesto bazyliowe / bób / młody groszek /  
Parmigiano Reggiano / koper | 1, 2, 7

Gnocchi with asparagus / basil pesto / broad beans /  
green peas / Parmigiano Reggiano / dill

DESSERT

# Deser

**BEZA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ  
I LIMONKOWYM KREMEM  
MASCARPONE 220G - 35**  
rabarbar / sos truskawkowy / bazylia  
cytrynowa | 1, 7

Meringue with white chocolate and lime mascarpone  
cream / rhubarb / strawberry sauce / lemon basil

DRINKS

# Napoje

**NAPAR JAŚMINOWY Z RABARBAREM 400 ML - 26**  
herbata zielona jaśminowa / puree rabarbarowe / syrop  
grejpfrutowy / syrop z trawy cytrusowej  
Jasmine-infused green tea / rhubarb purée / grapefruit syrup /  
lemongrass syrup

**ESPRESSO TONIC 250 ML - 24**  
espresso / Tonic / lód / cytryna  
Espresso Tonic / espresso / tonic water / ice / lemon

**KOMPOT RABARBAROWY Z GRUSZKĄ**  
300 ML - 13 | 1 L - 30  
rabarbar / gruszka / truskawka / jabłko  
Fruit compote / rhubarb / pear / strawberry / apple

**SANGRIA 0% 200 ML - 32**  
wino czerwone 0% / syrop cukrowy / Sprite / pomarańcza /  
cytryna / limonka  
Red Wine Sangria 0% / sugar syrup / Sprite / orange / lemon / lime

**SANGRIA 200 ML - 32**  
wino czerwone / syrop cukrowy / Jack Daniel's Fire /  
Sprite / pomarańcza / cytryna / limonka  
Red Wine Sangria / sugar syrup / Jack Daniel's Fire / Sprite /  
orange / lemon / lime

**CYDR GRUSZKOWY Z BECZKI 4,5%**  
300 ML - 13 | 500 ML - 16  
Draft pear cider 4,5%

**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 / shallot / mustard seeds / chive mayo / homemade bread

### CARPACCIO Z JELENIA 200G - 45

rukola / prawdziwki / truflowy krem balsamiczny / chipsy z topinamburu / płatki Parmigiano Reggiano | 7

Venison carpaccio / arugula / porcini mushrooms / truffle balsamic cream / Jerusalem artichoke chips / Parmigiano Reggiano flakes

### 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 / domowy sos czosnkowy / chipotle mayo | 1, 2, 7

Crispy bites / onion rings in tempura / Falafel with herbs / torpedo shrimps / breaded chicken wings / fries / homemade garlic sauce / chipotle mayo

### 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 małosolny / chleb własnego wypieku | 2

Lard with plum and marjoram / salt-cured 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 breast 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 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 / ogórek małosolny | 1, 2, 7

Potato dumplings with venison / wild mushroom sauce / bacon chips / salt-cured 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

#### BABKA ZIEMNIACZANA 🦌 350G - 55

wędzony boczek z dzika / kwaśna śmietana / kurki / ogórek małosolny | 1, 2, 7

Traditional potato babka / smoked wild boar bacon / sour cream / chanterelles / salt-cured cucumber

### MAIN DISHES

#### CONFITOWANA KARKÓWKA Z DZIKA ZE SZPARAGAMI 400G - 78

fondant ziemniaczany / boczniak mikołajowy / mus z botwiny /

sos demi glace z trawą żubrową | 7, 9, 12

Confit Wild Boar Neck with Asparagus / potato fondant / king oyster mushroom / beetroot mousse / demi-glace sauce infused with bison grass

#### BURGER Z JELENIA 350G - 55

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

Venison Burger (deer meat) / koryciński cheese / chipotle mayo / onion rings in tempura / bacon / salt-cured 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 / baby 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

#### SCHAB Z KOŚCIĄ 400G - 65

pieczone ziemniaki w ziołach / sos z białego wina / sałata masłowa ze śmietaną / rzodkiewka / koper | 1, 2, 7, 12

Pork loin on the bone / herb-roasted potatoes / white wine sauce / dill / butter lettuce with cream / radish / dill

#### 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  
małosolny / sos koktajlowy / frytki | 1, 2, 7

Chicken burger / cheddar / challah bun / lettuce /  
salt-cured 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

## LODY Z KREMEM Z BIAŁEJ CZEKOLADY Z BEZĄ I MALINAMI 200G - 29

trzy gałki lodów z kremem z białej czekolady / beza / maliny | 1, 7

Three scoops of ice cream with white chocolate cream / meringue / raspberries

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

**KAWA MROŻONA** 250 ML - **26**  
espresso doppio / mleko / bita śmietana /  
ciasteczka amaretti / syrop karmelowy  
Iced latte - double espresso / milk / whipped cream /  
amaretti cookies / caramel syrup)

# 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	300 ML	<b>12</b>
ALUS SZARY WILK	500 ML	<b>15</b>

## Piwo butelkowe

**BOTTLED BEER**

PIWA KRAFTOWE 3,8% - 7% (zapytaj o wybór) Z Browarów: Markowy, Przełom, Waszczuk, Biały Regional beer	500 ML	<b>19</b>
VILNIAUS ALUS Ciemne z ziołami 8,2% Pszeniczne 5% Dark of herbs / Wheat"	500 ML	<b>19</b>
Łomża Jasne 5,7%*	500 ML	<b>15</b>
Corona 4,6%*	330 ML	<b>15</b>
Corona cero 0%*	330 ML	<b>15</b>
Piwo bezalkoholowe 0%* Alcohol free beer	500 ML	<b>15</b>

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 Passoã / sok z limonki / białko jaja

Vodka / vanilla syrup / passion fruit pulp / Passoã liqueur /  
lime juice / egg white

## MAI TAI 100 ML - 32

biały rum Bacardi / ciemny rum Bacardi / likier Cointreau /  
syrop migdałowy / sok z limonki / syrop cukrowy

Bacardi white rum / Bacardi dark rum / Cointreau liqueur /  
almond syrup / lime juice / sugar syrup

## 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

Sweet Raspberry Liqueur 30% 500 ML 150

Słodka Przepalanka 40%\* 40 ML 14

Sweet Caramelised Vodka 40% 500 ML 150

Wódka Staropolska 40 ML 14

Jarzębinowa 38%\* 500 ML 150

Staropolska Jarzębinowa Vodka 38%

Specjał 40 ML 14

„Samogon” Podlaski Palony 50%\* 500 ML 160

„Samogon” Podlasie Smoked  
Moonshine 50%

Duch Puszczy 55%\* 40 ML 14

500 ML 160

Żubrówka Bison Grass 40%\* 40 ML 12

Bison Grass Vodka 40% 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