

MENU RESTAURACJI

Restauracja Świętoszek Tartuffe

Jezuicka 6/8, 00-281 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
52

KATEGORII
7

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

8

Selekcja serów rzemieślniczych z miodem, suszonymi owocami i mini grzankami 79 zł

A selection of Polish artisanal cheeses with honey, dried fruit, and mini croutons

Tradycyjny tatar z wołowiny z piklami 59 zł

marynowane borowiki, kwaszony ogórek, szalotka, gorczycowy majonez, żółtko jaj przepiórki, solona peklowana słonina; Beef tartare with marinated porcini mushrooms, pickled cucumber, shallots, mustard mayonnaise, quail egg yolk, salted cured pork fat

Frytki z batata z solonym serem typu feta i dipem jogurtowo-czosnkowym 39 zł

Sweet potato fries with salted feta cheese and garlic yogurt dip

Panierowane klopsiki z pieczonych buraków, pestek słonecznika i dyni podane na humusie z cieciorce 49 zł

Breaded meatballs made with roasted beetroot, sunflower seeds and pumpkin, served with chickpea hummus

Deska serów zamówiona z butelką wina 67 zł

A cheese platter ordered with a bottle of wine

Tatar z łososia z japońskim pieprzem, porem, sezamem, majonezem sriracha i owocem kapara 49 zł

Salmon tartare with leek, Japanese pepper, black sesame, mayo sriracha

Chrupiące panierowane polędwiczki z piersi kurczaka z frytkami i dipami 47 zł

Crispy breaded chicken breast tenderloins with fries and dipping sauce

Panierowany mix do piwa z dipami do wyboru 39 zł

ser mozzarella, krążki cebulowe, pieczarki - dwa dipy do wyboru: serowy, sweet chili, czosnkowy, ketchup, musztardowo-miodowy; Breaded beer snacks: mozzarella cheese, onion rings, mushrooms - two dips of your choice

ZUPY

5

Zupa sezonowa

34 zł

na lato: chłodnik z botwiny na maślanie z jajkiem; Seasonal chilled beet soup with egg

Żur na żytnim zakwasie i wędzonce z jajkiem i białą kiełbasą

38 zł

Traditional Polish sour rye soup with sausage and egg

Słynne w tradycyjnej kuchni warszawskiej flaki w glinianym garnuszku

37 zł

Famous Warsaw-style tripe soup served in a clay pot

Rosół staromiejski podany z włoszczyzną, makaronem i pieczywem z karmelami

40 zł

Beef and chicken consommé with vegetable broth, noodles and chicken breast meat

Żur podany w chlebie z pieczoną kiełbasą i jajkiem

42 zł

Polish sour rye soup with baked sausage, served in a traditional way in bread

SAŁATKI

4

Sałata Garden Party

43 zł

bukiet sezonowych sałat, rukola, pomidory, ogórek i warzywa sezonowe, grzanki ziołowe, bazyliowy winegret; Seasonal salads, arugula, tomatoes, cucumbers and seasonal vegetables, herb croutons, basil vinaigrette

Sałata Bałkańska

49 zł

sezonowe sałaty, bałkański solony ser, marynowane oliwki, pomidory cherry, vinaigrette z oregano; Seasonal salads, Balkan salted cheese, marinated olives, cherry tomatoes, oregano vinaigrette

Sałatka Cardiniego z grillowanym filetem kurczaka

49 zł

sałata rzymska, suszone pomidory, ser Grana Padano, grzanki ziołowe, sos czosnkowy; Caesar-style salad, romaine lettuce, sun-dried tomatoes, Grana Padano cheese, herb croutons, garlic sauce

Krewetki smażone z czosnkiem i natką pietruszki podane na sałatach

43 zł

siedem dużych krewetek, maślana emulsja na białym winie i czosnku z natką pietruszki, pomidory koktajlowe, chrupiąca bagietka z masłem ziołowym; Seven large shrimps, white wine buttery emulsion with garlic and parsley, cherry tomatoes, crispy baguette with herb butter

MAKARONY		5
Pierogi z kaczką pieczoną w pomarańczach, pachnącym majerankiem, podane z konfiturą z borówki Dumplings filled with duck roasted in oranges and scented with marjoram, served with bilberry jam Pierogi z cielęciną w truflowej emulsji Dumplings stuffed with roasted veal in a black truffle emulsion Ziemniaczane pierożki gnocchi nadziewane kozim serem i czarną truflą, podane na sosie Aurora Potato dumplings stuffed with goat cheese and truffle, served with Aurora sauce	Kresowe pierogi nadziewane ziemniakami i twarogiem, okraszone prażoną cebulą Dumplings stuffed with potatoes and cottage cheese, topped with caramelized onions Makaron pappardelle z krewetkami black tiger (6 szt), na żółtym sosie z chili bazyliowa oliwa, pomidory cherry, czosnek, natka pietruszki, śmietana; Black tiger shrimp, basil-infused olive oil, cherry tomatoes, garlic, parsley, cream	49 zł / 6 szt 49 zł / 6 szt 49 zł 49 zł / 6 szt 79 zł

DANIA GŁÓWNE

11

Smażony filet sandacza w rakowym sosie, cytrynowym, ziemniaczane puree, bukietem sałat i rukoli 87 zł

Pan-fried zander fillet in crayfish sauce, lemon mashed potatoes, and a mix of lettuce and arugula

Sznyceł z cielęciny po wiedeńsku z cytryną i sałatką ziemniaczaną 97 zł

Viennese-style veal schnitzel with lemon and potato salad

Cielęcy ozorek w sosie chrzanowym z ziemniaczanym puree i sałatką z kiszonych ogórków 87 zł

Veal tongue in horseradish sauce with mashed potatoes and pickled cucumber salad

Pierś kurczaka sous-vide w śmietanowym sosie z chili i cytrusami, podana z zielonymi gnocchi i mini marchewką 69 zł

Sous-vide chicken breast in a creamy chili-citrus sauce, served with green gnocchi and baby carrots

Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym, gratin ziemniaczanym i warzywami sezonowymi w ziołowej emulsji 79 zł

Pork tenderloin with mushroom sauce, potato gratin, and seasonal vegetables in a herb emulsion

Tradycyjny polski kotlet schabowy, ziemniaki gotowane, sałatka z ogórka i lodowej sałaty z kwaśno-słodką śmietaną 87 zł

Traditional Polish pork chops, boiled potatoes, cucumber and iceberg lettuce salad with sweet and sour cream

Łosoś pieczony w winie chardonnay z sosem szafranowym i warzywno-makaronowym spaghetti 87 zł

Salmon baked in Chardonnay wine with saffron sauce, served over vegetable spaghetti

Stek z polędwicy wołowej à la Tartuffe, podany z sosem demi-glace czerwonego wina, warzywami sezonowymi i frytkami steakhouse 99 zł

Beef tenderloin steak à la Tartuffe, served with demi-glace red wine sauce, seasonal vegetables, and steakhouse fries

Żeberka wolno pieczone w autorskiej marynacie BBQ z frytkami steakhouse i surówką coleslaw 87 zł

Slow-roasted ribs in our signature BBQ marinade, served with steakhouse fries and coleslaw

Pół kaczki pieczonej z jabłkami, podana z modrą kapustą, kopytkami i sosem żurawinowym 89 zł

Half a roast duck with apples, served with red cabbage, potato dumplings, and cranberry sauce

Policzki wołowe wolno duszone w sosie własnym z chrzanowym puree i piklowanymi warzywami 89 zł

Slow-cooked beef cheeks in their own juices, served with horseradish purée and pickled vegetables

DODATKI

13

Młode ziemniaki / Boiled potato	13 zł	Ziemniaki opiekane / Baked potatoes	13 zł
Puree ziemniaczane / Puree	13 zł	Kopytka / Potato dumplings	15 zł
Kapusta zasmażana / Fried cabbage	15 zł	Sałatka z buraczków pieczonych / Roasted beet salad	13 zł
Mizeria / Cucumber salad	13 zł	Ogórki kiszzone / Pickled cucumbers	13 zł
Piklowane warzywa mix / Mixed pickled vegetables	13 zł	Frytki z dipem czosnkowym i ketchupem / French fries, garlic dip & ketchup	16 zł
Ketchup, dip majonezowy / jogurtowo-czosnkowy	7 zł	Koszyk pieczywa / Basket of bread	7 zł
Masło ziołowe / Herbal butter	7 zł		

DESERY		6	
Lody czarno-białe lody waniliowe i czekoladowe, sos whisky-kawa, bezowe chrupki, bita śmietana; Vanilla and chocolate ice cream, whiskey-coffee sauce, meringue crisps, whipped cream	34 zł	Lody Melba lody waniliowe, brzoskwinia w lekkim syropie, ciepły sos malinowy; Vanilla ice cream, peaches in light syrup, warm raspberry sauce	34 zł
Lody multi frutti lody waniliowe i owocowe, owoce sezonowe, sos deserowy, bita śmietana, bezowe chrupki; Vanilla and fruit ice cream, seasonal fruit, dessert sauce, whipped cream, meringue crisps	34 zł	Kremowy sernik Świętoszek z karmelową skorupką Cream cheesecake «Świętoszek» with a caramel crust	34 zł
Ciepła szarlotka z grójeckich jabłek z kulą waniliowych lodów Warm apple pie with a scoop of vanilla ice cream	16 zł	Warszawski torcik WZ The famous Warsaw cake WZ	34 zł