



Lunch menu

południe według arte | noon by arte

poniedziałek – piątek 12:00-16:00 | monday – friday 12:00 PM-16:00 PM

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

BURRATA 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

SEZONOWA ZUPA | SEASONAL SOUP 29
wyselekcjonowane składniki sezonowe z dodatkiem regionalnych smaków

selected seasonal ingredients enriched with regional flavours

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 ŁĄDU * | 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 SZAŁWIAŁĄ ORAZ TRUFLĄ | CREAMY
POTATO PURÉE WITH SAGE AND TRUFFLE 24

**GRILLOWANE WARZYWA Z BUŁKĄ TARTĄ ORAZ OLEJEM
ŚW.WAWRZYŃCA** | GRILLED VEGETABLES WITH
BREADCRUMBS AND ST. LAWRENCE OIL 28

OPIEKANA SAŁATA RZYMSKA Z PISTACJAMI | CHARRED
ROMAINE LETTUCE WITH PISTACHIOS 26

FRYTKI Z SEREM EMILGRANA | FRIES WITH EMILGRANA CHEESE 24

Z MAŁKI * | FLOUR & DOUGH 42
**regionalny makaron, kluski lub ravioli, warzywa
grillowane oraz emulsja**
regional pasta, dumplings or ravioli, grilled vegetables
and tarragon emulsion

DESER | DESSERT

MALINY ORAZ KWAŚNA ŚMIETANA | RASPBERRY AND SOUR
CREAM 32
mus z karmelizowanej czekolady, porto oraz beza
caramelised white chocolate mousse, port wine, and meringue

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

WAKE ME UP! BREAKFAST

26

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

26

liście czarnych indyjskich herbat Assam i Darjeeling nasyconych naturalnym olejkiem bergamotki | black Indian tea leaves from Assam and Darjeeling infused with natural bergamot oil

MASALA CHAI

26

liście herbat Assam, cynamon, imbir, pieprz, kardamon, skórka pomarańczowa, goździki, naturalny aromat pomarańczowo – korzenny | Assam tea leaves, cinnamon, ginger, pepper, cardamom, orange peel, cloves, and natural orange-spice flavoring

JAPANESE SENCHA KAGOSHIMA

28

liście zielonej japońskiej herbaty odmiany Yabukita | green tea leaves of the Japanese Yabukita variety

DRAGON PEARL JASMIN

28

ręcznie zrolowane w perły zielonej herbaty i jaśminu | hand-rolled pearls of green tea and jasmine

SUPER GIRL

26

biała chińska herbata z brzoskwinia, ananasem i płatkami akasmitki | Chinese white tea with peach, pineapple, and marigold petals

MILKY OOLONG

28

zielony oolong z Tajwanu o posmaku karmelu i mleka | green oolong from Taiwan with caramel and milk flavor

AWESOME FRUITS

26

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

NAPAR Z LIŚCI MIĘTY | MINT LEAF INFUSION

26

NAPAR Z KWIATÓW RUMIANKU | CHAMOMILE FLOWER INFUSION

24

NAPAR IMBIROWO-CYTRYNOWY | GINGER AND LEMON INFUSION

24

MATCHA LATTE

28

KAWA | COFFEE

ESPRESSO	21
ESPRESSO MACCHIATO	22
ESPRESSO DOPPIO	28
AMERICANO	28
FLAT WHITE	30
CAPPUCCINO	26
LATTE MACCHIATO	29
IRISH COFFEE	56
CAFFÈ DECAFFEINATO	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.

NAPOJE | SOFT DRINKS

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK POMARAŃCZOWY 0,2l	30
FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE 0,2l	
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK GREJPFRUTOWY 0,2l	30
FRESHLY SQUEEZED GRAPEFRUIT JUICE 0,2l	
WODA CISOWIANKA NIEGAZOWANA 0,3l	16
CISOWIANKA STILL WATER 0,3l	
WODA CISOWIANKA NIEGAZOWANA 0,7l	24
CISOWIANKA STILL WATER 0,7l	
WODA CISOWIANKA PERLAGE 0,3l	16
CISOWIANKA PERLAGE WATER 0,3l	
WODA CISOWIANKA PERLAGE 0,7l	24
CISOWIANKA PERLAGE WATER 0,7l	

WODA CISOWIANKA SILNIE GAZOWANA 0,3l	16
CISOWIANKA STRONGLY SPARKLING WATER 0,3l	
ACQUA PANNA 1 0,75l	32
SAN PELLEGRINO 1 0,75l	32
COCA-COLA ORYGINAL 0,25l	18
COCA-COLA ZERO 0,25l	18
SPRITE 0,25l	18

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 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.