

S U W A K



Zeskanuj ten kod i trzymaj nasze menu

**ZAWSZE POD RĘKĄ**



Scan this code and keep our menu

**ALWAYS AT HAND**



*Drogi Gościu,*

*w naszym menu łączymy bogactwo tradycyjnych polskich potraw z tym, co jako szef kuchni uwielbiam najbardziej – zdrową kuchnią śródziemnomorską. Doceniając wyjątkowe lokalne składniki, które są podstawą znakomitych polskich dań, staram się je harmonijnie wpleść w naszą ofertę, obok smaków i aromatów kuchni włoskiej, francuskiej i hiszpańskiej.*

*W karcie tej znajdziesz również steki wołowe jak i inne potrawy ze ściśle wyselekcjonowanych mięs, które sezonujemy na miejscu w naszej restauracji. A to dlatego, że własnoręczne tworzenie tych potraw jest moją pasją. Oddaję się jej z pełnym zaangażowaniem, bo kuchnia jest dla mnie nie tylko zawodem, ale i przyjemnością.*

*Życzę Ci zatem przyjemnych doznań kulinarnych.*



*Dawid Błaszczak, Szef Kuchni*

*Dear Guest,*

*in our menu we combine the richness of traditional Polish dishes with what I love most as a chef – healthy Mediterranean cuisine. Appreciating the unique local ingredients that are the basis of excellent Polish dishes, I try to harmoniously weave them into our offer, alongside the flavors and aromas of Italian, French and Spanish cuisine.*

*In this menu you will also find beef steaks and other dishes from highly selected meats, which we season on site in our restaurant. And this is because creating these dishes by hand is my passion. I devote myself to it with full commitment, because cooking is not only a profession for me, but also a pleasure.*

*Therefore, I wish you a pleasant culinary experience.*



*Dawid Błaszczak, The Chef*

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## LUNCHE LUNCHES

Dostępne w godzinach 12:00 - 16:00  
Available 12:00 - 16:00

Lasagne grzybowe z parmezanem dojrzewającym 12 miesięcy,  
mozzarellą fior di latte i sosem neapolitańskim  
Mushroom lasagne with Parmesan cheese matured for 12 months,  
fior di latte mozzarella and Neapolitan sauce  
420 g, alergen / allergens: 1, 2, 5, 11; 45 PLN

Połówka kaczki z purée z antonówek, marynowanymi jabłkami, kopytkami  
parmezanowymi i sosem z kaczki  
Half a duck with Antonovka apple purée, marinated apples, Polish potato  
dumplings kopytka of Parmesan cheese and duck sauce  
390 g, alergen / allergens: 1, 2, 5, 10; 75 PLN

Wolno pieczone żeberka boczkowe z autorskim sosem barbecue, wędzoną solą,  
czesкими knedlikami i rukwią wodną  
Slow baked pork belly ribs with signature barbecue sauce, smoked sole,  
Czech dumplings knedlíky and watercress  
480 g, alergen / allergens: 2, 5, 8, 10, 11, 13; 67 PLN

Pstrąg pieczony w całości z masłem ziołowym, zielonym groszkiem  
i boczkiem pancetta  
Baked whole trout with herb butter, green peas  
and pancetta pork belly  
320 g, alergen / allergens: 3, 5, 10, 13; 80 PLN

Danie sezonowe - Zapytaj obsługę o szczegóły dania i alergeny.  
Seasonal dish - Ask the staff for details and allergens.

## DESERY DESSERTS

W godzinach 12:00 - 16:00 proponujemy Państwu domowe ciasta oraz sorbety,  
do wyboru z gabloty deserowej. Desery dostępne w gablocie deserowej  
produkowane są codziennie w naszej pracowni cukierniczej.  
Każdego dnia proponujemy inny deser.  
Zapytaj obsługę o szczegóły.

Between 12:00 and 16:00 we offer you homemade cakes and sorbets, to choose  
from the dessert display. The desserts available in the dessert display are made  
daily in our confectionery. Every day we offer a different dessert.  
Ask the staff for details.

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## DANIA GŁÓWNE I KOLACJE MAIN DISHES AND DINNERS

Dostępne w godzinach 16:00 - 22:00

Available 16:00 - 22:00

Biodrówka jagnięca z purée z papryki, sosem z cielęciny i kiełkami ziół

Lamb rump with pepper purée, veal sauce and herb sprouts

230 g, alergeny / allergens: 5, 6, 10, 12; 110 PLN

Kulbin gotowany na parze z purée z selera, smażonymi pietruszkami,  
pietruszką gotowaną w maślanie, sosem winnym z białego wina i liśćmi gorczycy  
modrej

Steamed meagre with celery purée, fried parsley roots,  
parsley roots cooked in buttermilk, white wine sauce and brown mustard leaves

200 g, alergeny / allergens: 1, 3, 5, 9, 11, 12; 100 PLN

Duszony seler z miso, purée z przypalanej kapusty i szczypiorkiem

Stewed celery with miso, charred cabbage purée with chives

230 g, alergeny: 5, 6, 10, 12; 58 PLN

Poładwica wołowa z dodatkami sezonowymi

Zapytaj obsługę o szczegóły dania i alergeny.

Seasoned beef tenderloin with season additions

Ask the staff for details and allergens.

120 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.

For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

## PRZYSTAWKI STARTERS

Tatar z wołowiny z marynowanymi kurkami, szalotką, lubczykiem,  
serem Bursztyn i żółtkiem sous vide

Beef tartare with marinated chanterelles, shallots, lovage,  
Bursztyn cheese and egg yolk sous vide

145 g, alergen / allergens: 1, 2, 5, 10, 11; 69 PLN

Liście sałat sezonowych z podwędzonym kurczakiem kukurydzianym,  
pomidorami cherry, serem Bursztyn i sosem anchois

Seasonal salad leaves with lightly smoked corn fed chicken,  
cherry tomatoes, Bursztyn cheese and anchovy sauce

220 g, alergen / allergens: 1, 2, 3, 5, 10, 11; 39 PLN

Burrata z dodatkami sezonowymi

Zapytaj obsługę o szczegóły dania.

Burrata cheese with season additions

Ask the staff for details.

300 g, alergen / allergens: 2, 5; 48 PLN

Krewetki z guanciale, winem Madera, masłem cytrynowym i papryczkami chili  
podawane z domowym pieczywem

Shrimps with guanciale, Madeira wine, lemon butter and chili peppers served  
with homemade breads

180 g, alergen / allergens: 2, 3, 5, 9; 75 PLN

Marynowane oliwki Bella di Cerignola z pomarańczą i papryczkami chili

Bella di Cerignola marinated olives with orange and chili peppers

80 g, 22 PLN

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## ZUPY SOUPS

Zupa sezonowa

Zapytaj obsługę o szczegóły dania i alergeny.

Seasonal soup

Ask the staff for details and allergens.

200 g; 30 PLN

Bouillabaisse z krewetkami, małżami, kulbinem, koprem włoskim, kawiorem z łososia, majonezem z ośmiornicy, marynowaną rzodkiewką, oliwą chili i koprem

Bouillabaisse with shrimps, mussels, meagre, fennel, salmon caviar, octopus mayonnaise, marinated radish, chili oil, and dill

200 g, alergeny / allergens: 3, 5, 6, 10, 11, 12; 75 PLN

Consommé wołowe z jałowcem, różkami wołowymi, lubczykiem, kładzionymi kluskami i trybulą

Beef consommé with juniper, Polish beef aspic, lovage, Polish laid noodles and chervil

200 g, alergeny / allergens: 1, 10, 11; 38 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## MAKARONY PASTAS

Bucatini z pieczoną papryką, sosem neapolitańskim, parmezanem dojrzewającym 12 miesięcy, oliwą chili i konfitowanym czosnkiem  
Bucatini with roasted peppers, Neapolitan sauce, Parmesan cheese matured for 12 months, chili olive and garlic confit  
290 g, alergeny / allergens: 1, 2, 5, 11; 48 PLN

Orecchiette z ostrą kielbasą kalabryjską, szalotką, winem Madera i sosem neapolitańskim  
Orecchiette with spicy Calabrian sausage, shallots, Madeira wine and Neapolitan sauce  
300 g, alergeny / allergens: 1, 2, 5, 12; 52 PLN

Gnocchi paryskie ze świeżą truflą, grzybami sezonowymi, truflowym pecorino, sosem grzybowym, smażonym porem, oliwą lubczykową i nasturcją  
Parisian gnocchi with fresh truffle, seasonal mushrooms, truffle pecorino, mushroom sauce, fried leek, lovage oil and nasturtium  
280 g, alergeny / allergens: 1, 2, 5, 11, 12; 58 PLN

Risotto sezonowe  
Zapytaj obsługę o szczegóły dania i alergeny.  
Seasonal risotto  
Ask the staff for details and allergens.  
230 g, 63 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.



## STEKI WOŁOWE BEEF STEAKS

*Poczuj jakość naszych steków wołowych!*

*Każdy stek wołowy przygotowany jest z mięsa najwyższej jakości pochodzącego od wyselekcjonowanego bydła rasy simentalskiej. Mięso to jest sezonowane na sucho przez 30 dni w naszej restauracji.*

*Sezonowanie na sucho polega na przechowywaniu mięsa bez opakowania w ściśle określonej i stałej temperaturze (zazwyczaj od około 2°C do 4°C) i wilgotności (około 80%) przez kilka tygodni (od 2 do 4 lub nawet dłużej). Proces ten powoduje, że mięso traci na swojej wilgotności szczególnie z jego wierzchnich warstw, które są potem odcinane. Tylko wyższe gatunki mięsa mogą być sezonowane na sucho, ponieważ proces ten wymaga mięsa o dużej, ale i równomiernie rozłożonej zawartości tłuszczu. z tego też powodu wołowina sezonowana na sucho jest bardzo rzadko dostępna poza wyspecjalizowanymi sklepami lub restauracjami. Wysoka cena takiego mięsa wynika też z czasu, jaki należy poświęcić na jego sezonowanie oraz z naturalnej utraty jego masy. Jednak mięso, które otrzymamy, jest wyjątkowo kruche i delikatne.*

*Nasze steki kupisz również na wynos.  
Są one surowe i gotowe do domowego grillowania.*

*Feel the quality of our beef steaks!*

*Each beef steak is prepared from the highest quality meat from highly selected Simmental cattle. This meat is dry aged for 30 days in our restaurant.*

*Dry aging involves storing meat without packaging at a precisely defined and constant temperature (usually from about 2°C to 4°C) and humidity (about 80%) for several weeks (from 2 to 4 or even longer). This process causes the meat to lose its moisture, especially from its outer layers, which are then cut off. Only higher grades of meat can be dry aged, because the process requires meat with a high but evenly distributed fat content. For this reason, dry aged beef is very rarely available outside of specialist shops or restaurants. The high price of such meat also results from the time it takes to season it and the natural loss of its mass. However, the meat we get is exceptionally tender and delicate.*

*You can also buy our steaks to go.  
They are raw and ready to grill at home.*

## MENU GRILLOWE GRILL MENU

Przy wyborze dania grillowego jeden dodatek oraz jeden sos w cenie dania.  
When choosing a grilled dish one addition and one sauce included in the price of the dish.

### Mięsa i owoce morza z grilla Grilled meats and seafood

Rib eye - stek z antrykotu  
Rib eye - steak of rib  
300 - 400 g, 400 PLN

Rostbef  
Striploin steak  
300 - 400 g, 350 PLN

Tomahawk - stek z antrykotu z kością żebrową  
(danie sugerowane dla 2 osób)  
Tomahawk - steak of rib with rib bone attached  
(dish recommended for 2 persons)  
1100 g, 580 PLN

Schab z kością  
Pork loin with bone  
300 g, 85 PLN

Kurczak kukurydziany  
Corn fed chicken  
250 - 300 g, 60 PLN

Filet z łososia szkockiego  
Atlantic salmon fillet  
300 g, alergeny / allergens: 3, 5; 75 PLN

Macka ośmiornicy  
Octopus tentacle  
150 g, alergeny / allergens: 4, 12; 105 PLN

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## Dodatki do dań z grilla Additions for grilled dishes

Francuskie ziemniaki pieczone  
French baked potatoes  
80 g, alergen / allergens: 5; 24 PLN

Frytki truflowe  
Truffle fries  
80 g, alergen / allergens : 1, 5, 10; 26 PLN

Groszek z chrupiącym boczkiem pancetta  
Peas with crispy pancetta pork belly  
75 g, 29 PLN

Miks sałat z ziołowym dressingiem  
Mix of salads with herb sauce  
35 g, alergen / allergens: 7, 10, 11, 13; 16 PLN

Suwak7 Kimchi  
35 g, alergen / allergens: 2, 7, 8, 10, 11, 12; 9 PLN

Warzywa grillowane  
Grilled vegetables  
200 g, 32 PLN

## Sosy do dań z grilla Sauces for grilled dishes

Sos holenderski  
Hollandaise sauce  
40 g, alergen / allergens: 1, 5, 10, 11, 12; 8 PLN

Sos pieprzowy  
Pepper sauce  
40 g, alergen / allergens: 5, 6, 10, 12; 8 PLN

Sos chimichurri  
Chimichurri sauce  
40 g, alergen / allergens: 10, 11, 12, 13; 6 PLN

Masło café de Paris  
Café de Paris butter  
40 g, alergen / allergens: 2, 3, 5, 10, 11, 12; 8 PLN

Aioli cytrynowe  
Lemon aioli  
40 g, alergen / allergens: 1, 5, 10; 6 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## MENU BAROWE BAR MENU

### Suwak7 Burger

(sezonowane mięso wołowe, ser mimolette, krążki cebulowe, wędzony boczek, sos aioli, chrupiący ziemniak, frytki truflowe)

### Suwak7 Burger

(seasoned beef, mimolette cheese, onion rings, smoked bacon, aioli sauce, crispy potato, truffle fries)

350 g, alergeny / allergens: 1, 2, 5, 10, 11, 12; 65 PLN

### Hot dog z ośmiornicą

(brioszka, macka ośmiornicy, remulada, marynowana papryka jalapeño, sałatka z kapusty)

### Hot dog with octopus

(brioche, octopus tentacle, remoulade, marinated jalapeño pepper, cabbage salad)

150 g, alergeny / allergens: 1, 2, 4; 45 PLN

### Sznycel z indyka

(udziec indyczy, cytryna, pomarańcza, grzyby, miks sałat)

### Turkey schnitzel

(turkey thigh, lemon, orange, mushrooms, salat mix)

300 g, alergeny / allergens: 1, 2, 10, 11; 66 PLN

### Precel z polędwicą

(medaliony z polędwicy wołowej, karmelizowana cebula, foie gras, świeża trufla, sos truflowy)

### Pretzel with beef tenderloin

(beef tenderloin medallions, caramelized onion, foie gras, fresh truffle, truffle sauce)

310 g, alergeny / allergens: 1, 2, 5, 10, 12; 105 PLN

### Kanapka klubowa

(pierś z kurczaka zawędzana, boczek, chleb tostowy, jajko sadzone, sałata, pomidor)

### Club sandwich

(heavily smoked chicken breast, pork belly, toast bread, fried egg, lettuce, tomato)

300 g, alergeny / allergens: 2, 5, 10, 11; 60 PLN

### Smażone kalmary „baby”

(kalmar, panierka serowa, sok cytrynowy, prażone zioła)

### Fried baby calamari

(calamari, cheese breading, lemon juice, roasted herbs)

170 g, alergeny / allergens: 2, 4, 5; 38 PLN

### Papryczki jalapeño - 5 szt.

(papryczka jalapeño, serek śmietankowy, ser cheddar, bekon)

### Jalapeño peppers - 5 pcs

(jalapeño peppers, cream cheese, cheddar, bacon)

120 g, alergeny / allergens: 5; 39 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## MENU BAROWE BAR MENU

Spaghetti aglio e olio  
(spaghetti, oliwa, czosnek, papryczka chili)  
Spaghetti aglio e olio  
(spaghetti, oil of olives, garlic, chili peppers)  
240 g, alergen / allergens: 35; PLN

Pasta alla carbonara  
(spaghetti, żółtko, quanciale, parmezan, pieprz)  
Pasta alla carbonara  
(spaghetti, egg yolk, guanciale, Parmesan cheese, pepper)  
240 g, alergen / allergens: 1, 2, 5, 12; 42 PLN

Frytki truflowe  
(frytki steak house, sos truflowy, truflowe pecorino romano)  
Truffle fries  
(steak house fries, truffle sauce, truffle pecorino romano)  
160 g, alergen / allergens: 1, 10, 11; 35 PLN

Frytki z batata  
(frytki z batatów z cytrynowym aioli)  
Sweet potato French fries  
(sweet potato French fries with lemon aioli)  
160 g, alergen / allergens: 1, 2, 5, 10; 25 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wżwyz doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

## DESERY DESSERTS

Dostępne w godzinach 16:00 - 22:00  
Available 16:00 - 22:00

Pigwa sous vide z kruszonką jogurtową, kremem z jogurtu, lodami mlecznymi, dżemem pigwowym, syropem z pigwy i suszonymi płatkami kwiatów  
Quince sous vide with yoghurt crumble, cream of yoghurt, milk ice cream, quince jam, quince syrup and dried flower petals  
145 g, alergeny / allergens: 1, 2, 5, 8, 13; 32 PLN

Fondant czekoladowo-karmelowy z lodami jogurtowymi galaretką wiśniową i kruszonką pistacjową  
Chocolate-caramel fondant with yogurt ice cream, cherry jelly and pistachio crumble  
150g, alergeny / allergens: 1, 2, 5, 13; 35 PLN

Zeppole  
(włoskie pączki z ricotty z kremem angielskim)  
Zeppole  
(Italian ricotta doughnuts with custard)  
165 g, alergeny / allergens: 2, 5; 28 PLN

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## DESERY DESSERTS

### Wybór serów Selection of cheeses 55 PLN

Bursztyn (Polska)  
(długodojrzewający ser podpuszczkowy krowi,  
kruchy, z pikantną nutą)  
Bursztyn (Poland)  
(long-ripened rennet cow milk cheese, crumbly, with a spicy note)  
250 g, alergen / allergens: 2, 5, 7, 10, 13

Zbójnik (Polska)  
(podpuszczkowy ser krowi, wędzony w dymie olchowym,  
delikatny, w typie oscypka)  
Zbójnik (*a highlander robber*) - (Poland)  
(rennet cow milk cheese, smoked in alder smoke,  
delicate, in the type of Polish "oscypek" cheese)  
250 g, alergen / allergens: 2, 5, 7, 10, 13

Pecorino al tartufo (Włochy)  
(twardy, dojrzewający ser podpuszczkowy na bazie  
pełnego mleka owczego z dodatkiem świeżej trufli)  
Pecorino al tartufo (Italy)  
(hard, ripened rennet cheese based on whole sheep's milk  
with the addition of fresh truffle)  
250 g, alergen / allergens: 2, 5, 7, 10, 13

Gorgonzola piccante (Włochy)  
(dojrzewający 80 dni podpuszczkowy ser pleśniowy  
na bazie krowiego mleka, jędrny i kruchy, o wyrazistym smaku)  
Gorgonzola piccante (Italy)  
(80-day ripened rennet mold cheese  
based on cow's milk, firm and crumbly, with a distinct taste)  
250 g, alergen / allergens: 2, 5, 7, 10, 13

Le Pico Germain (Francja)  
(pasteryzowany ser pleśniowy z mleka koziego o kwitnącej skórce,  
z miękkim, delikatnym i kremowym wnętrzem)  
Le Pico Germain (France)  
(pasteurized goat milk mold cheese with a blooming rind,  
with a soft, delicate and creamy interior)  
250 g, alergen / allergens: 2, 5, 7, 10, 13

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

## INFORMACJE o ALERGENACH ALLERGEN STATEMENT



Dania serwowane w naszej restauracji mogą zawierać  
następujące składniki  
Food served in our restaurant may contain  
the following ingredients

- [1]- jaja / eggs
- [2]- gluten / gluten
- [3]- ryby / fish
- [4]- mięczaki / molluscs
- [5]- laktozę / lactose
- [6]- seler / celery
- [7]- orzechy ziemne / peanuts
- [8]- sezam / sesame
- [9]- skorupiaki / crustaceans
- [10]- gorczycę / mustard
- [11]- soję / soy
- [12]- siarczyny / sulfites
- [13]- orzechy / nuts
- [14]- łubin / lupine

W przypadku wątpliwości dotyczących alergii pokarmowych,  
powiadom nasz personel przed złożeniem zamówienia!

If you have any concerns on food allergies,  
please notify our staff before placing your order!



# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## KAWA i HERBATA COFFEE AND TEA

Espresso  
12 PLN

Espresso macchiato  
15 PLN

Espresso doppio  
16 PLN

Americano  
16 PLN

Cappuccino  
18 PLN

Caffè marocchino  
(cappuccino, świeżo tarty cynamon)  
(cappuccino, freshly grated cinnamon)  
21 PLN

Flat white  
20 PLN

Latte  
20 PLN

Caffè affogato  
(espresso doppio, lody waniliowe)  
(espresso doppio, vanilla ice cream)  
25 PLN

Caffè corretto  
(kawa z dodatkiem likieru kawowego lub likieru anyżowego  
lub Fernet-Branca lub Amaretto Disaronno Originale)  
(coffee with addition of coffee liqueur or anise liqueur  
or Fernet-Branca or Amaretto Disaronno Originale)  
27 PLN

Kawa po irlandzku  
Irish coffee  
(Irlandzka whiskey, czarna kawa, bita śmietana)  
(Irish whiskey, black coffee, whipped cream)  
39 PLN

Gorąca czekolada  
Hot chocolate  
24 PLN

Herbata  
Tea  
18 PLN

Herbata zimowa  
Winter tea  
(czarna herbata, miód, cynamon, anyż, cytryna, pomarańcza)  
(black tea, honey, cinnamon, anise, lemon, orange)  
29 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

Woda gazowana / niegazowana

Sparkling / Still water

300 ml / 12 PLN

700 ml / 22 PLN

Pepsi, Pepsi Max, 7-Up, Tonic Schweppes, Mirinda

200 ml / 12 PLN

Sok: pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka

Juice: orange / apple / black currant

200 ml / 16 PLN

Lemoniada / Lemonade

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ask the staff for available flavors

250 ml / 20 PLN

Napoje Thomas Henry / Thomas Henry soft drinks

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ask the staff for available flavors

200 ml / 20 PLN

Franklin & Sons 1886 Original Cola

200 ml / 24 PLN

Red Bull

250 ml / 22 PLN

Świeżo wyciskany sok

Freshly squeezed juice

200 ml / 24 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## KLASYCZNE PIWO LANE CLASSIC DRAFT BEER

Lager

0,5 L / 25 PLN

0,3 L / 21 PLN

Pilzner

Pilsner

0,5 L / 25 PLN

0,3 L / 21 PLN

Pszenica

Wheat

0,5 L / 25 PLN

0,3 L / 21 PLN

Kraftowe Piwo Miesiąca

Craft Beer of the Month

0,5 L / 27 PLN

0,3 L / 24 PLN

Deska degustacyjna

Flight board

29 PLN

## PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

Zapytaj obsługę o dostępne rodzaje.

Ask the staff for available types.

0,5 L / 27 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## ALKOHOLE SPIRITS

WÓDKA / VODKA  
40 ml

Żubrówka Bison Grass (37,5%)  
16 PLN

Żołądkowa Gorzka tradycyjna (40%)  
Żołądkowa Gorzka traditional (40%)  
16 PLN

J.A. Baczewski  
Vodka Monopolowa (40%)  
20 PLN  
240 PLN / 700 ml

Beherovka (38%)  
23 PLN

Finlandia (40%)  
18 PLN

J.A. Baczewski (35%)  
Piołunówka  
22 PLN

Orkisz (40%)  
28 PLN

Belvedere (40%)  
34 PLN

Podole Wielkie  
Okowita Ziemniak (43%)  
31 PLN

Podole Wielkie  
Okowita Crazy Mike (42%)  
42 PLN

Śliwowica Passover (70%)  
Passover Slivovitz (70%)  
33 PLN

Chopin Potato (40%)  
36 PLN

Grey Goose (40%)  
39 PLN

Nalewki Staropolskie  
Old Polish tinctures  
(zapytaj obsługę o dostępne smaki)  
(ask the staff for available flavors)  
31 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

## ALKOHOLE SPIRITS

GIN  
40 ml

Mad Queen Dry Gin (40%)  
18 PLN

Millhill's (38%)  
19 PLN

Bombay Sapphire (40%)  
Dry Gin  
29 PLN

Luxardo London Dry Gin (43%)  
28 PLN

Roku Japanese Craft (43%)  
32 PLN

Tanqueray  
London Dry Gin (43,1%)  
32 PLN

Tanqueray  
No. Ten Gin (47,3%)  
37 PLN

Hendrick's Gin (41,4%)  
39 PLN

The Botanist Islay Dry Gin (46%)  
38 PLN

Monkey 47  
Schwarzwald Dry Gin (43%)  
49 PLN

Tanqueray bezalkoholowy (0,0%)  
Tanqueray alcohol free (0,0%)  
24 PLN

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## ALKOHOLE SPIRITS

TEQUILA  
40 ml

Rooster Rojo  
Smoked Pineapple (38%)  
32 PLN

Rooster Rojo  
Añejo (38%)  
29 PLN

el Jimador Tequila Silver / Reposado (38%)  
29 PLN

Herradura Tequila Silver / Reposado (40%)  
39 PLN

Patrón Reposado (40%)  
42 PLN

RUM  
40 ml

Bacardí Carta Blanca (37,5%)  
20 PLN

Bacardí Carta Negra (40%)  
20 PLN

Bacardí Añejo Cuatro (40%)  
26 PLN

Bacardí Reserva Ocho (40%)  
33 PLN

Cachaça (38%)  
22 PLN

Appleton Estate  
Signature Jamaica Rum (40%)  
30 PLN

Dictador  
12 Years Colombian Rum (40%)  
36 PLN

Dictador  
20 Years Colombian Rum (40%)  
45 PLN

Eminente Ron de Cuba (41,3%)  
(7 YO)  
49 PLN

Ron Zacapa  
Centenario 23 Year Old Rum (40%)  
49 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## ALKOHOLE SPIRITS

KONIAK i BRANDY / COGNAC and BRANDY  
40 ml

Pliska - bułgarska brandy (36%)  
Pliska - Bulgarian brandy (36%)  
18 PLN

Courvoisier VS (40%)  
42 PLN

Hennessy V.S (40%)  
44 PLN

Hennessy V.S.O.P (40%)  
49 PLN

Hennessy X.O (40%)  
129 PLN

APERITIF & DIGESTIF / APÉRITIF & DIGESTIF  
40 ml

Cynar (25%)  
17 PLN

Martini Dry (18%) / Martini Bianco (14,4%) / Martini Rosso (14,4%) / Martini Fiero (14,4%)  
18 PLN / 80 ml

Martini Riserva Speciale Ambrato (18%)  
18 PLN

Martini Riserva Speciale Rubino (18%)  
18 PLN

Carpano  
Botanic Bitter (28%)  
25 PLN

Martini Riserva Speciale Bitter (28,5%)  
25 PLN

Sambuca (42%)  
18 PLN

Southern Comfort (35%)  
21 PLN

Pimm's No. 1 (28%)  
21 PLN

Luxardo Anisette (27%)  
21 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

## ALKOHOLE SPIRITS

### APERITIF & DIGESTIF / APÉRITIF & DIGESTIF

40 ml

Luxardo Bitter Bianco (30%)

21 PLN

Luxardo Amaro Abano (30%)

25 PLN

Luxardo Espresso (27%)

25 PLN

Luxardo Maraschino Originale (32%)

25 PLN

Luxardo Fernet Amaro (40%)

26 PLN

Campari (25%)

22 PLN

Pernod Ricard Pastis (45%)

22 PLN

Jägermeister (35%)

24 PLN

Amaro di ANGOSTURA (35%)

23 PLN

Cointreau (40%)

24 PLN

Amaretto Disaronno Originale (28%)

25 PLN

Midori (20%)

29 PLN

Graham's Fine Ruby Port (19%)

80 ml; 27 PLN

Limoncello (27%)

22 PLN

St-Germain (20%)

34 PLN



## ALKOHOLE SPIRITS

### WHISKY JĘCZMIENNA / SINGLE MALT WHISKY

40 ml

Auchentoshan  
American Oak (40%)  
34 PLN

Laphroaig (40%)  
41 PLN

Glenfiddich 12 YO (40%)  
36 PLN

Aberfeldy 12 Year Old (40%)  
39 PLN

Aberlour Double Cask Matured 12 Years Old (40%)  
39 PLN

Glenglassaugh Evolution (50%)  
39 PLN

Talisker 10 Year Old (45,8%)  
39 PLN

The Glendronach The Original 12 Years (43%)  
43 PLN

Royal Brackla 12 YO Oloroso Sherry Cask Finish (46%)  
46 PLN

Glenfiddich 15 YO (40%)  
49 PLN

Lagavulin 16 Years (43%)  
51 PLN

The Macallan Shery Oak 12 Years Old (40%)  
52 PLN

### WHISKEY IRLANDZKA / IRISH WHISKEY

40ml

Tullamore D.E.W. (40%)  
22 PLN

Jameson Irish Whiskey (40%)  
23 PLN

The Dubliner (40%)  
21 PLN

## ALKOHOLE SPIRITS

### WHISKY MIESZANA / BLENDED WHISKY

40 ml

Dewar's 8 Year Old (40%)

Zapytaj obsługę o dostępne rodzaje

Ask the staff for available types

25 PLN

Dewar's 12 Year Old The Ancestor (40%)

29 PLN

Dewar's 15 Year Old Double Aged (40%)

39 PLN

Suntory Whisky Kakubin (40%)

34 PLN

Hibiki (43%)

79 PLN

## ALKOHOLE SPIRITS

WHISKEY, BOURBON  
40ml

Jim Beam Kentucky Straight Bourbon - White (40%)  
23 PLN

Bulleit Bourbon / Bulleit Rye (45%)  
29 PLN

Jack Daniel's Old No.7 (40%)  
26 PLN

Jack Daniel's Gentleman Jack (40%)  
31 PLN

Jack Daniel's Single Barrel (45%)  
49 PLN

Jim Beam Black (43%)  
25 PLN

Jim Beam Single Barrel (47,5%)  
39 PLN

Maker's Mark (45%)  
34 PLN

Maker's Mark 46 (47%)  
39 PLN

Woodford Reserve (43,2%)  
36 PLN

Angel's Envy (43,3%)  
53 PLN

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## DRINKI i KOKTAJE MIXED DRINKS AND COCKTAILS

### Penicillin

(Jameson whiskey, Talisker 10 YO Skye whisky, sok z cytryny, miód, imbir)  
(Jameson whiskey, Talisker 10 YO Skye whisky, lemon juice, honey, ginger)  
36 PLN

### Tokyo Iced Tea

(Midori, tequila, rum, wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy, woda gazowana)  
(Midori, tequila, rum, vodka, lemon juice, sugar syrup, sparkling water)  
47 PLN

### Jungle Bird

(Appleton Estate Signature Jamaica Rum, Carpano Botanic Bitter, sok ananasowy,  
sok limonkowy, syrop cukrowy)  
(Appleton Estate Signature Jamaica Rum, Carpano Botanic Bitter, pineapple juice,  
lime juice, sugar syrup)  
40 PLN

### Wódka Martini

#### Martini Vodka

(Chopin Potato, wytrawny wermut, zielone oliwki)  
(Chopin Potato, dry vermouth, green olives)  
45 PLN

### Manhattan

(Bulleit Rye whiskey, Martini Riserva Speciale Rubino, bitter z angostury)  
(Bulleit Rye whiskey, Martini Riserva Speciale Rubino, angostura bitters)  
49 PLN

### Negroni

(Gin Millhill's, Carpano Botanic Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino)  
(Millhill's gin, Carpano Botanic Bitter, Martini Riserva Speciale Rubino)  
40 PLN

### Amalfi Dream

(Chopin Potato, limoncello, sok z cytryny, mięta)  
(Chopin Potato, limoncello, lemon juice, mint)  
39 PLN

### Brandy Eggnog

(Brandy - Pliska, likier jajeczny - J.A. Baczewski, mleko kokosowe, syrop waniliowy,  
cynamon, gałka muszkatołowa)  
(Brandy - Pliska, egg liqueur - J.A. Baczewski, coconut milk, vanilla syrup,  
cinnamon, nutmeg)  
32 PLN

### Hazelnut Sour

(Wódka orzechowa - J.A. Baczewski Orzechówka, syrop cukrowy,  
sok z cytryny, białko, bitter z angostury)  
(Hazelnut vodka - J.A. Baczewski Orzechówka, sugar syrup,  
lemon juice, egg white, angostura bitters)  
39 PLN

### British Spritz

(Gin - Bombay Sapphire, sok z limonki, Prosecco, woda gazowana)  
(Gin - Bombay Sapphire, lemon juice, Prosecco, sparkling water)  
42 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Grzane wino białe

(Sauvignon Blanc bezalkoholowe, goździk, syrop waniliowy, imbir, cynamon)  
(Sauvignon Blanc non-alcoholic, cloves, vanilla syrup, ginger, cinnamon)

35 PLN

Virgin Gin Sour

(gin Gordon's Alcohol Free - 0%, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko)  
(Gordon's Alcohol Free gin - 0%, lemon juice, sugar syrup, egg white)

39 PLN

Virgin Martini

(Martini Vibrante - 0%, purée z marakui, syrop lawendowy,  
Thomas Henry Pink Grapefruit)

(Martini Vibrante - 0%, passion fruit purée, lavender syrup,  
Thomas Henry Pink Grapefruit)

34 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

S U W A K



Zeskanuj ten kod i trzymaj nasze menu

**ZAWSZE POD RĘKĄ**



Scan this code and keep our menu

**ALWAYS AT HAND**

Suwak 7 Restaurant & Bar

ul. Suwak 7b, 02-676 Warszawa

Rezerwacje: +48 22 263 66 40 oraz [restauracja@fourpointswarsaw.com](mailto:restauracja@fourpointswarsaw.com)

[www.fourpointswarsaw.pl](http://www.fourpointswarsaw.pl)



