

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 33 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 26 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 / SOUPS

Chłodnik z botwiny na maślanie z jajkiem 29 zł

Cold beet soup with buttermilk and egg

Autorska zupa na skorupiakach z mlekiem kokosowym, krewetkami i kolendrą 39 zł

Original crustacean soup with coconut milk, shrimp and coriander

SALATKI / SALADS

Krewetki z czosnkiem i natką pietruszki na sałatach 63 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 33 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 42 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

De volaille z sosem tatarski, puree ziemniaczane, marchewka z groszkiem 47 zł

Oyster musDe volaille tartar sauce, mashed potatoes, carrots and peashrooms breaded in panko served with sauce

Tradycyjny polski kotlet schabowy, ziemniaki gotowane, mizeria 47 zł / 24,99 zł *

Traditional Polish pork chop, boiled potatoes, cucumber salad

**Przy zakupie dużego piwa lub lemoniady*

When purchasing a large beer or lemonade

Stek z kalafiora podany na domowym humusie z salsa fresca 43 zł / 24,99 zł

Cauliflower steak served with homemade humus with salsa fresca

**Przy zakupie dużego piwa lub lemoniady*

When purchasing a large beer or lemonade

Żeberka pieczone w autorskiej marynacie, domowe frytki, surówka coleslaw 57 zł

Ribs baked in original marinade, home fries, coleslaw salad

Łosoś pieczony w winie chardonnay z sosem 67 zł szafranowym na makaronowo warzywnym spaghetti

Salmon baked in chardonnay wine with saffron sauce on vegetable spaghetti

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 69 zł

Polish artisan cheese, mini crackers, honey

Tatar z łososia z piklami 57 zł

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

Tatar z wołowiny 47 zł

*Marynowane borowiki, kwaszony ogórek, szalotka,
gorczycowy 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 26 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 27 zł

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

SALATKI / SALADS

Salata Koronacyjna z pieczonym filetem kurczaka 46 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 39 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 47 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 43 zł

Polish dumplings stuffed with potatoes white cheese and onion

Pierozki z cielęciną w truflowej emulsji 47 zł

Dumplings with veal in a truffle emulsion

Makaron Pappardelle z krewetkami tygrysimi na życzenie z chilli (6 szt) 63 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 47 zł

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

DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

Sandacz z sosem flisackim z szyjek rakowych 67 zł

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

Polędwiczka wieprzowa sous vide 49 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 69 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 63 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>	17 zł
<i>Americano</i>	16 zł
<i>Espresso</i>	14 zł
<i>Cappuccino</i>	19 zł
<i>Cafe latte</i>	22 zł
<i>Kawa mrożona</i>	24 zł
<i>Kawa z lodami waniliowymi i bitą śmietaną</i>	28 zł

NAPOJE / BEVERAGES

<i>Sok wyciskany / Fresh Juice</i>	23 zł	<i>0,25 l</i>
<i>Red Bull</i>	23 zł	<i>0,25 l</i>
<i>Coca Cola / Sprite / Fanta / Tonic</i>	12 zł	<i>0,25 l</i>
<i>Sok/Juice</i>	15 zł	<i>0,33 l</i>
<i>Woda niegazowana / Still Water</i>	12 zł	<i>0,33 l</i>
<i>Woda gazowana / Sparkling Water</i>	12 zł	<i>0,33 l</i>
<i>Woda dzbanek / Water Jug</i>	22 zł	<i>1 l</i>
<i>Lemoniada / lemonade</i>	17 zł	<i>0,33 l</i>
<i>Lemoniada / lemonade</i>	38 zł	<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

90 zł 750 ml 18 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

130 zł 750 ml 26 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

170 zł 750 ml 34 zł 150 ml

Atrakcyjny biały kupaż lokalnych odmian pochodzących od Rieslinga. Swojej genealogii zawdzięcza cytrusową świeżość ocieploną aromatami brzoskwinii 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

170 zł 750 ml 34 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>	15 zł	<i>0,33 l</i>
<i>Piwo Żywiec</i>	20 zł	<i>0,5 l</i>
<i>Piwo Żywiec bezalkoholowe</i>	15 zł	<i>0,33 l</i>
<i>Piwo Żywiec Białe</i>	23 zł	<i>0,5 l</i>
<i>Piwo Żywiec IPA</i>	23 zł	<i>0,5 l</i>
<i>Corona Cero</i>	22 zł	<i>0,33 l</i>
<i>Corona Extra</i>	22 zł	<i>0,33 l</i>

DRINKI/DRINKS

<i>Martini Fiero & Tonic</i>	33 zł
<i>Martini & Tonic</i>	33 zł
<i>Martini Negroni</i>	33 zł
<i>Bacardi Mojito</i>	33 zł
<i>Bacardi Cuba Libre</i>	33 zł
<i>Gin & Tonic</i>	33 zł
<i>Whiskey Sour</i>	33 zł
<i>Aperol Spritz</i>	33 zł
<i>Hugo Spritz</i>	33 zł

WÓDKA/VODKA

<i>Domowa nalewka "Świętoszek"/Homemade tincture "Świętoszek"</i>	16 zł	<i>40 ml</i>	120 zł	<i>0,5 l</i>
<i>Wyborowa</i>	13 zł	<i>40 ml</i>	120 zł	<i>0,5 l</i>
<i>Finlandia</i>	16 zł	<i>40 ml</i>	140 zł	<i>0,5 l</i>
<i>Absolut</i>	16 zł	<i>40 ml</i>	140 zł	<i>0,5 l</i>
<i>Baczewski</i>	16 zł	<i>40 ml</i>	140 zł	<i>0,5 l</i>
<i>Żubrówka Czarna</i>	18 zł	<i>40 ml</i>		
<i>Belvedere</i>	19 zł	<i>40 ml</i>		
<i>Beluga Noble</i>	28 zł	<i>40 ml</i>		
<i>Beluga Celebration Limited Edition</i>	34 zł	<i>40 ml</i>		
<i>Beluga Transatlantic Racing</i>	34 zł	<i>40 ml</i>		
<i>Valesius</i>	29 zł	<i>40 ml</i>		
<i>Śliwowica</i>	29 zł	<i>40 ml</i>		
<i>Sig III Vasa</i>	29 zł	<i>40 ml</i>		

RUM

<i>Bacardi Carta Blanca</i>	19 zł	<i>40 ml</i>
<i>Bacardi Carta Negra</i>	19 zł	<i>40 ml</i>
<i>Plantation 3 Stars</i>	23 zł	<i>40 ml</i>
<i>Plantation Pineapple</i>	25 zł	<i>40 ml</i>



TEQUILA

<i>Olmeca Gold</i>	<i>19 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Espolno Reposado</i>	<i>23 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Silver Tequila Sierra</i>	<i>22 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Sierra Tequila Reposado</i>	<i>17 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Tequila Jose Cuervo Silver</i>	<i>20 zł</i>	<i>40 ml</i>

LIKIERY / LIQUEURS

<i>Jagermeister</i>	<i>19 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Baileys</i>	<i>19 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Grand Marnier</i>	<i>29 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Nalewka Staropolska/Old Polish tincture</i>	<i>29 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Passoa</i>	<i>19 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Sheridan's</i>	<i>19 zł</i>	<i>40 ml</i>

COGNAC & ARMAGNAC

<i>Hennessy V.S.</i>	<i>35 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Armagnac Sempe Millesime 1976</i>	<i>45 zł</i>	<i>20 ml</i>
<i>Martell XO</i>	<i>45 zł</i>	<i>20 ml</i>

WHISKY & BURBON

<i>Jack Daniel's</i>	<i>20 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Jack Daniel's Gentleman</i>	<i>26 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Jack Daniel's Single Barrel</i>	<i>31 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Ballantine's 17 YO</i>	<i>31 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Johnnie Walker Black</i>	<i>31 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Bushmills</i>	<i>20 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>23 zł</i>	<i>40 ml</i>

GIN

<i>Seagram's</i>	<i>18 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Gordon's</i>	<i>18 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Magellan</i>	<i>19 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Hendrick's</i>	<i>32 zł</i>	<i>40 ml</i>
<i>Monkey 47</i>	<i>34 zł</i>	<i>40 ml</i>

