

MENU RESTAURACJI

Restauracja Sante

Jagiellońska 55A, 03-301 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU  
75

KATEGORII  
10

STAN NA DZIEŃ  
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

PRZYSTAWKI

6

Bowl z warzywami z pieczonym lososiem i dresingiem cytrusowo-ziolowym 48 zł

Vegetable bowl with roasted salmon and citrus herb dressing

Sledz bałtycki pod szuba z burakiem, maslanka i kawiozem 28 zł

Baltic herring under a fur coat with beetroot, buttermilk and vinegar caviar

Hummus z pieczoną marchwią, prazoną ciecierzycą, wedzonym papryką i nerkowcami 28 zł

Hummus with roasted carrot, roasted chickpeas, smoked paprika and cashews

Tatar wołowy z piklami, zelem z ogorka kiszzonego, lubczykiem i jajkiem, 120 g 48 zł

Beef tartare with pickle, pickled cucumber gel, lovage and egg, 120 g

Kaszanka z musem z jabłka i salsa z kiszzonego ogorka 28 zł

Blood sausage with apple puree and pickled cucumber salsa

Owoce morza w emulsji maslanej z pomidorami i bagietka 46 zł

Seafood in butter emulsion with tomatoes and baguette

ZUPY

3

Domowy zur z ziemniakami, biała kielbasa i jajkiem 25 zł

Homemade Polish sour rye soup with potatoes, white sausage and egg

Zupa karaibska z kurczakiem, czerwona papryka, ananasem, mango i mlekiem kokosowym 27 zł

Caribbean soup with chicken, red bell pepper, pineapple, mango and coconut milk

Rosol z pieczonej kaczki z pierozkami i warzywami 25 zł

Roasted duck broth with dumplings and vegetables

SAŁATKI

4

**Salatka Cezar z kurczakiem, boczkiem, parmezanem, grzankami i pomidorami cherry** 45 zł

Caesar salad with chicken, bacon, parmesan, croutons, and cherry tomatoes

**Krewetki do salatki Cezar** 15 zł

Add shrimps

**Salatka z kozim serem, orzechami, mango, owocami i briochem** 45 zł

Salad with goat cheese, nuts, mango, fruit and brioche

**Mix salat z hallumi, pomarańcza, burakiem i owocami lesnymi** 45 zł

Mixed salad leaves with grilled halloumi, orange segments, roasted beetroot and forest berries

| <div> <div></div> DANIA GŁÓWNE </div> <div>14</div>                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div> <b>Stek z poledwicy wołowej z dzikim brokulem, frytkami, masłem ziołowym i sosem pieprzowym, 200 g</b> <div>58 zł</div> </div> <div> Grilled beef tenderloin steak served with wild broccoli, French fries, herb butter, and peppercorn sauce, 200 g </div> | <div> <b>Pol kaczki pieczonej z musem z marchwi, jabłkiem, krokietem ziemniaczanym, sosem zurawinowym</b> <div>57 zł</div> </div> <div> Roasted half duck with carrot puree, apple, potato croquette and cranberry sauce </div> |
| <div> <b>Burger wołowy z chutney cebulowym, serem, awokado, pomidorem, ogorkiem kiszonym i frytkami, 200 g</b> <div>48 zł</div> </div> <div> Beef burger with onion chutney, cheese, avocado, tomato, pickled cucumber and French fries, 200 g </div>             | <div> <b>Losos z perłowa kasza kus kus, sosem szafranowym, krewetkami i warzywami</b> <div>57 zł</div> </div> <div> Salmon with pearl couscous, saffron sauce, shrimp and vegetables </div>                                     |
| <div> <b>Kotlet schabowy z kapusta zasmazana, puree ziemniaczanym i kompresowanym ogorkiem</b> <div>55 zł</div> </div> <div> Pork schnitzel with fried cabbage, mashed potatoes and compressed cucumber </div>                                                    | <div> <b>Kotlet mielony z burakiem, puree ziemniaczanym i kompresowanym ogorkiem</b> <div>42 zł</div> </div> <div> Polish-style meatball with beetroot, mashed potatoes and compressed cucumber </div>                          |
| <div> <b>Zebro wieprzowe z musem z pietruszki, kolorowymi marchewkami i pieczonymi ziemniakami</b> <div>55 zł</div> </div> <div> Pork rib with parsley root puree, rainbow carrots and roasted potatoes </div>                                                    | <div> <b>Ravioli z ricotta, szpinakiem, zielonym groszkiem, vege parmezanem i rukola</b> <div>42 zł</div> </div> <div> Ravioli with ricotta, spinach, green peas, vegan parmesan and arugula </div>                             |
| <div> <b>Kurczak z kremowym curry z ryżem basmati i kolendra</b> <div>42 zł</div> </div> <div> Chicken creamy curry with basmati rice and fresh coriander </div>                                                                                                  | <div> <b>Rotondi z gicza cieleca, sosem rozmarynowym, groszkiem cukrowym i parmezanem</b> <div>47 zł</div> </div> <div> Rotondi with veal shank, rosemary sauce, sugar snap peas and parmesan </div>                            |
| <div> <b>Makaron z owocami morza, pomidorami cherry, rukola</b> <div>49 zł</div> </div> <div> Pasta with seafood, cherry tomatoes and arugula </div>                                                                                                              | <div> <b>Spaghetti z zielonym pesto, nerkowcami, cukinia, kalafioriem, rukola i parmezanem</b> <div>48 zł</div> </div> <div> Spaghetti with green pesto, cashews, zucchini, cauliflower, arugula and parmesan </div>            |
| <div> <b>Pierogi z farszem miesnym i aromatyczna okrasa</b> <div>38 zł</div> </div> <div> Dumplings with meat filling and aromatic onion garnish </div>                                                                                                           | <div> <b>Pierogi ruskie z kasza gryczana, z musem z kwasnej smietany i karmelizowana cebula</b> <div>49 zł</div> </div> <div> Dumplings with buckwheat groats, served with sour cream mousse and caramelized onions </div>      |

DESERY

2

Krem pistacjowy z gruszką i wisniami

Pistachio cream with pear and cherries

27 zł

Duszone jabłka z kruszonką, cynamonem, palona beza i owocami

25 zł

Stewed apples with crumble, cinnamon, roasted meringue and fruits

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

15

Pepsi Cola, Pepsi Zero, Mirinda, 7Up, Tonic Schweppes - 0,2 l 21 zł

Sparkling soft drinks

Mio Mio Mate - banan, cola, original zero - 0,5 l

15 zł

Woda Krystaliczne Źródło gazowana - 0,3 l

Sparkling water Krystaliczne Źródło, 0,3 l

10 zł

Smoothie: banan-jabłko, banan-jabłko-marchew, banan-jabłko-truskawka - 0,3 l

12 zł

Smoothie: banana-apple, banana-apple-carrot, banana-apple-strawberry, 0,3 l

Mango lassi Sante - 0,3 l

17 zł

Lipton Ice Tea - 0,5 l

12 zł

Sok: jabłko, jabłko-truskawka - 0,3 l

Juice: apple, apple-strawberry, 0,3 l

12 zł

Bombilla: classic, yellow, red - 0,5 l

15 zł

Sok pomidorowy - 0,3 l

Tomato juice, 0,3 l

12 zł

Woda Krystaliczne Źródło niegazowana - 0,3 l

10 zł

Still water Krystaliczne Źródło, 0,3 l

Martini Vibrante

Martini Floreale, tonic

25 zł

Virgin Mojito

Mieta, limonka, brązowy cukier, soda

23 zł

Limoncello Spritz

Prosecco 0%, limonka, syrop cukrowy, soda

24 zł

Aperol Spritz 0%

Aperol 0%, prosecco 0%, soda

30 zł

Pornstar Martini 0%

Pulpa marakuja, limonka, syrop waniliowy, prosecco 0%

28 zł

KAWA

5

Herbata: czarna, zielona, owocowa

Black, green, fruity tea

12 zł

Espresso

10 zł

Dodatki do kawy: syrop czekoladowy, orzech włoski, wanilia

Coffee additives: syrup chocolate, walnut, vanilla

4 zł

Kawa: doppio, americano, cappuccino, latte, flat white

Doppio, americano, cappuccino, latte, flat white

17 zł

Espresso tonic

16 zł

PIWO

8

|                                                          |          |                                                                  |          |
|----------------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------------|----------|
| <div>Marcowe 6% - 0,3 l</div> <div>Piwo beczkowe</div>   | 15/20 zł | <div>Marcowe 6% - 0,5 l</div> <div>Piwo beczkowe</div>           | 15/20 zł |
| <div>Pilzner 5,4% - 0,3 l</div> <div>Piwo beczkowe</div> | 15/20 zł | <div>Pilzner 5,4% - 0,5 l</div> <div>Piwo beczkowe</div>         | 15/20 zł |
| <div>IPA 0% - 0,5 l</div> <div>Piwo butelkowe</div>      | 20 zł    | <div>Milosław Niefiltrowane 5,2%</div> <div>Piwo butelkowe</div> | 20 zł    |
| <div>Heineken 0% - 0,5 l</div> <div>Piwo butelkowe</div> | 20 zł    | <div>Corona Extra 0% - 0,33 l</div> <div>Piwo butelkowe</div>    | 20 zł    |

KOKTAJLE

9

|                                                                                                                                     |                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div>Long Island Iced Tea</div><div>Bacardi, Milhill's, Amundsen, Jose Cuervo, limonka, Coca-Cola</div></div> <div>38 zł</div> | <div><div>Negroni</div><div>Milhill's, Campari, Martini Rubino</div></div> <div>36 zł</div>                     |
| <div><div>Espresso Martini</div><div>Amundsen, Kahlua, espresso, syrop cukrowy</div></div> <div>35 zł</div>                         | <div><div>Margherita</div><div>Jose Cuervo, Cointreau, limonka</div></div> <div>35 zł</div>                     |
| <div><div>Mojito</div><div>Bacardi, limonka, swieza mieta, cukier brazowy, soda</div></div> <div>33 zł</div>                        | <div><div>Aperol Spritz</div><div>Aperol, prosecco, pomarancza, soda</div></div> <div>34 zł</div>               |
| <div><div>Pornstar Martini</div><div>Amundsen, passoa, prosecco, limonka, marakuja</div></div> <div>38 zł</div>                     | <div><div>Mai Tai</div><div>Bacardi, amaretto, Cointreau, syrop migdalowy, limonka</div></div> <div>33 zł</div> |
| <div><div>Whisky Sour</div><div>Jameson, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura</div></div> <div>32 zł</div>                       |                                                                                                                 |

ALKOHOLE

9

|                              |       |                                        |       |
|------------------------------|-------|----------------------------------------|-------|
| Gin 38% - 40 ml              | 20 zł | Jagermeister 35% - 40 ml               | 16 zł |
| Bacardi Rum 37,5% - 40 ml    | 14 zł | Tequila Jose Cuervo Silver 38% - 40 ml | 14 zł |
| Glenfiddich 12YO 40% - 40 ml | 32 zł | Jameson 40% - 40 ml                    | 15 zł |
| Jack Daniels 40% - 40 ml     | 20 zł | Amundsen Vodka 40% - 40 ml             | 16 zł |
| Zubrowka Biala 40% - 40 ml   | 14 zł |                                        |       |