

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.
You are honored if you have your opinion on TripAdvisor or Google.
I hope we will meet again soon.



Do każdego rachunku doliczamy 10% usługi gastronomicznej.

We add 10% of the catering service to each bill.

До кожного рахунку ми додаємо 10% послуги харчування.



"Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia"

ul. Jezuicka 6/8
www.swietoszek.pl

ŚWIĘTOSZEK

RESTAURANT & BAR

PRYZYSTAWKI/APPETIZERS

Torcik z buraków 43 zł

Pieczony burak/kozi ser/sos malinowy/orzechy/rukola
Baked beetroot/sheep's cheese/raspberry sauce/nuts/arugula
Печений буряк/малиновий соус/овечий сир/грецький горіх/рукولا

Śledź w śmietanie 43 zł

Jablko antonówka/cebula
Atlantic herring/antonówka apple/onion
Оселедець в сметані/яблуко антонівка/цибуля

Sery Polskie rzemieślnicze dla dwojga 77 zł

Wiśnie w cherry/żurawina/miód/orzechy w karmelu
Polish artisan cheeses for two/cherries in wine/cranberry/honey/nuts in caramel
Польські сири/вишні/журавлина/мед/горіхи в карамелі

Salata z grillowanym kurczakiem lub serem rzemieślniczym „Owca Gouda” 47 zł

Grzanka czosnkowa/winegret
Salad with grilled chicken or "Sheep Gouda" artisanal cheese/garlic croutons/vinaigrette
Салат з курки-гриль або сиром "Овеча Гауда"/часниковий тост/соус вінегрет

Tatar z wołowiny 57 zł

Salo/jajko przepiórcze/majonez truflowy/marynowane borowiki/ogórek
Beef tartare/quail egg/truffle mayonnaise/marinated boletus/cucumber
Тартар з яловичини/перепелине яйце/трюфельний майонез/мариновані боровики/огірки

Śledź w oleju lnianym 43 zł

Atlantic herring in linseed oil
Оселедець атлантичний в лляній олії

Carpaccio z gęsi 53 zł

Tatar z pomidora/oliwa kolendrowa/musztarda z ogórka i gorczycy
Goose carpaccio Tomato tartare/coriander oil/cucumber mustard
Карпаччо з гусячим тартаром з томат/оливкової олії коріандру/Огіркова гірчиця

Węgorz wędzony na chutney jabłkowym 67 zł

Wodorosty wakame/szafran/papryczka chili/kolendra
Smoked eel on apple chutney wakame seaweed/saffron/chili pepper/coriander
Копчений вугор на яблучному чатні водорості вакаме/шафран/перець чилі/коріандр

PRYZYSTAWKI CIEPŁE/APPETIZERS

Pierogi z kaczką i pomarańczą 53 zł

Kolendra/przysmażona cebulka
Dumplings with duck and orange Coriander/fried onion
Вареники з качкою і апельсином/коріандр/присмажена цибуля

Kresowe pierogi nadziewane ziemniakami i serem z prażoną cebulą 53 zł

Polish dumplings stuffed with potatoes white cheese and fried onion
Пельмені з качкою та апельсином Коріандр/обсмажена цибуля

Pierozki z kozim serem 53 zł

Dumplings with goat cheese
Вареники з козячим сиром

Pierozki z cieleciną w trufłowej emulsji 53 zł

Dumplings with veal in a truffle emulsion
Вареники з телятиною в трюфельній емульсії

Pikantne krewetki 67 zł

Krewetki/sos maślano-czosnkowy/pietruszka/grzanki
Spicy prawns/garlic butter sauce/parsley/croutons
Пикантні креветки/часниково-масляний соус/петрушка/тости



ZUPY/SOUPS

Rosół z makaronem i natką pietruszki 37 zł

Beef and chicken broth/noodles/parsley

Бульйон з яловичини та курки з макаронем і петрушкою

Zupa sezonowa 37 zł

Seasonal soup

Сезонний суп

Żurek staropolski z kielbasą i jajkiem 37 zł

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

Старовинний польський суп журек/ковбаса/яйце

DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

Sandacz w sosie rakowym 73 zł

Ziemniaki opiekane/salata/winegret

Zander in crayfish sauce roasted potatoes/lettuce/vinaigrette

Судак в соусі з раків смажена картопля/салат/вінегрет

De Volaille z sosem tatarskim 49 zł

Marchewka z groszkiem/puree ziemniaczane

De Volaille in tartar sauce/carrots with peas/mashed potatoes

Котлета по-київськи в соусі тартар/морква з горошком/картопляне пюре

Pół kaczki pieczonej z jabłkami 77 zł

Modra kapusta/kopytka ziemniaczane/sos wiśniowy

Half a roasted duck with apples Red cabbage/potato dumplings/cherry sauce

Половинка запеченої качки з яблуками Червонокочанна капуста/картопляні галушки/вишневий соус

Gic z cielęcą 109 zł

Puree ziemniaczane/marunowane warzywa

Veal shank/mashed potatoes/pickled vegetables

Теляча голілка/картопляне пюре/мариновані овочі

Wątróbka cielęcą w sosie demi glace 63 zł

Puree ziemniaczane/smażona gruszka/prażona cebula

Veal liver in demi glace sauce/mashed potatoes fried pear/roasted onion

Теляча печінка/картопляне пюре/смажена грушка смажена цибуля

Makaron domowy Tagiatelle z krewetkami 67 zł

Orzechy Pini/suszone pomidory/sos maślany/natka pietruszki

Homemade tagliatelle pasta/prawens/pine nuts/dried tomatoes/butter sauce/parsley

Паста з креветками/сушені помідори/кедрові горіхи/вершковий соус/петрушка

Udo z gęsi 77 zł

Ziemniak pieczony z czosnkiem i masłem/sos żurawinowo-jabłkowy/buraczki w pieczonym jabłku

Goose leg baked potato with garlic and butter/cranberry-apple sauce/beetroot in baked apple

Запечена картопля з гусячої ніжки з часником і маслом/журавлинно-яблучний соус/бурак у печеному яблуці

Tradycyjny polski schabowy 57 zł

Puree ziemniaczane/ mizeria

Traditional Polish pork chop/mashed potatoes/cucumber salad

Традиційна польська відбивна/н'юре з картоплі/мізерія

Stek z polędwicy w sosie grzybowym 147 zł

Ziemniak Hasselback/grillowana papryka z octem balsamicznym

Filet of steak/mushroom sauce/hasselback potato/grilled pepper with balsamic vinegar

Стейк з яловичини в грибному соусі/картопля Hasselback/перець гриль з бальзамічним соусом

Zrazy wołowe 73 zł

Kluski śląskie/buraki na zimno

Beef roulades/Silesian noodles/cold beetroot

Яловичі зрази/кльоцки/холодний бурак



DESERY/DESSERTS

Ciepła szarlotka z lodami waniliowymi 33 zł

Hot apple pie with vanilla ice cream

Печена шарлотка з кулькою ванільного морозива.

Zupa "Nic" 33 zł

*Krem waniliowy/amaretto/lody waniliowe/beza/
płatki migdałowe/owoce*

*Vanilla cream/amaretto/vanilla ice cream/meringue/
almond flakes/fruit*

*Ванільний крем/амаретто/ванільне морозиво/безе/
мигдальні пластівці/фрукти*

Eklerka 33 zł

*Krem karmelowy/prażone pistacje/
puder malinowy/maliny*

*Eclair/caramel cream/roasted pistachios/
raspberry powder/raspberries*

*Еклер/карамельний крем/смажені/фісташки/
малинова пудра /малина*

Torcik czekoladowy 33 zł

*Ciastko czekoladowe z kremem z orzechów laskowych,
musem z czarnego bzu i malin z sorbetem z czarnej porzeczki*

*Chocolate cake with hazelnut cream,
elderberry and raspberry mousse with blackcurrant sorbet*

*Шоколадний торт з горіховим кремом,
мус з бузини та малини з сорбетом з чорної смородини*

NAPOJE GORĄCE/HOT BEVERAGES

Herbata/Tea/Чай

18 zł

Americano

16 zł

Espresso

14 zł

Podwójne espresso/Double Espresso

18 zł

Cappuccino

19 zł

Cafe latte

22 zł

Irish coffee

30 zł

Gorąca czekolada/Hot Chocolate

20 zł

NAPOJE ZIMNE/COLD BEVERAGES

Sok wyciskany/Fresh Juice/Свіжовижатий сік

23 zł 0,25 l

Red Bull

23 zł 0,25 l

Coca Cola/Sprite/Fanta/Tonic

12 zł 0,25 l

Sok/Juice/Сік

15 zł 0,33 l

Woda niegazowana/Still Water/Негазована вода

12 zł 0,33 l

Woda gazowana/Sparkling Water/Газована вода

12 zł 0,33 l

Woda dzbanek/Water Jug/Глечик води

22 zł 1 l



WINA BIAŁE/WHITE WINE

Srebrna Góra Cuvee Blanc

Polska, seyval blanc (35%), johanniter (35%), solaris (20%) *hibernal* (10%).

150 zł 750 ml 28 zł 150 ml

Finca Beltran Duo Chenin & Chardonnay

Argentyna, Chenin Blanc (50%), Chardonnay (50%)

115 zł 750 ml 23 zł 150 ml

Antichello Pinot Grigio Delle Venezie IGT

Włochy, Pinot Grigio (85%), Chardonnay & Garganega (15%)

115 zł 750 ml

Villaa Bell Air

Francja, Sauvignon Blanc (65%), Semillon (35%)

190 zł 750 ml

Robert Mondavi TWIN Oaks Chardonnay

USA, Chardonnay (96%), Viognier (3%), Riesling (1%)

130 zł 750 ml

Zuccardi Serie A Chardonnay & Viognier

Argentyna, Chardonnay (85%), Viognier (15%)

140 zł 750 ml

Mud House Sauvignon Blanc

Nowa Zelandia, Sauvignon Blanc (100%)

160 zł 750 ml

WINA CZERWONE/RED WINES

Srebrna Góra Cuvee Rouge

Polska, regent (85%), rondo, acolon, cabernet cortis (15%)

145 zł 750 ml 28 zł 150 ml

Ozzi Shiraz

Australia, Shiraz (100%)

115 zł 750 ml 23 zł 150 ml

Maycas del Limari Sumaq

Chile, Pinot Noir (100%)

115 zł 750 ml

Finca Museum Vinea Crianza

Hiszpania, Tempranillo (100%)

145 zł 750 ml

Nocturne Rara Neagra

Moldawia, Rara Neagra (100%)

145 zł 750 ml

Riserva Ducale Chianti Classico DOCG Ruffino

Włochy, Cabernet Sauvignon (10%), Merlot (10%), Sangiovese (80%)

170 zł 750 ml

Coto de Imaz Gran Reserva

Hiszpania, Tempranillo (100%)

195 zł 750 ml

WINA MUSUJĄCE/SPARKLING WINES

Casa Pecunia Insight Prosecco

Włochy, Glera (85%), kupaż szczepów lokalnych (15%)

115 zł 750 ml 20 zł 150 ml

Pere Ventura Cava Primer Reserva Brut

Hiszpania, Macabeo (35%), Xarel-Lo (35%), Parellada (30%)

115 zł 750 ml

Jacquart Mosaïque Brut Champagne

Francja, Chardonnay (40%), PinotNoir (35%), PinotMeunier (25%)

360 zł 750 ml



PIWO/BEER

<i>Piwo Żywiec</i>	<i>15 zł</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Piwo Żywiec</i>	<i>20 zł</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Piwo Żywiec bezalkoholowe</i>	<i>15 zł</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Piwo Żywiec Białe</i>	<i>20 zł</i>	<i>0,5 l</i>
<i>Piwo Żywiec IPA</i>	<i>20 zł</i>	<i>0,5 l</i>

DRINKI/DRINKS

<i>Martini Fiero & Tonic</i>	<i>30 zł</i>
<i>Martini & Tonic</i>	<i>30 zł</i>
<i>Martini Negroni</i>	<i>30 zł</i>
<i>Bacardi Mojito</i>	<i>30 zł</i>
<i>Bacardi Cuba Libre</i>	<i>30 zł</i>
<i>Bacardi Daiquiri</i>	<i>30 zł</i>
<i>Gin & Tonic</i>	<i>30 zł</i>
<i>Whiskey Sour</i>	<i>30 zł</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>30 zł</i>

WÓDKA/VODKA

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

RUM

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

