

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 musem 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

Тортик з печених з розмарином буряків, гречцькі горіхи в карамелі, малиновий кулі, рукола

Tatar z siekanej wołowiny 53 zł

Marinowane 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

Тартар з яловичини, боровик маринований, огірок маринований, цибуля-шалот, майонез гірчичний, жовток перепелиного яйця, сало солоне

Tatar z pieczonych warzyw i suszonych pomidorów z musem z ciecioriki i pietruszkową oliwą 37 zł

Roasted vegetable and sun-dried tomato tartare with chickpeas mousse and parsley olive oil

Тартар із запечених овочів, олія петрушки, хумус, мікро трави

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 огірки 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 wołowe 33 zł

Warsaw beef tripe

Рубець яловичий варшавський

Żur polski z białą kielbasą i jajkiem 27 zł

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

Польський кислий суп з білою ковбасою та яйцем



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 ogródkowa Świętoszek 48 zł

Bukiet sałat, pieczona pierś kurczaka, chipsy z boczku, ogórek, marynowane oliwki, jajko na twardo, sos muszardowy, szalotka, pomidory, ser błękitny pleśniowy, grzanki,

Garden salad's Świętoszek, Lettuce bouquet, roasted chicken breast, bacon chips, cucumber, marinated olives, hard-boiled egg, mustard sauce, shallot, tomatoes, blue cheese, croutons,

Букет із сезонних салатів, запеченої курячої грудки та чіпсів з беконом, огірком, маринованими оливками, яйцем звареним круто, соус майонезно-гірчичний, цибуля-шалот, помідори, блакитний сир, грінки

Salata z grillowanym filetem kurczaka 46 zł

Bukiet sałat, rukola, pomidory cherry marynowane w oliwie z czosnkiem, płatki ser dojrzewającego, tosty z bagietki fit, sos majonezowo-czosnkowy

Lettuce with grilled chicken fillet, lettuce bouquet, arugula, and marinated cherry tomatoes in olive oil with garlic, ripened cheese flakes, Fit baguette toasts, mayonnaise and garlic sauce

Букет салатів, рукколи та маринованих помідорів чері в оливковій олії з часником, пластівці стиглого сиру, Підійдуть багетні тости, майонезно-часниковий соус

Maślane i czosnkowe krewetki na bukiecie sałat 63 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

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

Salata grillowa 43 zł

Salaty sezonowe, bakłażan, cukinia, papryka, marynowane oliwki, solony ser w oregano

Salad selection, grilled zucchini, aubergine, sweet pepper, brine cheese with oregano pickled olives, balsamic vinaigrette

Салат добірний, цукіні гриль, баклажан, перець солодкий, розсольний сир з орегано, мариновані оливки, бальзамічний вінегрет

Salata Cardini's 39 zł

Rzymska sałata, sos Cezar, parmezan, suszone pomidory, grzanki

Cardini's salad, Caesar sauce, parmigiano, croutons

Салат Кардіні, соус Цезар, пармезан, грінки

PIEROGI I MAKARONY /DUMPLINGS AND PASTA

Pierogi z kaczka w pomarańczowej emulsji 48 zł

Dumplings with duck in orange emulsion

Вареники з качкою в апельсиновій емульсії

Kresowe pierogi nadziewane ziemniakami i serem z prażoną cebulą 46 zł

Polish dumplings stuffed with potatoes white cheese and onion

Польські вареники, фаршировані картоплею, білим сиром та цибулею

Spaghetti al pomodoro VEG lub z wędzonym boczkiem na życzenie Gości z chili 47 zł

Spaghetti al pomodoro VEG or with smoked bacon with chilli on request

Spagetti al pomodoro VEG або з копченим беконом с чилі за бажанням

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

Bazyliowa 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 Палпартелле, чорні тигрові креветки 6 шт., часник, помідори, петрушка, вершкове масло, вершки

Gnocchi z kozim serem w sosie śmietanowo-rumowy na szpinaku 43 zł

Gnocchi with goat cheese in sauce cream and rum on spinach

Ньоккі з козячим сиром в сметанно-рвовому соусі на шпинаті

Pierozki z cielęcina w truflowej emulsji 46 zł

Dumplings with veal in a truffle emulsion

Вареники з телятиною в трюфельній емульсії



DANIA GŁÓWNE/MAIN DISHES

De Volaille, marchewka z groszkiem, puree ziemniaczane 49 zł

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

Комплета по київськи з соусом тартар, морква з горошком, картопляне пюре

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

Ribs baked in original marinade, homemade fries and coleslaw salad

Рибка, 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

Steak a la Świątoszek w bukowym dymie 129 zł

Sezonowana polska polędwica wołowa, masło stekowe, fondant ziemniaczany, demi glace red wine, grillowane warzywa, bukiet sałat, pomidor, szalotka

Steak a la Świątoszek in oak smoke, seasoned Polish beef tenderloin, steak butter, potato fondant, demi glace red wine, grilled vegetables, lettuce bouquet, tomato, shallot

Стейк а ла Świątoszek, сезонна польська яловича вирізка, стейкове масло, картопля fondant, соус демі глас на червоному вині, грильовані овочі, букет, салатів, помідор, цибуля-шалот.

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

RYBY/FISH

Łosoś pieczony w winie chardonnay 67 zł

Sos szafranowy, makaronowo-warzywne spaghetti, bazyliowa oliwa

Salmon roasted in white wine, saffron sauce, black and white vegetable spaghetti, basil olive oil

Лосось запечений в білому вині, шафрановий соус, чорно-білі овочеві спагетті, базилік, оливкова олія

Sandacz z sosem flisackim z szyjek rakowych 67 zł

Cytrynowe puree ziemniaczane, szpinak w śmietanie, marchewka w karmelowo-pomarańczowy emulsji

Zander with crayfish neck rafting sauce, lemon mashed potatoes, spinach in sour cream, carrot in caramel-orange emulsion

Судак під соусом з ракової шиї, картопляне пюре з лимоном, шпинат у сметані, морква в карамельно-апельсиновій емульсії



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 grójeckich apples
with a scoop of vanilla ice cream*

Печена шарлотка з кулькою ванільного морозива.

Warszawskie ciastko WZ 29 zł

Warsaw cookie WZ

Варшавське тістечко 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*

*З ініціативи нашого ресторану 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 multi frutti 26 zł

Owocowo waniliowe lody z owocami sezonowymi

Fruity vanilla ice cream with seasonal fruits

Фруктове ванільне морозиво з сезонними фруктами

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, чінци безе*

NAPOJE GORĄCE/HOT BEVERAGES

<i>Herbata/Tea/Чай</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>

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 BIAŁE/WHITE WINE

Waipara Hills

Nowa Zelandia, Sauvignon Blanc (100%).

115 zł 750 ml 28 zł 150 ml

Vida Organica Torrontes

Argentyna, Torrontes (100%).

115 zł 750 ml 28 zł 150 ml

Antichello Pinot Grigio Delle Venezie IGT

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

137 zł 750 ml

Villa Bell Air

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

167 zł 750 ml

Save Water Drink Riesling Fruity

Niemcy, Riesling (100%)

147 zł 750 ml

Zuccardi Serie A Chardonnay & Viognier

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

147 zł 750 ml

Mud House Sauvignon Blanc

Nowa Zelandia, Sauvignon Blanc (100%)

167 zł 750 ml

Insight Rosato Di Toscana Pink

Włochy, Sangiovese (90%), Syrah (10%)

115 zł 750 ml

Bouchard Aine & Fils Chardonnay

Francja, Chardonnay (100%)

147 zł 750 ml

Coto Mayor Blanco

Hiszpania, Sauvignon Blanc

130 zł 750 ml

WINA CZERWONE/RED WINES

Vida Organica Malbec

Argentyna, Malbec (100%)

115 zł 750 ml 28 zł 150 ml

Finca Beltran Duo Tempranillo

Argentyna, Malbec (100%)

115 zł 750 ml 28 zł 150 ml

Primitivo Di Manduria

Włochy, Primitivo (100%)

137 zł 750 ml

Finca Museum Vinea Crianza

Hiszpania, Tempranillo (100%)

137 zł 750 ml

Nocturne Rara Neagra

Moldawia, Rara Neagra (100%)

147 zł 750 ml

Carmel Selected Merlot

Izrael, Merlot (100%), kosherne/kosher

147 zł 750 ml

Coto de Imaz Gran Reserva

Hiszpania, Tempranillo (100%)

180 zł 750 ml

WINA MUSUJĄCE/SPARKLING WINES

Casa Pecunia Insight Prosecco

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

99 zł 750 ml 25 zł 150 ml

Pere Ventura Cava Primer Reserva Brut

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

147 zł 750 ml

Jacquot Mosaic Brut Champagne

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

360 zł 750 ml



PIWO/BEER

<i>Piwo Żywiec</i>	15 zł	<i>0,33 l</i>
<i>Piwo Żywiec</i>	20 zł	<i>0,5 l</i>
<i>Piwo Żywiec bezalkoholowe</i>	15 zł	<i>0,33 l</i>
<i>Piwo Żywiec Białe</i>	23 zł	<i>0,5 l</i>
<i>Piwo Żywiec IPA</i>	23 zł	<i>0,5 l</i>
<i>Corona Cero</i>	22 zł	<i>0,33 l</i>
<i>Corona Extra</i>	22 zł	<i>0,33 l</i>

DRINKI/DRINKS

<i>Martini Fiero & Tonic</i>	33 zł
<i>Martini & Tonic</i>	33 zł
<i>Martini Negroni</i>	33 zł
<i>Bacardi Mojito</i>	33 zł
<i>Bacardi Cuba Libre</i>	33 zł
<i>Bacardi Daiquiri</i>	33 zł
<i>Gin & Tonic</i>	33 zł
<i>Whiskey Sour</i>	33 zł
<i>Aperol Spritz</i>	33 zł

WÓDKA/VODKA

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

RUM

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

