

# arte

## Menu



W mojej kuchni spotykają się natura, sztuka i nauka – tworząc dania, które stają się zmysłowym doświadczeniem. Inspiracje czerpię z podróży, architektury i filozofii, budując smaki wokół emocji, wspomnień oraz sezonowych składników.

Opieram się na klasycznych francuskich technikach, skandynawskiej estetyce i bogactwie polskich produktów, wzbogaconych wpływami kulinarnymi z całego świata. Każde danie to opowieść – wielowarstwowa, poruszająca wszystkie zmysły, balansująca między tradycją a nowoczesnością, lokalnością a otwartością na to, co nowe.

Wierzę w gastrofizykę – spójne doświadczenie, które zaczyna się już w momencie przekroczenia progu restauracji i trwa aż po ostatni akord kulinarnego doświadczenia. Największą radość daje mi widok sali pełnej Gości – to dla nich każda historia nabiera sensu, a moja kuchnia żyje najmocniej.

### **Artur Szwacki, Executive Chef restauracji arte**

In my kitchen, nature, art, and science come together to create dishes that become a sensory experience. I draw inspiration from travel, architecture, and philosophy, building flavours around emotions, memories, and seasonal ingredients.

My cooking is rooted in classical French techniques, Scandinavian aesthetics, and the richness of Polish produce, enriched with culinary influences from around the world. Each dish is a story – multi-layered, engaging all the senses, balancing tradition with modernity, and local authenticity with openness to the new.

I believe in gastrophysics – a cohesive experience that begins the moment you step into the restaurant and continues through to the final note of the culinary journey. The greatest joy comes from seeing a dining room full of Guests – it's for them that each story gains meaning, and my cuisine comes fully alive.

### **Artur Szwacki, Executive Chef at arte restaurant**

# arte Modern Cuisine

**poniedziałek – niedziela 12:00-22:00**

monday – sunday 12:00 PM-10:00 PM

## PRZYSTAWKI | APPETIZERS

**PYRA Z GZIKIEM** | POTATO “PYRA” WITH GZIK 52  
**twaróg ze Strzałkowa, wędzony ziemniak oraz młoda cebulka**  
fresh curd cheese from Strzałkowo, onion assiette

**SZPARAGI I SIELAWA** | ASPARAGUS & VENDACE 58  
**Vin jaune, wędzone żółtko, sernik z wędzoną sielawą**  
Vin jaune, smoked egg yolk, smoked vendace cheesecake  
\* **Możliwość uzupełnienia dania o kawior Antonius Siberian \*\*\*\*\* (+50 PLN)**  
\* Optional: Antonius Siberian sturgeon caviar \*\*\*\*\*

**POMIDORY W ŚMIETANIE** | TOMATOES IN CREAM 49  
**marynowane pomidory, regionalny kozi ser,  
gnocchi ripieni pomidorowe**  
marinated tomatoes, regional goat cheese, tomato gnocchi ripieni

## ZUPA | SOUP

**POLEWKA** | TRADITIONAL SOUR SOUP 32  
**wędzony twaróg ze Strzałkowa, kwaśna śmietana,  
purée ziemniaczane**  
smoked curd cheese from Strzałkowo, sour cream, potato purée

## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

**SANDACZ** | PIKE-PERCH 89  
**grillowany zielony groszek, bób, nage estragonowe, cukinia**  
grilled green peas, broad beans, tarragon nage, zucchini

**GRILLOWANY KALAFIOR** | GRILLED CAULIFLOWER 52  
**migdały, wegański kawior, wędzony jogurt, Bursztyn (24 m-cy)**  
almonds, vegan caviar, smoked yogurt, Bursztyn cheese (aged 24 months)

**KURCZAK STAROPOLSKI** | OLD POLISH STYLE CHICKEN 84  
**młoda kapusta, warzywa ogrodowe, sos rumiany**  
young cabbage, asparagus, garden vegetables, brown sauce

**WOLNO GOTOWANE ŻEBRO WOŁOWE** 118  
SLOW-COOKED BEEF RIB  
**karmelizowane cebulki perłowe, wiśnia, grillowana fasolka szparagowa**  
caramelized pearl onions, cherry, grilled green beans

## PIEROGI | DUMPLINGS

**SZAGÓWKI** 52  
**wolno gotowany boczek z prosiaka, rabarbar, jus z majerankiem**  
slow-cooked pork belly, rhubarb, marjoram jus

## DESERY | DESSERTS

**LODY ARTE Z OWOCAMI** | ARTE ICE CREAM WITH FRUITS 12  
**1 sztuka** | 1 scoop

**TRUSKAWKI I ŚMIETANA** | STRAWBERRIES & CREAM 40  
**kopytka leniwe, wanilia**  
lazy dumplings, vanilla

**SEROWYM SZLAKIEM** | THE CHEESE TRAIL 86  
**selekcja regionalnych serów z pieczywem arte**  
selected regional cheeses and arte bread

# arte Fine Dining

**poniedziałek – piątek 17:00-22:00** | monday – friday 5:00 PM-10:00 PM

**sobota – niedziela 12:00-22:00** | saturday – sunday 12:00 PM-10:00 PM

## PRZYSTAWKI | APPETIZERS

<b>TATAR WOŁOWY</b>   BEEF TARTARE	68
<b>friarielli z dzikiego czosnku, żółtko, ogórek małosolny</b> wild garlic friarielli, egg yolk, lightly pickled cucumber	
<b>PRZEGRZEBKI</b>   SCALLOPS	108
<b>minestrone z brzoskwini i pomidorów, arbuza, majeraneek</b> peach and tomato minestrone, watermelon, marjoram	
<b>WĘDZONA KACZA PIERŚ I FOIE GRAS</b>   SMOKED DUCK BREAST & FOIE GRAS	94
<b>śliwka, szczaw, rabarbar, migdały</b> plum, sorrel, rhubarb, almonds	
<b>WĘGORZ</b>   EEL	86
<b>chawanmushi ze szparagów, seler, jabłko, Madeleine migdałowa</b> asparagus chawanmushi, celery, apple, almond madeleine	
<b>* Możliwość uzupełnienia dania o kawior Antonius Siberian ***** (+50 PLN)</b> * Optional: Antonius Siberian sturgeon caviar *****	
<b>CHLEB Z ARTE</b>   ARTE BREAD	26
<b>osełka strzałkowska z wędzoną solą Maldon</b> butter from Strzałkowo with smoked Maldon salt	

## ZUPA | SOUP

<b>KAPUŚNIAK Z MŁODEJ KISZONEJ KAPUSTY</b>	36
YOUNG SAUERKRAUT SOUP	
<b>consommé z letnią truflą, kołduny z wędzonym żeberkiem, konfitura cebulowa</b>	
consommé with summer truffle, dumplings with smoked pork rib, onion confiture	

## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

<b>JESIOTR I RAKI   STURGEON &amp; CRAYFISH</b>	136
<b>bisque kukurydziany, kalarepa, palone masło</b>	
corn bisque, kohlrabi, brown butter	
* <b>Możliwość uzupełnienia dania o kawior Antonius Siberian ***** (+50 PLN)</b>	
* Optional: Antonius Siberian sturgeon caviar *****	
<b>KACZKA   DUCK</b>	98
<b>pyzy, rabarbar, terrina z pistacjami, mus brzoskwinowy</b>	
dumplings, rhubarb, pistachio terrine, peach ketchup	
<b>POLSKA JAGNIĘCINA   POLISH LAMB</b>	138
<b>legumina z koziej chałwy, tortellini z romesco, kurki</b>	
goat halva flan, romesco tortellini, chanterelles	

## PIEROGI | DUMPLINGS

<b>PIEROGI Z WĘDZONYM TWAROGIEM   PIEROGI WITH SMOKED CURD CHEESE</b>	54
<b>dziki czosnek, szparagi, polska trufła</b>	
wild garlic, asparagus, Polish truffle	

## DESER | DESSERT

<b>CZEKOLADA I MLEKO   CHOCOLATE &amp; MILK</b>	45
<b>kajmak, lody mleczne Earl Grey, porzeczka</b>	
dulce de leche, Earl Grey milk ice cream, blackcurrant	

**SELEKCJA WYJĄTKOWYCH PRODUKTÓW ARTE**  
A SELECTION OF UNIQUE ARTE PRODUCTS

<b>Antonius Caviar – Oscietra Caviar *****</b>	5g - 125   30g - 650
<b>Antonius Caviar – Siberian Caviar *****</b>	5g - 90   30g - 595
<b>Wołowina   beef Wagyu   JP   A5+ Kagoshim</b>	100g - 195
<b>Wołowina sezonowana w arte   seasoned beef   Zaczyk PL</b>	100g - 84
<b>Trufła   truffle Aestivium   Tomasz Tracz PL</b>	3g - 42

## NAPOJE | SOFT DRINKS

<b>ŚWIEŻO WYCISKANY SOK POMARAŃCZOWY 0,2l</b> FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE 0,2l	30
<b>ŚWIEŻO WYCISKANY SOK GREJPFRUTOWY 0,2l</b> FRESHLY SQUEEZED GRAPEFRUIT JUICE 0,2l	30
<b>WODA CISOWIANKA NIEGAZOWANA 0,3l</b> CISOWIANKA STILL WATER 0,3l	16
<b>WODA CISOWIANKA NIEGAZOWANA 0,7l</b> CISOWIANKA STILL WATER 0,7l	24
<b>WODA CISOWIANKA PERLAGE 0,3l</b> CISOWIANKA PERLAGE WATER 0,3l	16
<b>WODA CISOWIANKA PERLAGE 0,7l</b> CISOWIANKA PERLAGE WATER 0,7l	24
<b>WODA CISOWIANKA SILNIE GAZOWANA 0,3l</b> CISOWIANKA STRONGLY SPARKLING WATER 0,3l	16
<b>ACQUA PANNA 0,75l</b>	32
<b>SAN PELLEGRINO 0,75l</b>	32
<b>COCA-COLA ORYGINAL 0,25l</b>	18
<b>COCA-COLA ZERO 0,25l</b>	18
<b>SPRITE 0,25l</b>	18

## HERBATY I NAPARY 0,3l | TEAS AND HERBAL INFUSIONS 0,3l

- WAKE ME UP! BREAKFAST** 2l  
**liście czarnej herbaty pochodzące z indyjskiej prowincji Assam, Chin i Cejlonu** | black tea leaves from the Indian province of Assam, China and Ceylon
- EARL GREY SUPREME** 2l  
**liście czarnych indyjskich herbat Assam i Darjeeling nasasyconych naturalnym olejkiem bergamotki** | black Indian tea leaves from Assam and Darjeeling infused with natural bergamot oil
- MASALA CHAI** 2l  
**liście herbat Assam, cynamon, imbir, pieprz, kardamon, skórka pomarańczy, goździki, naturalny aromat pomarańczowo – korzenny** | Assam tea leaves, cinnamon, ginger, pepper, cardamom, orange peel, cloves, and natural orange-spice flavouring
- JAPANESE SENCHA KAGOSHIMA** 2l  
**liście zielonej japońskiej herbaty odmiany Yabukita** | green tea leaves of the Japanese Yabukita variety
- DRAGON PEARL JASMIN** 2l  
 **ręcznie zrolowane w perły zielonej herbaty i jaśminu** | hand-rolled pearls of green tea and jasmine
- SUPER GIRL** 2l  
**biała chińska herbata z brzoskwinia, ananasem i płatkami aksamitki** | chinese white tea with peach, pineapple, and marigold petals
- MILKY OOLONG** 2l  
**zielony oolong z Tajwanu o posmaku karmelu i mleka** | green oolong from Taiwan with caramel and milk flavour
- AWESOME FRUITS** 2l  
**hibiskus, kosteczki suszonego jabłka, czarny bez, dzika róża, liście i owoce jeżyny, maliny, czarne porzeczki, suszone kawałki truskawek** | hibiscus, dried apple cubes, elderberry, rosehip, blackberry leaves and fruits, raspberry, blackcurrant, and dried strawberry pieces

<b>NAPAR Z LIŚCI MIĘTY</b>   MINT LEAF INFUSION	23
<b>NAPAR Z KWIATÓW RUMIANKU</b>   CHAMOMILE FLOWER INFUSION	23
<b>NAPAR IMBIROWO-CYTRYNOWY</b>   GINGER AND LEMON INFUSION	23
<b>MATCHA LATTE</b>	25

## **KAWA** | COFFEE

<b>ESPRESSO</b>	12
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	21
<b>AMERICANO</b>	18
<b>FLAT WHITE</b>	23
<b>CAPPUCCINO</b>	21
<b>LATTE MACCHIATO</b>	21
<b>CAFFÈ DECAFFEINATO</b>	18

**Do każdej kawy oferujemy możliwość wyboru napoju roślinnego.**

**Prosimy o poinformowanie obsługi o preferowanym wyborze.**

We offer the option to choose a plant-based milk with any coffee.

Please inform our wait staff of your preferred choice.

## Rodowód smaków | The Lineage of Flavour

**Rodowód Smaków to nasza deklaracja rzemiosła, odpowiedzialności i szacunku do produktu.**

**Każdy składnik w naszej kuchni ma swoje miejsce, historię i ludzi, którzy stoją za jego powstaniem. Wybieramy tylko te surowce, które wyróżnia wyjątkowe terroir, certyfikowana jakość oraz tradycja sięgająca pokoleń. To właśnie z nich budujemy smak restauracji arte – czysty, autentyczny, a co najważniejsze, pełen smaku.**

The Lineage of Flavour is our declaration of craftsmanship, responsibility, and respect for the product.

Every ingredient in our kitchen has its place, its story, and the people who stand behind it. We choose only those raw materials defined by exceptional terroir, certified quality, and traditions passed down through generations.

From them, we shape the flavour of arte – pure, honest, and above all, full of taste.

**Wołowina, Polska** (Wołowina Red and White, Pniewy)

**Sery Łomnickie, Polska** (Kozia Chałwa, Puchata Owieczka, sery Łomnickie)

**Twaróg śmietankowy, Polska** (Twaróg śmietankowy ze Strzałkowa)

**Sarna, Polska** (Połudwica z sarny, Horeca Las-Kalisz)

**Antonius Caviar, Polska** (Oscietra Caviar \*\*\*\*\*; Siberian Caviar \*\*\*\*\*)

**Foie gras, Francja** (Foie gras, Maison Masse, Label rouge)

**Kaczka, Francja** (Kaczka Challans Label Rouge, n\*LA 0/85)

**Ziemniaki, Francja** (Ziemniaki Aztec Gold, Bayard)

**Czekolada, Francja** (Czekolada Valrhona, Caramelia)

**Przegrzebki, Japonia** (Przegrzebki dziko poławiane o oznaczeniu U-10)

**Seriola, Japonia** (Hamachi Ikejime)

**Wołowina Wagyu, Japonia** (A5+ Kagoshima)

**Trufła od Tomasza Tracza, Polska, Włochy, Francja** (Trufła Nero di Bagnoli – Bagnoli, Włochy;

Trufła Melanosporum – Piemont, Włochy; Trufła Uncinatum – Miechów, Polska)

**Jeżeli mają Państwo jakiegokolwiek nietolerancje lub alergie, prosimy o informację.**

If you have any food allergies, please inform us while ordering.

**Szczegółowa lista alergenów znajduje się pod kodem QR zamieszczonym poniżej.**

For detailed allergen information, please scan the QR code below.



**Ceny podane są w polskich złotych i zawierają podatek VAT.**

Menu prices are in Polish zloty and include VAT.

**Informujemy, że do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 12% jego wartości, przeznaczona dla zespołu.**

Please be advised that 12% service charge will be added to the bill and will be shared directly with our team.