

# 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

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 pickle i por, przyprawa shichimi togarashi*

*Salmon tartare with pickles, shallot, chopped pickles and leek, shichimi togarashi seasoning*

### Chrupiące połówki z piersi kurczaka 37 zł z frytkami i sosem

*Crispy chicken breast tenderloin with fries and sauce*

### Tatar z wołowiny 49 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*

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

*Sweet potato fries with salted feta cheese*

### Śledź bałtycki marynowany w cebuli skropiony lnianym olejem 38 zł

*Baltic herring marinated in onion sprinkled with linseed oil*

## ZUPY/SOUPS

### Rosół staromiejski podany z chrupiącymi warzywami i płatkami piersi kurczaka 28 zł

*Old Town broth served with crispy vegetables and chicken breast slices*

### 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*

### Warszawskie flaki w garnuszku 34 zł

*Polish tripe soup in the Warsaw style*

*Рубець яловичий варшавський*

### Sezonowa zupa krem z dyni z imbirem i korzennymi przyprawami 26 zł

*Seasonal pumpkin cream soup with ginger and spices*

*Рубець яловичий варшавський*

## 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*

### Salatka jesienna 37 zł

*burak pieczony z rozmarynem na rukoli, gruszka w cytrynowo miodowym winegret, orzechy w karmelu i farmerski dojrzewający krowi ser korygijski*

*autumn salad beetroot baked with rosemary on arugula, pear in lemon-honey vinaigrette, nuts in caramel and farmer's aged cow's cheese*

### Salata Balkańska 43 zł

*Solony ser typu feta w oregano salata lodoza, marynowane oliwki, pomidor, ogórek, sos vinaigrette*

*Balkan salad salted feta cheese with oregano iceberg lettuce, marinated olives, tomato, cucumber, vinaigrette dressing*

### Krewetki z czosnkiem i natką pietruszki na salatach 69 zł

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

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



## 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*

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

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

## DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

### **Sandacz z sosem flisackim z szyjek rakowych 73 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 Schnitzel Viennese style with potato salad*

### **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*

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

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

### **Pieczony filet kurczaka w śmietanowym sosie z nutką 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*

### **Noga z gęsi z dyniowym puree z imbirem konfiturą z czerwonej cebuli i jarmużem duszony w maśle 83 zł**

*Goose leg with pumpkin puree, ginger, red onion jam and kale stewed in butter with garlic*

### **Tradycyjny polski kotlet schabowy, ziemniaki, zasmażana kapusta 49 zł**

*Traditional Polish pork chop, potatoes, fried cabbage*

### **Ozorek cielęcy w sosie chrzanowym z ziemniaczanym puree i salsą z pieczonych buraczków z kiszonym ogórkiem 57 zł**

*Veal tongue in horseradish sauce with mashed potatoes and roasted beetroot salsa with pickled cucumber*



## 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*

### **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 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*

## 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>

## 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>

