

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 surowego łososia w stylu Japońskim 63 zł

Tatar z surowego łososia w stylu Japońskim z porem, sezamem i przyprawą togarashi i majo sriracha

Japanese-style raw salmon tartare with leek and sesame and togarashi and majo sriracha seasoning

Chrupiące połówki z piersi kureczaka 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

ZUPY/SOUPS

Rosół staromiejski podany z chrupiącymi warzywami i platkami piersi kureczaka 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

SALATKI / SALADS

Salata Koronacyjna z pieczonym filetem kureczaka 49 zł

Filet kureczak 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 Balkańska 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

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



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

Pieróżki 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

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

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

Sznyceł z cielęciny po wiedeńsku z sałatka 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 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

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 salsa 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>	18 zł
<i>Americano</i>	17 zł
<i>Espresso</i>	15 zł
<i>Cappuccino</i>	20 zł
<i>Cafe latte</i>	24 zł

NAPOJE / BEVERAGES

<i>Sok wyciskany / Fresh Juice</i>	25 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>	18 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 eleganckie 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.

SREBRNE AMBASSADOR CUVÉE ROUGE

170 zł 750 ml 34 zł 150 ml

Stylowy kupaż lokalnych odmian Regent, Cabernet Cortis oraz Rondo. Soczyste, lekkie i eksponujące klasę wino pełne kwiatowych i owocowo-korzennych aromatów. W tle ziemisto skórzane tony, oparte na soczystości świeżych wiśni i czerwonych porzeczek. Zakończenie lekkie i przyjemne w smaku.

A stylish blend of local varieties: Regent, Cabernet Cortis and Rondo. Juicy, light and classy wine full of floral, fruity and spicy aromas. In the background, earthy leather tones, based on the juiciness of fresh cherries and red currants. The finish is light and pleasant to the taste.

SREBRNE CONSUL CUVÉE BLANC

170 zł 750 ml 34 zł 150 ml

Elegancki kupaż starannie dobranych białych odmian. Sprężyste, świeże i dobrze zbalansowane z przyjemną kwasowością oraz ożywczą mineralnością ocieploną aromatami jabłka, brzoskwini oraz nut kwiatowych. W tle delikatna nuta pieprzu skonstruowana smakami południowych owoców: ananasa i mango.

An elegant blend of carefully selected white varieties. Supple, fresh and well-balanced with pleasant acidity and invigorating minerality warmed by aromas of apple, peach and floral notes. In the background, a delicate note of pepper contrasted with the flavors of southern fruits: pineapple and mango.

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

DRINKI/DRINKS

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

WÓDKA/VODKA

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

RUM

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

