

MENU RESTAURACJI

Restauracja Sante

Jagiellońska 55A, 03-301 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
74

KATEGORII
10

STAN NA DZIEŃ
29.10.2026

Dania i ceny

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

PRZYSTAWKI

6

Bowl z warzywami z pieczonym łososiem i dressingiem cytrusowo-ziołowym 48 zł

Vegetable bowl with roasted salmon and citrus herb dressing

Śledź bałtycki pod szubą z burakiem, maślanką i kawiozem 28 zł

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

Hummus z pieczoną marchwią, prażoną ciecierzycą, wędzoną papryką i nerkowcami 18 zł

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

Tatar wołowy z piklami, żelem z ogórka kiszzonego, lubczykiem i jajkiem, 120 g 48 zł

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

Kas zankaz musem z jabłką i salsą z kiszzonego ogórka 28 zł

Blood sausage with apple purée and pickled cucumber salsa

Owoce morza w emulsji maślanej z pomidorami i bagietką 46 zł

Seafood in butter emulsion with tomatoes and baguette

ZUPY

3

Domowy żur z ziemniakami, białą kiełbasą i jajkiem 25 zł

Homemade sour rye soup (żurek) with potatoes, white sausage and egg

Zupa karaibska z kurczakiem, czerwoną papryką, ananasem, mango i mlekiem kokosowym 27 zł

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

Rosół z pieczonej kaczki z pierożkami i warzywami 25 zł

Roasted duck broth with dumplings and vegetables

SAŁATKI

4

Sałatka Cezar z kurczakiem, boczkiem, parmezanem, grzankami i pomidorkami cherry **45 zł**

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

Krewetki do sałatki Cezar **15 zł**

Add shrimps

Sałatka z kozim serem, orzechami, mango, owocami i brioche **45 zł**

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

Mix sałat z halloumi, pomarańczą, burakiem i owocami leśnymi **45 zł**

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

DANIA GŁÓWNE

14

Stek z polędwicy wołowej z dzikim brokułem, frytkami, masłem ziołowym i sosem pieprzowym, 200 g

Grilled beef tenderloin steak served with wild broccoli, French fries, herb butter and peppercorn sauce, 200 g

Pół kaczki pieczonej z musem z marchwi, jabłkiem, kroketem ziemniaczanym, sosem żurawinowym

Roasted half duck with carrot purée, apple, potato croquette and cranberry sauce

Burger wołowy z chutney cebulowym, serem, awokado, pomidorem, ogórkiem kiszonym i frytkami, 200 g

Beef burger with onion chutney, cheese, avocado, tomato, pickled cucumber and French fries, 200 g

Łosoś z perłową kaszą kus kus, sosem szafranowym, krewetkami i warzywami

Salmon with pearl couscous, saffron sauce, shrimp and vegetables

Kotlet schabowy z kapustą zasmażaną, purée ziemniaczanym i krokosowanym ogórkiem

Pork schnitzel with fried cabbage, mashed potatoes and compressed cucumber

Kotlet mielony z burakiem, purée ziemniaczanym i kompresowanym ogórkiem

Polish-style meatball with beetroot, mashed potatoes and compressed cucumber

Żebro wieprzowe z musem z pietruszki, kolorowymi marchewkami i pieczonymi ziemniakami

Pork rib with parsley root purée, rainbow carrots and roasted potatoes

Ravioli z ricottą, szpinakiem, zielonym groszkiem, wege parmezanem i rukolą

Ravioli with ricotta, spinach, green peas, vegan parmesan and arugula

Kurczak z kremowym curry z ryżem basmati i kolendrą

Chicken creamy curry with basmati rice and fresh coriander

Rotondi z giczą cielęcą, sosem rozmarynowym, groszkiem cukrowym i parmezanem

Rotondi with veal shank, rosemary sauce, sugar snap peas and parmesan

Makaron z owocami morza, pomidorami cherry, rukolą

Pasta with seafood, cherry tomatoes and arugula

Spaghetti z zielonym pesto, nerkowcami, cukinią, kalafiorem, rukolą i parmezanem

Spaghetti with green pea pesto, cashews, zucchini, cauliflower, arugula and parmesan

Pierogi z farszem mięsnym i aromatyczną okrasą

Dumplings with meat filling and aromatic onion garnish

Pierogi ruskie z kaszą gryczaną, z musem z kwaśnej śmietany i karmelizowaną cebulą

Dumplings with buckwheat groats, served with sour cream mousse and caramelized onions

DESERY

2

Krem pistacjowy z gruszką i wiśniami

Pistachio cream with pear and cherries

27 zł

Duszone jabłka z kruszonką, cynamonem, paloną bezą i owocami

25 zł

Stewed apples with crumble, cinnamon, roasted meringue and fruits

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

14

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

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

15 zł

Woda Krystaliczne Źródło - 0,3 l

Sparkling water Krystaliczne Źródło

10 zł

Smoothie: banan-jabłko, banan-jabłko-marchew, banan-jabłko-truskawka - 0,3 l 22 zł

Smoothie: banana-apple, banana-apple-carrot, banana-apple-strawberry

Mango lassi - 0,3 l

17 zł

Lipton Ice Tea - 0,5 l

12 zł

Sok: jabłko, jabłko-truskawka - 0,3 l

Juice: apple, apple-strawberry

12 zł

Bombilla: Classic, Yellow, Red - 0,5 l

15 zł

Sok pomidorowy - 0,3 l

Tomato juice

12 zł

Martini Vibrante

Martini Floreale, tonic

25 zł

Virgin Mojito

Mięta, limonka, brązowy cukier, soda

23 zł

Limoncello Spritz

Prosecco 0%, limonka, syrop cukrowy, soda

24 zł

Aperol Spritz

Aperol 0%, Prosecco 0%, soda

30 zł

Pornstar Martini

Pulpa marakuja, limonka, syrop waniliowy, Prosecco 0%

28 zł

KAWA

5

Herbata: czarna, zielona, owocowa

12 zł

Black, green, fruit tea

Espresso

10 zł

Syrop: czekoladowy, orzech włoski, wanilia

4 zł

Chocolate, walnut, vanilla syrup

Doppio, americano, cappuccino, latte, flat white

17 zł

Espresso tonic

16 zł

PIWO

8

Marcowe 6% - 0,3 l

15 zł

Marcowe 6% - 0,5 l

20 zł

Pilsner 5,4% - 0,3 l

15 zł

Pilsner 5,4% - 0,5 l

20 zł

IPA 0% - 0,5 l

20 zł

Miłośław Niefiltrowane 5,2%

20 zł

Heineken 0% - 0,5 l

20 zł

Corona Extra 0% - 0,33 l

20 zł

KOKTAJLE

9

Long Island Iced Tea

Bacardi, J.J. Smusen, Jose Cuervo, limonka, Coca-Cola

38 zł

Negroni

Millhill's, Campari, Martini Rubino

36 zł

Espresso Martini

A.A. Amundsen, Kahlua, espresso, syrop cukrowy

35 zł

Margarita

Jose Cuervo, Cointreau, limonka

35 zł

Mojito

Bacardi, limonka, świeża mięta, cukier brązowy, soda

33 zł

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, pomarańcza, soda

34 zł

Pornstar Martini

A.A. Amundsen, Passoa, Prosecco, limonka, marakuja

38 zł

Mai Tai

Bacardi, Amaretto, Cointreau, syrop migdałowy, limonka

33 zł

Whisky Sour

Jameson, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura

32 zł

ALKOHOLE

9

Gin 38% - 40 ml

20 zł

Jägermeister 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 Daniel's 40% - 40 ml

20 zł

Amundsen Vodka 40% - 40 ml

16 zł

Żubrówka Biała 40% - 40 ml

14 zł