

# ŚWIĘTOSZEK

RESTAURANT & BAR

Drodzy Goście, nazywam się Świętoszek Tartuffe i pragnę podziękować za wizytę w mojej restauracji.  
Będę zaszczycony jeśli podzielicie się swoją opinią na TripAdvisor lub Google.  
Mam nadzieję, że niedługo spotkamy się ponownie.

Dear guests, my name is Świętoszek Tartuffe and I would like to thank you for visiting my restaurant.  
I would be honored to have your opinion on TripAdvisor or Google.  
I hope we will meet again soon.



*Nasza restauracja promuje pełną transparentność, dlatego ceny podane w menu są ostateczne, bez dodatkowego naliczania za serwis.*

*Nagrodzenie kelnera napitkiem pozostawiamy w Państwa gestii.*

/

*Our restaurant promotes full transparency; therefore, the prices listed on the menu are final, with no additional service charges.*

*Tipping the waiter is at your discretion.*



*"Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia"*

ul. Jezuicka 6/8  
www.swietoszek.pl

# ŚWIĘTOSZEK

## LETNIE SPECJAŁY / SUMMER SPECIALS

### PRZEKĄSKI / SNACKS

---

#### **Boczniaki panierowane w panko z sosem 29 zł**

*Oyster mushrooms breaded in panko served with sauce*

#### **Panierowane pieczarki z sosem 29 zł**

*Breaded mushrooms served with sauce*

#### **Chrupiące połówki z piersi kureczaka 37 zł z frytkami i sosem**

*Crispy chicken breast tenderloin with fries and sauce*

#### **Nachosy z sosem 19 zł**

*Nachos with sauce*

#### **Panierowana mozzarella z sosem 29 zł**

*Breaded mozzarella served with sauce*

#### **Frytki z batata z solonym serem typu feta 29 zł**

*Sweet potato fries with salted feta cheese*

#### **Panierowane krążki cebulowe z sosem 29 zł**

*Breaded onion rings served with sauce*

#### **Dodatkowy sos / Extra sauce 3 zł**

*Majonez, Bardzo Ostry Carolina, Czosnkowy z jogurtem,  
Serowy, Musztardowo Miodowy, Salsa Mexicana, Sriracha Mayo*

*Mayonnaise, Very Spicy Carolina, Garlic with yogurt,  
Cheese, Honey Mustard, Salsa Mexicana, Sriracha Mayo*

### ZUPY SEZONOWE / SEASONAL SOUPS

---

#### **Krem z pieczonych pomidorów z bazyliową oliwą 26 zł**

*Cremam of baked tomatoes with croutons and basil oil*

### SALAŃKI / SALADS

---

#### **Krewetki z czosnkiem i natką pietruszki na sałatach 69 zł**

*Siedem dużych krewetek, maślana emulsja na białym winie  
i czosnku z natką pietruszki, rukola i sałaty, czosnkowa bagietka*

*Seven large shrimps, butter emulsion on white wine  
and garlic with parsley, arugula and lettuce, garlic baguette*

#### **Salata Garden Party 36 zł**

*Bukiet sałat sezonowych i rukola, suszone pomidory,  
grzanki ziołowe, ser parmezan, sos czosnkowy*

*Salata Garden Party A bouquet of seasonal lettuces and arugula,  
dried tomatoes, herbal croutons, Parmesan cheese, garlic sauce*



## LETNIE SPECJAŁY / SUMMER SPECIALS

### DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

---

#### Placki ziemniaczane (4 szt) z sosem grzybowym 46 zł

*Potato pancakes (4 pcs) with mushroom sauce*

#### Ziemniaczane pierożki nadziewane kozim serem i czarna truflą na sosie Auroa 43 zł

*Potato dumplings stuffed with goat cheese and black truffle with Auroa sauce*

#### Łosoś pieczony w winie chardonnay z sosem 73 zł szafranowym na makaronowo warzywnym spaghetti

*Salmon baked in chardonnay wine with saffron sauce on vegetable spaghetti*

#### Tradycyjny polski kotlet schabowy, ziemniaki gotowane, mizeria 49 zł / 24,99 zł

*Traditional Polish pork chops, boiled potatoes, cucumber salad*

*\* Przy zakupie dużego piwa lub lemoniady. Oferta dostępna tylko w naszym letnim ogródku. Oferta nie obowiązuje w sobotę*

*\* When delivering beer or lemonade. Offer available only in our garden. The offer is not subject to release*

#### Stek z kalafiora podany na domowym humusie z salsa fresca 47 zł / 24,99 zł\*

*Cauliflower steak served with homemade humus with salsa fresca*

*\* Przy zakupie dużego piwa lub lemoniady. Oferta dostępna tylko w naszym letnim ogródku. Oferta nie obowiązuje w sobotę*

*\* When delivering beer or lemonade. Offer available only in our garden. The offer is not subject to release*

#### Żeberka pieczone w autorskiej marynacie, domowe frytki, surówka coleslaw 59 zł

*Ribs baked in original marinade, home fries, coleslaw salad*

#### Pieczony filet zagrodowego kurczaka w śmietanowym sosie z nutka cytrusów i mięty z ziemniaczanymi kluseczkami z zielonym groszkiem i paryską marchewką 47 zł

*Baked farm chicken fillet in a cream sauce with a hint of citrus and mint with potato dumplings with green peas and Parisian carrots*

### LODY / ICE CREAM

---

#### Lody melba 29 zł

*Lody waniliowe, brzoskwinia w lekkim syropie, ciepły sos malinowy*

*Peach Melba vanilla ice cream, peaches in a light syrup, warm raspberry sauce*

#### Lody multi frutti 29 zł

*Dwie kulki lodów owocowych i dwie kulki waniliowe, sezonowe owoce, sos deserowy, bita śmietana, bezowe chrupki*

*Two balls of fruit ice cream and two vanilla balls, seasonal fruit, dessert sauce, whipped cream, meringue crisps*

#### Lody czarno białe 29 zł

*Dwie kulki lodów waniliowych i dwie kulki czekoladowych, sos czekoladowy, bita śmietana, chrupki bezowe*

*Two balls of vanilla ice cream and two balls of chocolate, chocolate sauce, whipped cream, meringue crisps*



# ŚWIĘTOSZEK

RESTAURANT & BAR

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

---

### Sery Polski rzemieślnicze z miodem wiśniami z nalewki i mini grzankami 76 zł

*Polish artisan cheese, mini crackers, honey*

### Tatar z łososia z piklami 63 zł

*Szalotka, siekane pikle i por, przyprawa shichimi togarashi  
Salmon tartare with pickles, shallot, chopped pickles and leek,  
shichimi togarashi seasoning*

### Tatar z wołowiny 49 zł

*Marynowane borowiki, kwaszony ogórek, szalotka,  
gorczykowy majonez, żółtko jajka przepiórki, solona słonina  
Chopped beef tartare, marinated boletus, pickled cucumber,  
shallot, mustard mayonnaise, quail egg yolk, salted lard*

## ZUPY/SOUPS

---

### Rosół staromiejski na wołowinie i drobiu podany glinianym garnuszku 28 zł z chrupiącymi warzywami i płatkami piersi kurczaka

*Essential beef and chicken broth with crispy vegetables, noodles and chicken breast*

### Żur na żytnim zakwasie i wędzonce z jajem i białą kielbasą 29 zł

*Żur Polish traditional soup made from fermented rye flour  
with sausage and boiled egg*

## SALATKI / SALADS

---

### Salata Koronacyjna z pieczonym filetem kurczaka 49 zł

*Filet kurczak kukurydziany, salata sezonowa, grzanki  
ziołowe, pomidory cherry, ser dojrzewający bursztyn  
Coronation Salad with roast chicken fillet corn, seasonal  
lettuce, herb croutons, cherry tomatoes, aged amber cheese*

### Salata Bałkańska 43 zł

*Solony ser typu feta w oregano salata lodowa, marynowane oliwki,  
pomidor, ogórek, sos vinaigrette  
Balkan salad salted feta cheese with oregano iceberg lettuce,  
marinated olives, tomato, cucumber, vinaigrette dressing*



## PIEROGI I MAKARONY / DUMPLINGS AND PASTA

---

### **Pierogi z kaczką 49 zł**

*W maśle z czosnkiem niedźwiedzim na sosie z borówki brusznicy z pomarańczą  
Duck dumplings in butter with bear garlic on a sauce lingonberry with orange*

### **Kresowe pierogi nadziewane ziemniakami i serem z prażoną cebulą 47 zł**

*Polish dumplings stuffed with potatoes white cheese and onion*

### **Pierozki z cielęciną w truflowej emulsji 49 zł**

*Dumplings with veal in a truffle emulsion*

### **Makaron Pappardelle z krewetkami tygrysimi na życzenie z chilli (6 szt) 69 zł**

*Bazyliowa oliwa, pomidory, czosnek, masło, natka pietruszki, śmietanka  
Pappardelle pasta with tiger prawns on request with chilli (6 pcs), basil olive oil, tomatoes, garlic, butter, parsley, cream*

### **Ravioli z borowikowym nadzieniem w szałwiowej emulsji z pomidorami i parmezanem 49 zł**

*Ravioli with boletus filling in sage emulsion with tomatoes and parmesan cheese*

## DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

---

### **Sandacz z sosem flisackim z szyjek rakowych 69 zł**

*Cytrynowe puree ziemniaczane, szpinak w śmietanie  
Zander with crayfish neck rafting sauce, lemon mashed potatoes, spinach in sour cream*

### **Polędwiczka wieprzowa sous vide 53 zł**

*Sos demi glace z francuską musztardą, gratin ziemniaczany, warzywa sezonowe w ziołowej emulsji.  
Sous vide pork tenderloin, demi glace sauce with French mustard, potato gratin, and seasonal vegetables in herbal emulsion.*

### **Pół kaczki pieczonej z jabłkami 76 zł**

*Modra kapusta, kopytka ziemniaczane, sos żurawinowy  
Half a duck roasted with apple, red cabbage, potato dumplings, cranberry sauce*

### **Sznicel z cielęciny po wiedeńsku z sałatką ziemniaczaną 69 zł**

*Veal Schmitzel Viennese style with potato salad*



## DESERY / DESSERTS

---

### **Kremowy sernik „Świętoszek” z karmelową skorupką 29 zł**

*Cream Cheesecake "Świętoszek" with a caramel crust*

### **Ciepła szarlotka z grójeckich jabłek z kulą lodów waniliowych 29 zł**

*Warm apple pie from grójecie apples with a scoop of vanilla ice cream*

### **Warszawski torcik WZ 29 zł**

*Warsaw cookie WZ*

z inicjatywy naszej restauracji ciastko WZ zostało  
wpisane na Listę Produktów Tradycyjnych

On the initiative of our restaurant, the WZ cookie was  
entered on the List of Traditional Products

## KAWY I HERBATY / COFFEE AND TEA

---

<i>Herbata/Tea/Чай</i>	<b>18 zł</b>
<i>Americano</i>	<b>17 zł</b>
<i>Espresso</i>	<b>15 zł</b>
<i>Cappuccino</i>	<b>20 zł</b>
<i>Cafe latte</i>	<b>24 zł</b>
<i>Kawa mrożona</i>	<b>26 zł</b>
<i>Kawa z lodami waniliowymi i bitą śmietaną</i>	<b>31 zł</b>

## NAPOJE / BEVERAGES

---

<i>Sok wyciskany / Fresh Juice</i>	<b>25 zł</b>	<i>0,25 l</i>
<i>Red Bull</i>	<b>23 zł</b>	<i>0,25 l</i>
<i>Coca Cola / Sprite / Fanta / Tonic</i>	<b>12 zł</b>	<i>0,25 l</i>
<i>Sok/Juice</i>	<b>15 zł</b>	<i>0,33 l</i>
<i>Woda niegazowana / Still Water</i>	<b>12 zł</b>	<i>0,33 l</i>
<i>Woda gazowana / Sparkling Water</i>	<b>12 zł</b>	<i>0,33 l</i>
<i>Woda dzbanek / Water Jug</i>	<b>22 zł</b>	<i>1 l</i>
<i>Lemoniada / lemonade</i>	<b>18 zł</b>	<i>0,33 l</i>
<i>Lemoniada / lemonade</i>	<b>38 zł</b>	<i>1 l</i>



## WINA NA KIELISZKI/WINE BY THE GLASS

---

### PAGO CASA BENASAL BLANCO ORGANIC

120 zł 750 ml 25 zł 150 ml

Wino wytrawne, gładkie i owocowe. Orzeźwiająca i równocześnie elegancka wino. Biorąc pod uwagę odmiany winorośli, można by było spodziewać się więcej słodyczy. Wyczuwalne aromaty maraku, mango, papai oraz cytrusów. Na podniebieniu obszerne, trwałe, o dobrej równowadze kwasowości i świeżości.

Dry wine, smooth and fruity. Refreshing and at the same time elegant wine. Taking into account the grape variety, one could expect more sweets. Noticeable aromas of passion fruit, mango, papaya and citrus. On the palate extensive, long-lasting, with a good balance of acidity and freshness.

### FINCA BELTRAN DUO TEMPRANILLO & MALBEC

99 zł 750 ml 20 zł 150 ml

Wino wytrawne o głębokiej, rubinowej barwie i intensywnych aromatach owoców leśnych, jagód oraz czarnej porzeczki. W smaku harmonijne, soczyste, o dobrej strukturze i przyjemnym, lekko korzennym wykończeniu.

Dry wine with a deep ruby colour and intense aromas of berries, blueberries and black currants. The taste is harmonious, juicy, with good structure and a pleasant, slightly spicy finish.

### BOUCHARD AINE & FILS HERITAGE CHARDONNAY

130 zł 750 ml 26 zł 150 ml

Wino wytrawne z winogron szczepu Chardonnay. Aż trudno uwierzyć, że to prosty, biały burgund. Początkowo ascetyczno-cytrusowy nos otwiera się pięknym

Dry wine made from Chardonnay grapes. It is hard to believe that it is a simple white burgundy. Initially, ascetic citrus nose with aromas of ripe nut. On the palate it's mineral, with good structure and balanced acidity.

### BOUCHARD AINE & FILS HERITAGE PINOT NOIR

143 zł 750 ml 28 zł 150 ml

Lekkie wino wytrawne o połyskliwej, wiśniowej barwie i przyjemnych aromatach czerwonych owoców, wiśni, truskawek oraz malin, z delikatnym dotykem limonki i mięty w tle. W smaku świeże, harmonijne i zrównoważone, z dużą ilością owoców i delikatną nutą drewna. Dobra trwałość.

Light dry wine with a shimmering, bright red granet colour and pleasant aromas of red fruits: cherries, strawberries and raspberries, with a delicate touch of lime and mint. The taste is fresh, harmonious and balanced, with plenty of fruit and a hint of wood. The finish is long.

### SREBRNA GÓRA CUVEE BLANC

187 zł 750 ml 37 zł 150 ml

Atrakcyjny biały kupaż lokalnych odmian pochodzących od Rieslinga. Swojej genealogii zawdzięcza cytrusową świeżość ocieploną aromatami brzoskwini i moreli, wzbogaconą nutami jabłka, gruszki oraz południowych owoców; banana, ananasa, mango i maraku. W tle delikatnie pieprzowe, odrobina kwiatu róży i dzikich polnych kwiatów. W ustach obfite, z łagodnie odświeżającą kwasowością i mineralnym wykończeniem.

Attractive beautiful blend of local varieties derived from Riesling grapes. The insulated aromas of peach and apricot, enriched with notes of apple, pear and southern fruit; banana, pineapple, mango and passion fruit. In the background, slightly peppery, with a little bit of a wild rose flower and wild flowers. On the palate, rich with mild refreshing acidity and mineral finish.

### SREBRNA GÓRA CUVEE ROUGE

187 zł 750 ml 37 zł 150 ml

Suknię tego rubinowo-czerwonego wina buduje kupaż lokalnych odmian Regenta, Rondo i Acolona. Pierwszy nos jest kwiatowy, kolejny owocowo-korzenny, z dającymi o sobie znać nutami czereśni i suszonej śliwki, w tle z ziemisto-skórzanymi tonami. Smak w ustach jest lekki, pełen soczystości świeżych wiśni i czerwonych porzeczek, podsumowany przyjemnym, rześkim, lekko garbnikowym zakończeniem.

This ruby-red wine is a blend of local varieties Regent, Rondo and Acolona. The first nose is floral, next is fruity-spicy, with hints of cherries, prunes and earthy-leader background. On the palate it is light, full of fresh cherry and red currant aroma, with pleasant, crisp, slightly tannic finish.

**Jeśli interesują Cię inne wina, poproś kelnera o naszą kartę win.**

**If you are interested in other wines, ask your waiter for our wine list.**



ul. Jezuicka 6/8  
www.swietoszek.pl

## PIWO/BEER

---

<i>Piwo Żywiec</i>	<b>16 zł</b>	<i>0,33 l</i>
<i>Piwo Żywiec</i>	<b>22 zł</b>	<i>0,5 l</i>
<i>Piwo Żywiec bezalkoholowe</i>	<b>22 zł</b>	<i>0,5 l</i>
<i>Piwo Żywiec Białe</i>	<b>25 zł</b>	<i>0,5 l</i>
<i>Piwo Żywiec IPA</i>	<b>25 zł</b>	<i>0,5 l</i>
<i>Corona Cero</i>	<b>25 zł</b>	<i>0,33 l</i>
<i>Corona Extra</i>	<b>25 zł</b>	<i>0,33 l</i>

## DRINKI/DRINKS

---

<i>Martini Fiero &amp; Tonic</i>	<b>36 zł</b>
<i>Martini &amp; Tonic</i>	<b>36 zł</b>
<i>Martini Negroni</i>	<b>36 zł</b>
<i>Bacardi Mojito</i>	<b>36 zł</b>
<i>Bacardi Cuba Libre</i>	<b>36 zł</b>
<i>Gin &amp; Tonic</i>	<b>36 zł</b>
<i>Whiskey Sour</i>	<b>36 zł</b>
<i>Aperol Spritz</i>	<b>36 zł</b>
<i>Hugo Spritz</i>	<b>36 zł</b>

## WÓDKA/VODKA

---

<i>Domowa nalewka "Świętoszek"/Homemade tincture "Świętoszek"</i>	<b>19 zł</b>	<i>40 ml</i>	<b>130 zł</b>	<i>0,5 l</i>
<i>Wyborowa</i>	<b>16 zł</b>	<i>40 ml</i>	<b>130 zł</b>	<i>0,5 l</i>
<i>Finlandia</i>	<b>19 zł</b>	<i>40 ml</i>	<b>155 zł</b>	<i>0,5 l</i>
<i>Absolut</i>	<b>19 zł</b>	<i>40 ml</i>	<b>155 zł</b>	<i>0,5 l</i>
<i>Baczewski</i>	<b>19 zł</b>	<i>40 ml</i>	<b>155 zł</b>	<i>0,5 l</i>
<i>Żubrówka Czarna</i>	<b>22 zł</b>	<i>40 ml</i>		
<i>Belvedere</i>	<b>22 zł</b>	<i>40 ml</i>		
<i>Beluga Noble</i>	<b>31 zł</b>	<i>40 ml</i>		
<i>Beluga Celebration Limited Edition</i>	<b>36 zł</b>	<i>40 ml</i>		
<i>Beluga Transatlantic Racing</i>	<b>36 zł</b>	<i>40 ml</i>		
<i>Valesius</i>	<b>31 zł</b>	<i>40 ml</i>		
<i>Śliwowica</i>	<b>31 zł</b>	<i>40 ml</i>		
<i>Sig III Vasa</i>	<b>31 zł</b>	<i>40 ml</i>		

## RUM

---

<i>Bacardi Carta Blanca</i>	<b>21 zł</b>	<i>40 ml</i>
<i>Bacardi Carta Negra</i>	<b>21 zł</b>	<i>40 ml</i>
<i>Plantation 3 Stars</i>	<b>25 zł</b>	<i>40 ml</i>
<i>Plantation Pineapple</i>	<b>28 zł</b>	<i>40 ml</i>





## TEQUILA

---

<i>Olmeca Gold</i>	<i>22 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Espolno Reposado</i>	<i>25 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Silver Tequila Sierra</i>	<i>25 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Sierra Tequila Reposado</i>	<i>19 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Tequila Jose Cuervo Silver</i>	<i>22 zł</i>	<i>40 ml</i>

## LIKIERY / LIQUEURS

---

<i>Jagermeister</i>	<i>22 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Baileys</i>	<i>22 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>32 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Nalewka Staropolska/Old Polish tincture</i>	<i>32 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Passoa</i>	<i>21 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Sheridan's</i>	<i>21 zł</i>	<i>40 ml</i>

## COGNAC & ARMAGNAC

---

<i>Hennessy V.S.</i>	<i>38 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Armagnac Sempe Millesime 1976</i>	<i>49 zł</i>	<i>20 ml</i>
<i>Martell XO</i>	<i>49 zł</i>	<i>20 ml</i>

## WHISKY & BURBON

---

<i>Jack Daniel's</i>	<i>22 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Jack Daniel's Gentleman</i>	<i>29 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	<i>34 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Ballantine's 17 YO</i>	<i>34 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Johnnie Walker Black</i>	<i>34 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Bushmills</i>	<i>22 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>25 zł</i>	<i>40 ml</i>

## GIN

---

<i>Seagram's</i>	<i>20 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Gordon's</i>	<i>20 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Magellan</i>	<i>21 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Hendrick's</i>	<i>35 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Monkey 47</i>	<i>37 zł</i>	<i>40 ml</i>

