

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 karczaka 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 płatkami piersi karczaka 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 karczaka 49 zł

Filet karczaka 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 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

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 gotowane, mizeria 49 zł

Traditional Polish pork chops, boiled potatoes, cucumber salad

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

NAPOJE / BEVERAGES

<i>Sok wyciskany / Fresh Juice</i>	<i>25 zł</i>	<i>0,25 l</i>
<i>Red Bull</i>	<i>23 zł</i>	<i>0,25 l</i>
<i>Coca Cola / Sprite / Fanta / Tonic</i>	<i>12 zł</i>	<i>0,25 l</i>
<i>Sok/Juice</i>	<i>15 zł</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Woda niegazowana / Still Water</i>	<i>12 zł</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Woda gazowana / Sparkling Water</i>	<i>12 zł</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Woda dzbanek / Water Jug</i>	<i>22 zł</i>	<i>1 l</i>
<i>Lemoniada / lemonade</i>	<i>18 zł</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Lemoniada / lemonade</i>	<i>38 zł</i>	<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.

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 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

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>	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>

