

ŚWIĘTOSZEK

RESTAURANT & BAR

PRZYSTAWKI ZIMNE/COLD APPETIZERS

Torcik z buraków 34 zł

Pieczony burak, malina, owoce ser, orzech w karmelu, rukola

Baked beetroot, raspberries coulis sheep's cheese, nuts in caramel, arugula

Печений буряк, малина, овечий сир, грецький горіх в карамелі, рукола

Śledź z dębowej beczki 43 zł

Śledź matias, lniany olej, kwaśna śmietana, kawior z łososią, marynowana cebula

Atlantic herring, linseed oil, sour cream pickled onion, salmon caviar

Оселедець матіас, олія льону, кисла сметана, ікра лосося, маринована цибуля

Sery Polskie rzemieślnicze 67 zł

Morele i wiśnie w słodkiej marsali, jaglany krakers, miód, orzechy

Polish artisan cheeses for two, millet crackers apricots and cherries, honey, nuts

Абрикоси і вишні в солодкій марсалі, пшеничні крекери, мед, горіхи

Tatar z wołowiny siekany po warszawsku 49 zł

Marynowane grzyby leśne, kwaśzony ogórek, szalotka, sardynka, wędzony majonez, żółtko jaja przepiórki

Chopped beef, marinated boletus, sardine, shallot pickled cucumber, quail egg yolk, smoked mayonnaise

Яловичина, мариновані лісні гриби, кислий огірок, цибуля шалот, сардинка, копчений майонез, жовток перепелиного яйця

Tatar z łososia 63 zł

Marynowany borowik, korniszon, szalotka, kapary, żółtko jaja przepiórki

Salmon tartare marinated forest mushroom, pickled cucumber shallot, capers

Лосось, маринований білий гриб, корнішон, цибуля шалот, каперси, жовток перепелиного яйця

Tatar z pieczonych warzyw z musem z cieciorki i pietruszkową oliwą 37 zł

Baked vegetable tartare, hummus, parsley oil, micro herbs

Печені овочі, гумус, олія петрушки, мікро-зелень

SALATY/GREEN SALADS

Salata Grillowa 39 zł

Bakłażan, cukinia, papryka, marynowane oliwki, solony ser w oregano, winogret ziołowy

Salad selection, grilled zucchini, aubergine, sweet pepper brine cheese with oregano, pickled olives, herbal vinaigrette

Баклажан, кабачок, болгарський перець, мариновані оливки, солоний сир в орегано, трав'яний вінегрет

Salata Cardini's 39 zł

Liście rzymskiej salaty, sos Cezar, parmezan, grzanki

Cardini's salad, Caesar sauce, parmigiano, croutons

Листки пекінської капусти, соус цезар, пармезан, грінки

Salata Koronacyjna z pieczonym filetem kurczaka 39 zł

Filet kurczak kukurydziany, salata rzymska, grzanki ziołowe, pomidory cherry, ser dojrzewający bursztyn

Roasted corn chicken breast, roman salad, herbal croutons, cherry tomatoes, 12 months ripening cheese

Куряче філе, салат ромен, грінки з зеленню, помідори чері, сир буштинного дозрівання



ZUPY/SOUPS

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

Польський традиційний суп, зроблений з ферментованої житньої муки з ковбасою і вареним яйцем.

Rosół staromiejski z makaronem, chrupiącymi warzywami, płatkami kurczaka 29 zł

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

Бульйон з яловичини та курки з хрусткими овочами і шматочками курки

Krem z pieczonych pomidorów z grzankami bazyliową oliwą 29 zł

Cream of baked tomatoes with croutons and basil oil

Крем з печених помідорів з грінками та олією з базилика.

Zupa sezonowa 29 zł

Seasonal soup / Сезонний суп

DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

Pierogi z cielęcina w trufłowej emulsji 48 zł

Masło, czarna trufla, natka pietruszki marynowana kurka,

Veal dumplings, black truffle, butter, pickled chanterelles, parsley

Вареники з телятиною в трюфельній емульсії, масло, чорний трюфель, зелень петрушки, мариновані лисички.

Ziemniaczane pierogi nadziewane kozim serem i truflą 43 zł

Sos maślano-śmietanowy z rumem

Potato dumplings stuffed with goat cheese and truffle, butter and cream sauce with rum

Картопляні вареники начинені козячим сиром і трюфелями, соус вершково-сметанний з ромом

Żeberka wolno pieczone w marynacie BBQ Jack Daniel's 57 zł

Grubo cięte frytki, surówka Coleslaw

Slow and low roasted pork spare ribs BBQ Jack Daniel's, country range potato fries, Coleslaw

Реберця повільно печені в маринаді барбекю Jack Daniel's, грубо поріzana картопля, салат Голецлав.

Tournedos a'la Świątoszek w bukowym dymie 109 zł

Polska sezonowana polędwica wołowa, sos toskański, smażony ziemniak, mus z pieczonej papryki ajvar, pieczone pomidory cherry na bukiecie sałat

Smoked tenderloin beef, tuscan sauce, fried potato paprika mousse ajvar, baked tomatoes

Стейк a'la Świątoszek в буковому димі, тосканський соус, смажена картопля, мус з печеного болгарського перця, печені помідори чері та букети салату.

Pół kaczki pieczonej z jabłkami 69 zł

Modra kapusta, kopytka ziemniaczane, sos żurawinowy

Roasted duck with apple, red cabbage potato dumplings, cranberry sauce

Пів печеної качки з яблуками, червона капуста, картопляні копитки, соус з журавлини.

Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem musztardowo miodowym 57 zł

Gratin ziemniaczany, pieczona włoszczyzna

Pork tenderloin sous vide, mustard and honey sauce, potato gratin, roasted vegetables

Свиняча вирізка з медово-гірчичним соусом, картопляний гратен, печені італійські овочі.



Pieczony filet kureczaka 46 zł

Bazyliowe kluski ziemniaczane, sezonowane warzywa w pomarańczowym sosie, puree zielony groszek

Pan roasted supreme corn chicken breast, basil potato dumplings, mashed green peas, seasonal vegetables in an orange sauce

Печене куряче філе, картопляні кльоцки з базиліком, приправлені овочі в апельсиновому соусі, п'юре, зелений горошок.

Tradycyjny polski schabowy 55 zł

Puree ziemniaczane, mizeria

Traditional Polish pork chop, mashed potatoes, cucumber salad

Традиційна польська відбивна, п'юре з картоплі, мізерія.

RYBY I KREWETKI / FISHES AND SHRIMP

Losoś pieczony w winie chardonnay 69 zł

Sos szafranowy, spaghetti warzywne, czosnek, natka pietruszki, bazyliowa oliwa

Salmon roasted in white wine, saffron sauce vegetable spaghetti, garlic, parsley, basil olive oil

Печений лосось в білому вині, шафрановий соус, овочеві спагеті, часник, зелень петрушки, олія з базиліка.

Maślane i czosnkowe krewetki 57 zł

Siedem dużych krewetek, masło, czosnek, białe wino i natka pietruszki, rukola i sałaty, pieczywo czosnkowe

Seven extra jumbo shrimps in garlic, butter, white wine and parsley, arugula and lettuce, garlic bread

7 великих креветок, масло, часник, біле вино, зелень петрушки, рукола, салат, часниковий хліб.

Makaron Tagiatelle z krewetkami 57 zł

Krewetki, suszone pomidory, rukolą, orzechy Pini, sos winno-maślany

Sherimps, sun-dried tomatoes, arugula, Pini nuts, and wine-butter sauce

Паста з креветками, сушені помідори, рукола, кедрові горіхи, вершково-винний соус.

DESERY/DESSERTS

Ciepła szarlotka z grójeckich jabłek z kulą lodów waniliowych 29 zł

Hot apple pie with vanilla ice cream

Печена шарлотка з груецькими яблуками і кулькою ванільного морозива.

Zupa "Nic" 29 zł

Krem waniliowy, lody waniliowe, beza, truskawki, sos malinowy, płatki migdałowe

Vanilla cream, vanilla ice cream, meringue, strawberries, raspberry sauce, almond flakes

Ванільний крем, ванільне морозиво, безе, полуниця, малиновий соус, мигдальні пластівці.

Kremowy sernik „Świętoszek” 29 zł

White chocolate cheesecake Tartuffe

Сирник Tartuffe

Lody czarno białe 29 zł

lody czekoladowe i waniliowe, sos czekoladowy, bita śmietana, chrupki z białej i deserowej czekolady

Ice Cream Black & White chocolate and vanilla ice cream, chocolate sauce, whipping cream, crunchy white and dark chocolate

Шоколадне і ванільне морозиво, шоколадний соус, збиті вершки, чіпси з білого і десертного шоколаду



NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

Herbata / Tea / Чай	16 zł
Americano	15 zł
Espresso	12 zł
Podwójne espresso / Double Espresso	17 zł
Cappuccino	18 zł
Cafe latte	20 zł
Irish coffe	30 zł
Iced Coffee Świętoszek z likierem i lodem	33 zł

DRINKI / DRINKS

Martini Fiero & Tonic	26 zł
Martini & Tonic	27 zł
Martini Negroni	27 zł
Bacardi Mojito	27 zł
Bacardi Cuba Libre	27 zł
Bacardi Daiquiri	27 zł
Gin & Tonic	27 zł
Whiskey Sour	27 zł
Vodka Sour	27 zł
Aperol Spritz	27 zł

Do każdego rachunku doliczymy 10% usługi gastronomicznej.

Serwis 10% charge is added to each receipt

До кожного рахунку ми додаємо 10% послуг громадського харчування.

Tabela alergenów oraz szczegółowa gramatura dań - dostępna na życzenie u obsługi Restauracji

List of allergens and detailed weight of the menu - available on request

Таблиця алергенів і детальна вага страв - за запитом у персоналу ресторану



"Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia"

ul. Jezuicka 6/8

www.swietoszek.pl