



## Lunch menu

**południe według arte** | noon by arte

**poniedziałek- piątek 12:00-16:00** | monday - friday 12:00 AM-16:00 AM

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 flavors 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**

## **PRZYSTAWKI | APPETIZERS**

**BURATTA SEZONOWA | SEASONAL BURRATA** 47  
**opiekane owoce sezonowe, marynowana cukinia oraz autorski dressing**  
charred seasonal fruits, marinated courgette and house dressing

**TATAR WOŁOWY | BEEF TARTARE** 42  
**emulsja z żółtka, pikle oraz grillowany chleb**  
egg yolk emulsion, pickles and grilled bread

**CLUB SANDWICH** 48  
**wędzony indyk, konfitura z pomidorów oraz derenia,  
ser mimolette, sos rakowy, frytki**  
smoked turkey, tomato and cornelian cherry confit, mimolette cheese,  
crayfish sauce, fries

## **DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES**

\*Wybór zależny od sezonu – zapytaj obsługę o dzisiejszą odsłonę  
\*Seasonal selection – please ask your server about today's creation.

**Z MORZA \* | FROM THE SEA** 79  
**grillowana ryba, emulsja ziołowa oraz kawior**  
Grilled fish, Beurre blanc and trout caviar

**Z LĄDU \* | FROM THE LAND** 84  
**regionalne mięso z całego Świata\*, masło Café de Paris  
oraz pieczony pomidor**  
Regional meat from around the world\*, Café de Paris butter  
and roasted tomato

**DODATKI | SIDES**  
**jeden dodatek do wyboru | choose one**

**PUREE ZIEMNIACZANE Z SZAŁWIĄ ORAZ TRUFLĄ | CREAMY** 24  
POTATO PURÉE WITH SAGE AND TRUFFLE

<b>GRILLOWANE WARZYWA Z BUŁKĄ TARTĄ ORAZ OLEJEM ŚW.WAWRZYŃCA I GRILLED VEGETABLES WITH BREADCRUMBS AND ST. LAWRENCE OIL</b>	28
<b>OPIEKANA SAŁATA RZYMSKA Z PISTACJAMI I CHARRED ROMAINE LETTUCE WITH PISTACHIOS</b>	26
<b>FRYTKI Z SEREM EMILGRANA I FRIES WITH EMILGRANA CHEESE</b>	24
<b>Z MĄKI * I FLOUR &amp; DOUGH</b>	<b>42</b>
<b>regionalny makaron, kluski lub ravioli, warzywa grillowane oraz emulsja</b>	
regional pasta, dumplings or ravioli, grilled vegetables and tarragon emulsion	
<b>KAWA I COFFEE</b>	
<b>ESPRESSO</b>	21
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	22
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	28
<b>AMERICANO</b>	28
<b>FLAT WHITE</b>	30
<b>CAPPUCCINO</b>	26
<b>LATTE MACCHIATO</b>	29
<b>CAFÉ BOMBÓN</b>	28
<b>IRISH COFFEE</b>	56
<b>CAFFÈ DECAFFEINATO</b>	24

**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.

<b>HERBATY I NAPARY 0,3l   TEAS AND HERBAL INFUSIONS 0,3l</b>	26
<b>WAKE ME UP! BREAKFAST</b>	
<liście assam,<br="" czarnej="" herbaty="" indyjskiej="" pochodzące="" prowincji="" z=""></liście> Chin i Cejlonu   black tea leaves from the Indian province of Assam, China and Ceylon	
<b>EARL GREY SUPREME</b>	26
<liście assam="" czarnych="" darjeeling="" herbat="" i="" indyjskich="" nasyconych<br=""></liście> naturalnym olejkiem bergamotki   black Indian tea leaves from Assam and Darjeeling infused with natural bergamot oil	
<b>MASALA CHAI</b>	26
<liście assam,="" cynamon,="" herbat="" imbir,="" kardamon,="" pieprz,="" skórka<br=""></liście> pomarańczy, goździki, naturalny aromat pomarańczowo – korzenny Assam tea leaves, cinnamon, ginger, pepper, cardamom, orange peel, cloves, and natural orange-spice flavoring	
<b>JAPANESE SENCHA KAGOSHIMA</b>	28
<liście green="" herbaty="" japońskiej="" leaves="" odmiany="" of<br="" tea="" yabukita="" zielonej=""  =""></liście> the Japanese Yabukita variety	
<b>DRAGON PEARL JASMIN</b>	28
ręcznie zrolowane w perły zielonej herbaty i jaśminu   hand-rolled pearls of green tea and jasmine	
<b>SUPER GIRL</b>	26
biała chińska herbata z brzoskwinią, ananasem i płatkami aksamitki   Chinese white tea with peach, pineapple, and marigold petals	
<b>MILKY OOLONG</b>	28
zielony oolong z Tajwanu o posmaku karmelu i mleka   green oolong from Taiwan with caramel and milk flavor	
<b>AWESOME FRUITS</b>	26
hibiskus, kosteczkki 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   MINT LEAF INFUSION</b>	26
<b>NAPAR Z KWIATÓW RUMIANKU   CHAMOMILE FLOWER INFUSION</b>	24
<b>NAPAR IMBIROWO-CYTRYNOWY   GINGER AND LEMON INFUSION</b>	24
<b>MATCHA LATTE</b>	28

## NAPOJE I SOFT DRINKS

<b>ŚWIEŻO WYCISKANY SOK POMARAŃCZOWY   0,2l</b>	30
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE   0,2l	
<b>ŚWIEŻO WYCISKANY SOK GREJPFRUTOWY   0,2l</b>	30
FRESHLY SQUEEZED GRAPEFRUIT JUICE   0,2l	
<b>WODA CISOWIANKA NIEGAZOWANA   0,3l</b>	16
CISOWIANKA STILL WATER   0,3l	
<b>WODA CISOWIANKA NIEGAZOWANA   0,7l</b>	24
CISOWIANKA STILL WATER   0,7l	
<b>WODA CISOWIANKA PERLAGE   0,3l</b>	16
CISOWIANKA PERLAGE WATER   0,3l	
<b>WODA CISOWIANKA PERLAGE   0,7l</b>	24
CISOWIANKA PERLAGE WATER   0,7l	
<b>WODA CISOWIANKA SILNIE GAZOWANA   0,3l</b>	16
CISOWIANKA STRONGLY SPARKLING WATER   0,3l	
<b>AQUA PANA   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

**Jeżeli mają Państwo jakiekolwiek 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 tax.

**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.