

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 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

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

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

ZUPA | SOUP

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

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

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

PIEROGI | DUMPLINGS

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

DESER | DESSERT

CZEKOLADA I MLEKO CHOCOLATE & MILK	45
kajmak, lody mleczne Earl Grey, porzeczka	
dulce de leche, Earl Grey milk ice cream, blackcurrant	

SELEKCJA WYJĄTKOWYCH PRODUKTÓW ARTE
A SELECTION OF UNIQUE ARTE PRODUCTS

Antonius Caviar – Oscietra Caviar *****	5g - 125 30g - 650
Antonius Caviar – Siberian Caviar *****	5g - 90 30g - 595
Wołowina Beef Wagyu JP A5+ Kogoshim	100g - 195
Wołowina sezonowana w arte seasoned beef Zaczyk PL	100g - 84
Trufła Truffle Aestivium Tomasz Tracz PL	3g - 42

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 0,75l	32
SAN PELLEGRINO 0,75l	32
COCA-COLA ORYGINAL 0,25l	18
COCA-COLA ZERO 0,25l	18
SPRITE 0,25l	18

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

WAKE ME UP! BREAKFAST

21

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

21

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

21

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 flavoring

JAPANESE SENCHA KAGOSHIMA

21

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

DRAGON PEARL JASMIN

21

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

SUPER GIRL

21

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

MILKY OOLONG

21

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

AWESOME FRUITS

21

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	23
NAPAR Z KWIATÓW RUMIANKU CHAMOMILE FLOWER INFUSION	23
NAPAR IMBIROWO-CYTRYNOWY GINGER AND LEMON INFUSION	23
MATCHA LATTE	25

KAWA | COFFEE

ESPRESSO	12
ESPRESSO DOPPIO	21
AMERICANO	18
FLAT WHITE	23
CAPPUCCINO	21
LATTE MACCHIATO	21
CAFFÈ DECAFFEINATO	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 tradycją sięgającą 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+ Kogoshima)

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 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.