

# 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.



*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

## PRZYSTAWKI / APPETIZERS

### Torcik z pieczonych z rozmarynem buraczków z mussem z sera camembert 43 zł

*Orzechy włoskie w karmelu, malinowy coulis, rukola*

*Beetroot cake baked with rosemary with camembert mousse, walnuts in caramel, raspberry coulis, arugula*

*Tortik z печених з розмарином буряків, гречцькі горіхи в карамелі, малиновий кулі, рукола*

### 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*

*Tartar z яловичини, боровик маринований, огірок маринований, цибуля-шалот, майонез гірчичний, жовток перепелиного яйця, сало солоне*

### Sery Polski rzemieślnicze z miodem wiśniami z nalewki i mini grzankami 69 zł

*Polish artisan cheese, mini crackers, honey*

*Польський ремісничий сир, міні-крекери, мед*

### 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*

*Нарізаний тартар з лосося, шалот, нарізані солоні огірکی та цибуля-порей, перець шичімі тогараші*

## ZUPY/SOUPS

### Rosół staromiejski na wołowinie i drobiu podany glinianym garnuszku z chrupiącymi warzywami i płatkami piersi kurczaka 26 zł

*Essential beef and chicken broth with crispy vegetables, noodles endchicken breast*

*Староміський бульйон з яловичиною та птицею подається в глиняному горщику з хрусткими овочами та пластівцями з курячої грудки*

### Warszawskie flaki w garnuszku 29 zł

*Polish tripe soup in the Warsaw styl*

*Рубець яловичий варшавський*

### 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*

*Польський кислий суп з білою ковбасою та яйцем*

### Sezonowa zupa krem z dyni z imbirem i korzennymi przyprawami 25 zł

*Seasonal pumpkin cream soup with ginger and spices*

*Рубець яловичий варшавський*



ul. Jezuicka 6/8  
www.swietoszek.pl

*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.*

## SALATKI / SALADS

### Salata Koronacyjna z pieczonym filetem kureczaka 46 zł

*Filet kurczak kukurydziany, salata sezonowe, grzanki ziołowe, pomidory cherry, ser dojrzewający bursztyn*

*Coronation Salad with roast chicken fillet corn, seasonal lettuce, herb croutons, cherry tomatoes, aged amber cheese*

*Салат "Коронація" зі смаженим курячим філе, кукурудзою, сезонним листям, грінками із зелені, помідорами чері, витриманим бурштиновим сиром*

### 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*

*Балканський салат з солоного сиру фета, салату айсберг з орегано, маринованих оливок, помідорів, огірків, вінегретної заправки*

### Maślane i czosnkowe krewetki 63 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*

*Сім великих креветок, емульсія вершкова на білому вині і часник з петрушкою, рукола і листя салату, часниковий багет*

## PIEROGI I MAKARONY / DUMPLINGS AND PASTA

### Pierogi z kaczka 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*

*Качині галушки у вершковому маслі з ведмежим часником на брусничному соусі з апельсином*

### Kresowe pierogi nadziewane ziemniakami i serem z prażoną cebulą 43 zł

*Polish dumplings stuffed with potatoes white cheese and onion*

*Польські вареники, фаршировані картоплею, білим сиром та цибулею*

### Pierozki z cielęcina w trufflewej emulsji 47 zł

*Dumplings with veal in a truffle emulsion*

*Вареники з телятиною в трюфельній емульсії*

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

*Bazylioza oliwa, pomidory, czosnek, masło, natka pietruszki, śmietanka*

*Pappardelle pasta with tiger prawns on request with chilli basil oil, tomatoes, garlic, butter, parsley, and cream*

*Паста Пампарделле, чорні тигрові креветки 6 шт., часник, помідори, петрушка, вершкове масло, вершки*

### 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*

*Равіолі з начинкою з боровиків в шавлієвій емульсії з помідорами та сиром пармезан*



## RYBY/FISH

### **Łosoś pieczony w winie chardonnay z łuską z cukinii Spaghetti al nero di seppia sos beurre blanc krewetki bazyliowa oliwa 67 zł**

*Salmon baked in chardonnay wine with zucchini scale Spaghetti al nero di seppia beurre blanc sauce shrimps basil olive oil*

*Лосось, запечений у вині шардоне з кабачковою лускою Спагеті аль nero ді сеппія соус берр блан креветки базилік оливкова олія*

### **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*

*Судак під соусом з ракової шиї, картопляне пюре з лимоном, шпинат у сметані*

## DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

### **Pieczony filet zagrodowego kurczaka 47 zł**

*W pomarańczowo imbirowym sosie karmelizowana marchewka paryska, szpinakowe ziemniaczane klusieczki*

*Roasted fillet of homesteaded chicken In orange and ginger sauce caramelised carrot parsley, spinach potato noodles*

*Обсмажене філе домашньої курки в апельсиново-імбирному соусі, карамелізована морквяна пасеровка, картопляна локшина зі шпинатом*

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

*Ribs baked in original marinade, homemade fries and coleslaw salad*

*Ребра, запечені в авторському маринаді, домашня картопля фри та салат з капусти*

### **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.*

*Свиняча вирізка, соус демі глас з французькою гірчицею, картопляний гратен, сезонні овочі в трав'яній емульсії.*

### **Pieczone udo gęsi z wiśniowym sosem 67 zł**

*Ziemniaki francuskie z rozmarynem, puree dyniowe*

*Goose thigh, french potatoes with rosemary, pumpkin puree*

*Гусяче стегно, картопля по-французьки з розмарином, гарбузове пюре*

### **Sznycel z cielęciny po wiedeńsku z sałatka ziemniaczaną 63 zł**

*Veal Schnitzel Viennese style with potato salad*

*Шницель з телятини по-віденськи з картопляним салатом*

### **Tradycyjny polski kotlet schabowy, ziemniaki gotowane, mizeria 47 zł**

*traditional Polish pork chop, boiled potatoes, cucumber salad*

*традиційна польська свиняча відбивна, відварна картопля, салат з огірків*

### **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*

*Половина качки запечена з яблуком, червоною капустою, картопляними галушками, журавлинним соусом*

### **Steak z sez. polskiej polędwicy wołowej 117 zł**

*W sosie z zielonego pieprzu, frytki z batata, pomidory cherry marynowane w oliwie z natką i czosnkiem*

*Seared Polish sirloin steak, green peppercorn sauce, yam fritters, cherry tomatoes marinated in olive oil with parsley and garlic*

*Обсмажений польський філейний стейк, соус із зеленого перцю, оладки з батату, помідори черрі, мариновані в оливковій олії з петрушкою та часником*

### **Ragout z jelenia z czeskim knedlem i borowikami 67 zł**

*Ragout of red deer with Czech dumplings and boletus mushrooms*

*Рагу з благородного оленя з чеськими кнедликами та боровиками*



ul. Jezuicka 6/8  
www.swietoszek.pl

*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.*

## DESERY/DESSERTS

### Kremowy sernik „Świętoszek” z karmelową skorupką 29 zł

*Cream Cheesecake "Świętoszek" with a caramel crust*

*Кремовий сирник "Świętoszek" з карамельною скоринкою.*

### Ciepła szarlotka z grójeckich jabłek z kulą lodów waniliowych 29 zł

*Warm apple pie from grójecie apples with a scoop of vanilla ice cream*

*Печена шарлотка з кулькою ванільного морозива.*

### Warszawski torcik WZ 29 zł

*Warsaw cookie WZ*

*Варшавське містечко 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*

*z inicjatywy naszego restauracji печиво WZ було внесено до Переліку традиційних продуктів*

## LODY/ ICE CREAM

### Lody melba 26 zł

*Lody waniliowe, brzoskwinia w lekkim syropie, ciepły sos malinowy*

*Peach Melba vanilla ice cream, peaches in a light syrup, warm raspberry sauce*

*Морозиво ванільне, персик в легкому сиропі, теплий малиновий соус*

### Lody czarno białe 26 zł

*Lody wanilia i czekolada, sos czekoladowy, bita śmietana, chrupki bezowe*

*Vanilla and chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream, meringue crisps*

*Ванільно-шоколадне морозиво, шоколадний соус, збиті вершки, чіпси безе*

## NAPOJE GORĄCE/HOT BEVERAGES

<i>Herbata/Tea/Чай</i>	<i>17 zł</i>
<i>Herbata zimowa</i>	<i>18 zł</i>
<i>Americano</i>	<i>16 zł</i>
<i>Espresso</i>	<i>14 zł</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>19 zł</i>
<i>Cafe latte</i>	<i>22 zł</i>
<i>Grzane wino</i>	<i>28 zł</i>

## NAPOJE ZIMNE/COLD BEVERAGES

<i>Sok wyciskany/Fresh Juice/Свіжовижатий сік</i>	<i>23 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/ Сік</i>	<i>15 zł</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Woda niegazowana/Still Water/Негазована вода</i>	<i>12 zł</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Woda gazowana/Sparkling Water/Газована вода</i>	<i>12 zł</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Woda dzbanek/Water Jug/Глечик води</i>	<i>22 zł</i>	<i>1 l</i>
<i>Lemoniada/Lemonade/лимонад</i>	<i>17 zł</i>	<i>0,33 l</i>
<i>Lemoniada/Lemonade/лимонад</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 elegancka wino. Biorąc pod uwagę odmiany winorośli, można by było spodziewać się więcej słodyczy. Wyczuwalne aromaty marakui, 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.

## BOUCHARD AINE & FILS HERITAGE CHARDONNAY

110 zł 750 ml 23 zł 150 ml

Wino wytrawne o głębokiej atramentowo-rubinowej barwie. Intensywne i trwałe aromaty lukrecji i czerwonych jagód. W ustach pełne i przyjemnie ciepłe, z mocną i dobrze zaznaczoną taniną.

Dry wine deep inky-ruby colour. Intense and long-lasting aromas of liquorice and red berries. In the mouth - full and pleasantly warm with strong, well-defined tannins.

## SREBRNA GÓRA CUVÉE BLANC

170 zł 750 ml 34 zł 150 ml

Atrakcyjny biały kupaż lokalnych odmian pochodzących od Rieslinga. Swojej genealogii zawdzięcza cytrusową świeżość ocieploną aromatami brzoskwiń i moreli, wzbogaconą nutami jabłka, gruszek oraz południowych owoców; banana, ananasa, mango i marakui. 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 CUVÉE ROUGE

170 zł 750 ml 34 zł 150 ml

Sukniętę 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.

