LIPCOWY OGRÓD

RESTAURACJA

# Listopadowe smaki na talerzu

MENU SEZONOWE



## ZUPY / *SOUPS*

| | | |
|---|---|---|
| **Krem z dyni ze skwarką z gęsi i wędzoną papryką**<br>mleko kokosowe / chili / skwarka z gęsi / wędzona papryka \| 7<br>*A creamy pumpkin soup with goose cracklings / smoked paprika / coconut milk / chili* | 300g | **27** |
| **Krupnik na gęsich żołądkach z kaszą jęczmienną**<br>kasza jęczmienna / kwaśna śmietana / pietruszka \| 1, 7<br>*Traditional Polish barley soup with goose gizzards / pearl barley / sour cream / parsley* | 300g | **29** |

## PRZYSTAWKI / *STARTERS*

| | | |
|---|---|---|
| **Carpaccio z podwędzanej piersi gęsi**<br>rukola / liście szpinaku / winegret pomarańczowy / granat / figa \| 6, 7, 10, 12<br>*Lightly smoked goose breast carpaccio / arugula / spinach leaves / orange vinaigrette / pomegranate / fig* | 180g | **45** |
| **Pierogi z szarpaną gęsiną na bulionie z gęsi**<br>chrust z marchewki / czarny pieprz / anyż / oliwa pietruszkowa \| 1, 2, 9<br>*Pulled goose dumplings served with goose broth / crispy carrot / black pepper / anise / parsley oil* | 250g | **39** |

## DANIA GŁÓWNE / *MAIN DISHES*

| | | |
|---|---|---|
| **Dyniowe kluski na stracciatelli z marynowaną gruszką**<br>palone masło z chili / chrupiące panko z orzechem laskowym / szałwia I 1, 2, 7, 8, 12<br>*Pumpkin dumplings on stracciatella with pickled pear / brown butter with chili / crispy panko with hazelnuts / sage* | 300g | **55** |
| **Trewal smażony w maśle z sosem rakowym**<br>purée dyniowe / pieczone warzywa korzeniowe z chili / sól maldon \| 2, 9, 12<br>*Butter-fried trevally with crayfish sauce / pumpkin purée / roasted root vegetables with chili / Maldon sea salt* | 350g | **75** |
| **Confitowana rolada z gęsi z pistacjami**<br>śliwkowy demi-glace / modra kapusta z jabłkiem / dyniowe kluski śląskie \| 1, 7, 8, 9, 12<br>*Confit goose roulade with pistachios / plum demi-glace / red cabbage with apple / pumpkin Silesian dumplings* | 350g | **75** |

## DESER / *DESSERT*

| | | |
|---|---|---|
| **Sękacz podlaski z korzennym sosem śliwkowym**<br>lody piernikowe / palone mleko / physalis I 1, 2, 7<br>*Traditional Podlasie layered cake with spiced plum sauce / gingerbread ice cream / browned milk / physalis* | 180g | **29** |

**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

LIPCOWY OGRÓD

RESTAURACJA

# Smak, który dojrzewa w ogrodzie

KARTA GŁÓWNA

# PRZYSTAWKI / *STARTERS*

## Smażone krewetki w maśle — 160g — 49

pomidor / czosnek / chili / pietruszka / pieczywo czosnkowe I 2, 3, 7, 12

*Butter-fried shrimps / tomato / garlic / chili / parsley / garlic bread*

## Tatar wołowy — 250g — 45

żółtko / kurki / ogórek konserwowy / szalotka / gorczyca / majonez szczypiorkowy / chleb własnego wypieku I 1, 2, 6, 10

*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 I 7

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

## Frytki z batata — 150g / 50g — 21

parmezan / majonez chipotle I 1, 7

*Sweet potato fries / parmesan / chipotle mayo*

## Chrupiące kąski — 450g — 65

krążki cebulowe w tempurze / falafel z ziołami / krewetki torpedy / skrzydełka panierowane / frytki / domowy sos czosnkowy / chipotle mayo I 1, 2, 3, 7

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

## Deska smaków kuchni Podlasia — 450g / 100g — 85

wyroby z własnej wędzarni - kiełbasa z jelenia wędzona podsuszana / rostbef wołowy suszony / słonina solona z papryką / wędzona pierś kaczki / smalec / regionalne sery - świeży ser w oleju z ziołami i kolorowym czosnkiem, ser długo dojrzewający “Kornik”, ser pleśniowy “Foreściak” / konfitura z czerwonej cebuli i brandy / pikle - rzodkiewka / cebula czerwona / kalafior / chleb Lipcowy / chleb na zakwasie / masło I 1, 2, 6, 7, 10

*Podlasie Flavor Board / Products from our own smokehouse: dry-cured venison sausage / air-dried roast beef / salt-cured lard with paprika / smoked duck breast / lard / regional cheeses: fresh cheese in oil with herbs and colorful garlic, long-aged „Kornik” cheese, „Foreściak” blue cheese / red onion and brandy jam / pickles: radish / red onion / cauliflower / Lipcowy bread / sourdough bread / butter*

**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

## SAŁATY LIPCOWE / *SALADS*

### Sałata z pieczonymi figami i kozim serem — 350g — 45

rukola / sałata rzymska / pieczony burak / orzechy włoskie /
dressing musztardowo - miodowy I 2, 7, 8, 10

*Roasted Fig & Goat's Cheese Salad / rocket / romaine lettuce / roasted beetroot / walnuts / honey-mustard dressing*

### Sałata z grillowaną piersią z kurczaka i chipsami z boczku — 400g — 45

Grillowana pierś z kurczaka z chipsami z boczku / sałata rzymska /
pomidory koktajlowe / zielony ogórek / płatki parmezanu /
sos Cezar z anchois / grzanki z masłem czosnkowym I 1, 2, 7

*Grilled chicken breast with bacon chips / romaine lettuce / cherry tomatoes / cucumber / Parmesan flakes / Caesar dressing with anchovies / garlic butter croutons*

### Sałata ze smażoną wątróbką z indyka z miodem tymiankowym — 400g — 45

maliny / migdały / roszponka / rzodkiewka / marynowane cebulki / winegret
malinowy / maślana chałka I 2, 7, 8, 10, 12

*Pan-fried turkey liver with thyme honey / raspberries / almonds / lamb's lettuce / radish / pickled onions / raspberry vinaigrette / butter challah*

## ZUPY / *SOUPS*

### Rosół z bażanta — 300g — 25

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

*Pheasant broth / homemade noodles / carrot / parsley*

### Żurek podlaski — 300g — 29

podgrzybek / biała kiełbasa / chips z boczku / jajko /
purée ziemniaczane | 1, 2, 7, 9, 10

*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 REGIONALNE / *REGIONAL DISHES*

| | | |
|---|---|---|
| **Półmisek Podlaski**<br>Półmisek Podlaski może być idealnym daniem dla dwóch osób: babka ziemniaczana / kiszka ziemniaczana / placki ziemniaczane / gulasz z jelenia / kwaśna śmietana / ogórek kiszony \| 1, 2, 6, 7, 9, 12<br>*The Podlasie Platter is perfect for two to share: potato babka / Podlasie-style potato kishka / potato pancakes / venison stew / sour cream / pickled cucumber* | 550g | **85** |
| **Kartacze z mięsem jelenia**<br>sos z leśnych grzybów / chipsy z boczku / ogórek kiszony \| 1, 2, 7<br>*Potato dumplings with venison / forest wild mushroom sauce / bacon chips / pickled cucumber* | 350g | **55** |
| **Pierogi z mięsem sarny 6 szt.**<br>okrasa z wędzonego boczku / majonez szczypiorkowy / surówka z ogórka na ostro \| 1, 2, 6<br>*Dumplings with roe deer meat 6 pcs / topping of smoked bacon / chive mayonnaise / spicy cucumber salad* | 400g | **55** |
| **Pielmieni z jagnięciną i palonym masłem**<br>pianka miętowa / chrust z pora / majeranek \| 1, 2, 7<br>*Lamb pelmeni / brown butter / mint foam / crispy leek / marjoram* | 350g | **65** |

**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 GŁÓWNE / *MAIN DISHES*

### Zraz z jelenia z kopytkami — 400g — 78

sos demi-glace / gorczyca / dynia / szczypior | 1, 2, 6, 9, 10, 12

*Venison Roulade with Potato Dumplings / demi-glace / mustard seeds / pumpkin / chives*

### Burger z jelenia — 350g — 55

ser koryciński / majonez chipotle / krążki cebulowe w tempurze / bekon / ogórek konserwowy / rukola / bułka maślana / frytki I 1, 2, 6, 7, 10

*Venison Burger / Koryciński cheese / chipotle mayo / onion rings in tempura / bacon / pickled cucumber / arugula / butter bun / fries*

### Policzki wołowe w sosie z grzybów leśnych — 450g — 69

dziki brokuł / młoda marchew / chrzanowe purée ziemniaczane I 2, 7, 9, 12

*Beef cheeks in forest wild mushroom sauce / wild broccoli / baby carrot / horseradish mashed potatoes*

### Stek z polędwicy wołowej — 450g — 125

grillowane warzywa / sos z zielonego pieprzu / frytki z parmezanem I 1, 2, 7

*Beef tenderloin steak / grilled vegetables / green peppercorn sauce / parmesan fries*

### Schab z kością z sosem z białego wina — 450g — 65

pieczone ziemniaki w ziołach / sos z białego wina / koper / surówka z marynowanej kapusty I 1, 2, 7, 12

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

**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

# DZIECIĘCE SMAKI / *KIDS MENU*

## Rosół — 250g — 19

domowy makaron / marchew | 1, 2, 9

*Chicken broth / homemade noodles / carrot*

## Chicken Burger — 250g — 35

ser cheddar / bułka maślana / sałata / ogórek konserwowy / sos koktajlowy / frytki | 1, 2, 7

*Chicken burger / cheddar / butter 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 — 250g — 35

fileciki z kurczaka w panko / frytki / ketchup / pomidory koktajlowe / zabawka niespodzianka 1, 2

*Happy Garden – chicken bites in panko / fries / ketchup / cherry tomato / surprise toy*

**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

## DESERY / *DESSERTS*

| | | |
|---|---|---|
| **Marcinek z Hajnówki**<br>regionalne ciasto Marcinek / sos malinowy / owoce | 160g | **30** |
| *Marcinek - a regional cake from Hajnówka / raspberry sauce / fruits* | | |
| **Beza z kremem z białej czekolady i kokosa**<br>mango / marakuja / mięta I 1,7 | 220g | **35** |
| *Meringue with White Chocolate and Coconut Cream / mango / passion fruit / mint* | | |
| **Lody z kremem z białej czekolady**<br>trzy gałki lodów z kremem z białej czekolady / beza / owoce I 1,7 | 200g | **29** |
| *Three scoops of ice cream with white chocolate cream / meringue / fruits* | | |

## NAPOJE ZIMNE / *COLD DRINKS*

| | | |
|---|---|---|
| **Kompot z suszonych jabłek i gruszek z żurawiną** | 300ml | **15** |
| jabłka / gruszki / żurawina | 1L | **36** |
| *Traditional dried apple and pear compote with cranberries* | | |
| **Lemoniada smakowa** | 400ml | **18** |
| malinowa / rokitnik / cytryna z trawą żubrową / gruszka | 1l | **36** |
| *Homemade lemonade, choice of flavor: raspberry / buckthorn / lemon with bison grass / pear* | | |
| **Woda Lipcowa (lekko gazowana, niegazowana)** | 500ml | **10** |
| *Lipcowa water (slightly sparkling, still)* | | |
| **Coca - Cola Zero, Coca - Cola, Fanta, Sprite, Kinley** | 250ml | **10** |
| **Fuze Tea** | 250ml | **10** |
| **Sok Cappy** | 250ml | **10** |
| *Cappy juice* | | |
| **Domowy kwas chlebowy** | 300ml | **15** |
| *homemade kvass* | 1l | **32** |
| | na wynos / takeaway 1l | **36** |

## NAPOJE GORĄCE / *HOT DRINKS*

| | | |
|---|---|---|
| Napar korzenny<br>rooibos / purée z rokitnika / syrop korzenny / miód / kardamon / cynamon / cytryna / rozmaryn / żurawina<br>*Winter Infusion: rooibos / buckthorn purée / spiced syrup / honey / cardamom / cinnamon / lemon / rosemary / cranberries* | 400ml | 28 |
| Herbata „Julius Meinl Loose Tea”<br>*Tea „Julius Meinl loose tea”* | 400ml | 16 |
| Espresso | 50ml | 13 |
| Americano | 160ml | 14 |
| Doppio Espresso | 100ml | 17 |
| Cappuccino | 180ml | 17 |
| Caffè Latte | 200ml | 19 |
| Flat White | 200ml | 18 |

## PIWO Z BECZKI / *DRAUGHT BEER*

| | | |
|---|---|---|
| Vilniaus Alus Szary Wilk 4,9% | 300ml | 18 |
| | 500ml | 20 |
| O inne piwa sezonowe zapytaj kelnera<br>*Ask your server about other seasonal beers* | | |

## PIWO BUTELKOWE / *BOTTLED BEER*

| | | |
|---|---|---|
| Piwa kraftowe 3,8% – 7% (zapytaj o wybór)<br>z browarów: Markowy, Przełom, Waszczukowe, Biały<br>*Regional beer* | 500ml | 20 |
| Vilniaus Alus<br>Ciemne z ziołami 8,2% / Pszeniczne 5%<br>*Dark beer with herbs / wheat beer* | 500ml | 20 |
| Łomża Jasne 5,7% | 500ml | 18 |
| Corona 4,6% | 330ml | 18 |
| Corona Cero 0% | 330ml | 18 |
| Piwo bezalkoholowe 0%<br>*Alcohol-free beer* | 500ml | 18 |

# **KOKTAJLE** / *COCKTAILS*

| | | |
|---|---|---|
| **Grzaniec Białostocki**<br>wino czerwone / syrop korzenny / miód / pomarańcza / cynamon / rozmaryn<br>*Białystok Mulled Wine / red wine / honey / orange / cinnamon / spiced syrup / rosemary* | 400ml | **35** |
| **Aperol Spritz**<br>Aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza / lód<br>*Aperol / prosecco / sparkling water / orange / ice* | 260ml | **30** |
| **Pigwa Spritz**<br>nalewka pigwowa / prosecco / woda gazowana / syrop z pigwy / Angostura Bitters / lód<br>*quince liqueur / Prosecco / sparkling water / quince syrup / Angostura Bitters / ice* | 260ml | **30** |
| **Hugo**<br>Prosecco / woda gazowana / syrop z kwiatu czarnego bzu / lód<br>*Prosecco / sparkling water / elderflower syrup / ice* | 300ml | **30** |
| **Przepalanka rozgrzewająca**<br>Lemoniada cytrynowa / Przepalanka 40% / rozmaryn<br>*warm lemon lemonade / rosemary / „Przepalanka" Sweet Caramelised Vodka 40%* | 250ml | **28** |
| **Jägermeister Sour**<br>Jägermeister / sok z limonki / syrop korzenny / sok pomarańczowy / białko jaja / cynamon / lód<br>*Jägermeister / lime juice / spiced syrup / orange juice / egg white / cinnamon / ice* | 150ml | **33** |
| **Moscow Mule z Duchem**<br>Duch Puszczy 55% / sok z limonki / tonic ginger / lód<br>*Duch Puszczy moonshine 55% / lime juice / ginger tonic water / ice* | 250ml | **33** |

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE
*NON-ALCOHOLIC COCKTAILS*

| | | |
|---|---|---|
| **Grzaniec białostocki 0%**<br>wino czerwone bezalkoholowe / syrop korzenny / miód / pomarańcza / cynamon / rozmaryn<br>*Białystok Mulled Wine / non-alcoholic red wine / honey / orange / cinnamon / spiced syrup* | 400ml | **32** |
| **Aperol Spritz 0%**<br>Aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza / lód<br>*Aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza / lód* | 260ml | **30** |
| **Pigwa Spritz 0%**<br>syrop z pigwy / prosecco zero / woda gazowana / lód<br>*quince syrup / non-alcoholic Prosecco / sparkling water / ice* | 260ml | **30** |
| **Hugo 0%**<br>Prosecco zero / syrop z kwiatu czarnego bzu / woda gazowana / mięta / lód<br>*non-alcoholic Prosecco / elderflower syrup / sparkling water / mint / ice* | 300ml | **30** |

## ALKOHOLE REGIONALNE
*REGIONAL SPIRITS*

| | | |
|---|---|---|
| **Nalewka Słodka Malina 30%**<br>*Sweet Raspberry Liqueur 30%* | 40ml<br>500ml | **16**<br>**180** |
| **Nalewka Słodka Gruszka 40%**<br>*Sweet Pear Liqueur 40%* | 40ml<br>500ml | **16**<br>**180** |
| **Słodka Przepalanka 40%**<br>*Sweet Caramelised Vodka 40%* | 40ml<br>500ml | **16**<br>**180** |
| **Wódka Staropolska Jarzębinowa 38%**<br>*Staropolska Jarzębinowa Vodka 38%* | 40ml<br>500ml | **16**<br>**180** |
| **Specjał „Samogon" Podlaski Palony 50%**<br>*Podlasie Smoked Moonshine 50%* | 40ml<br>500ml | **16**<br>**180** |
| **Duch Puszczy 55%**<br>*"Samogon" Podlasie Smoked Moonshine 50%* | 40ml<br>500ml | **16**<br>**180** |
| **Żubrówka 40%**<br>*Bison Grass Vodka 40%* | 40ml<br>500ml | **15**<br>**140** |
| **Zestaw degustacyjny „Legendy Białostockie"**<br>Duch Puszczy / Duch Puszczy Wiśnia / Śliwka z nutą czekolady<br>*Duch Puszczy - traditional moonshine / cherry moonshine / plum moonshine with a hint of chocolate* | 40ml<br>3x20ml | **16**<br>**26** |

## WÓDKA / *VODKA*

| | | |
|---|---|---|
| Ostoya Black 40% | 40ml | 17 |
| | 700ml | 240 |
| Finlandia 40% | 40ml | 15 |
| | 500ml | 140 |
| | 700ml | 190 |
| Stumbras 40% | 40ml | 15 |
| | 500ml | 140 |
| | 700ml | 190 |
| Stumbras Potato 40% | 40ml | 15 |
| | 500ml | 140 |

## ALKOHOLE / *SPIRITS*

| | | |
|---|---|---|
| Tullamore D.E.W. 40%* | 40ml | 17 |
| Dalmore 12 Years 40%* | 40ml | 25 |
| Dalmore 15 Years 40%* | 40ml | 47 |
| Chivas Regal 12 Years 40%* | 40ml | 19 |
| Chivas Regal 18 Years 40%* | 40ml | 29 |
| Molly Malone 40%* | 40ml | 23 |
| Jameson 40%* | 40ml | 19 |
| Ballantine's Finest 40%* | 40ml | 17 |
| Jack Daniel's 40%* | 40ml | 19 |
| Hennessy V.S. 40%* | 40ml | 25 |
| Martell V.S.O.P. 40%* | 40ml | 29 |
| Metaxa 7* 40%* | 40ml | 21 |
| Bombay Sapphire 40%* | 40ml | 17 |
| Tanqueray 43.1%* | 40ml | 17 |
| Jägermeister 35%* | 40ml | 15 |
| Kraken 40%* | 40ml | 18 |
| Bacardi 37.5%* | 40ml | 13 |
| Olmeca Gold, Silver 35%* | 40ml | 17 |
| Baileys 17%* | 40ml | 13 |

* Procentowa zawartość alkoholu w napojach

# 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 wyżej wymienionych 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 Ogrodzie 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 Ogrodu 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 56 610** e-mail: **biuro@lipcowyogrod.pl**

**Poniedziałek - Sobota 12:00 - 22:00 | Niedziela 12:00 - 20:00**