

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 brioche 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

DANIA GŁÓWNE 14	
Stek z poledwicy wołowej z dzikim brokulem, frytkami, masłem ziołowym i sosem pieprzowym, 200 g 58 zł Grilled beef tenderloin steak served with wild broccoli, French fries, herb butter, and peppercorn sauce, 200 g	Pol kaczki pieczonej z musem z marchwi, jabłkiem, krokietem ziemniaczanym, sosem zurawinowym 67 zł Roasted half duck with carrot puree, apple, potato croquette and cranberry sauce
Burger wołowy z chutney cebulowym, serem, awokado, pomidorem, ogorkiem kiszonym i frytkami, 200 g 48 zł Beef burger with onion chutney, cheese, avocado, tomato, pickled cucumber and French fries, 200 g	Losos z perłowa kasza kus kus, sosem szafranowym, krewetkami i warzywami 57 zł Salmon with pearl couscous, saffron sauce, shrimp and vegetables
Kotlet schabowy z kapusta zasmazana, puree ziemniaczanym i kompresowanym ogorkiem 56 zł Pork schnitzel with fried cabbage, mashed potatoes and compressed cucumber	Kotlet mielony z burakiem, puree ziemniaczanym i kompresowanym ogorkiem 42 zł Polish-style meatball with beetroot, mashed potatoes and compressed cucumber
Zebro wieprzowe z musem z pietruszki, kolorowymi marchewkami i pieczonymi ziemniakami 55 zł Pork rib with parsley root puree, rainbow carrots and roasted potatoes	Ravioli z ricotta, szpinakiem, zielonym groszkiem, vege parmezanem i rukola 42 zł Ravioli with ricotta, spinach, green peas, vegan parmesan and arugula
Kurczak z kremowym curry z ryżem basmati i kolendra 42 zł Chicken creamy curry with basmati rice and fresh coriander	Rotondi z gicza cieleca, sosem rozmarynowym, groszkiem cukrowym i parmezanem 47 zł Rotondi with veal shank, rosemary sauce, sugar snap peas and parmesan
Makaron z owocami morza, pomidorami cherry, rukola 49 zł Pasta with seafood, cherry tomatoes and arugula	Spaghetti z zielonym pesto, nerkowcami, cukinia, kalaflorem, rukola i parmezanem 48 zł Spaghetti with green pesto, cashews, zucchini, cauliflower, arugula and parmesan
Pierogi z farszem miesnym i aromatyczna okrasa 38 zł Dumplings with meat filling and aromatic onion garnish	Pierogi ruskie z kasza gryczana, z musem z kwasnej smietany i karmelizowana cebula 49 zł Dumplings with buckwheat groats, served with sour cream mousse and caramelized onions

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

Stewed apples with crumble, cinnamon, roasted meringue and fruits

25 zł

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

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

12 zł

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

Still water Krystaliczne Źródło, 0,3 l

10 zł

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

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

KOKTAJLE

9

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

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		