Menu

dania à la carte | à la carte dishes

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

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

PYRA Z GZIKIEM I POTATO & QUARK – “PYRA Z GZIKIEM” 54
regionalny twaróg oraz wędzony ziemniak
regional cottage cheese and smoked potato

BEFSZTYK TATARSKI I STEAK TARTARE 78
friarielli z dzikiego czosnku, żółtko, ogórek małosolny
wild garlic friarielli, egg yolk, pickled cucumber

FOIE GRAS I FOIE GRAS 104
śliwka i porto, pigwa oraz gorzka czekolada
plum and port wine, quince, and dark chocolate

PIECZONY SELER I ROASTED CELERY ROOT 68
puree z wędzonej czekolady, jus z pieczonych warzyw oraz trufla
smoked chocolate purée, roasted vegetable jus, and truffle

PRZEGRZEBKI I SCALLOPS 113
seler, mandarynka, biała czekolada oraz czarny czosnek
celery, tangerine, white chocolate, and black garlic

CHLEB Z ARTE I ARTE BREAD 28
osełka strzałkowska z wędzoną solą maldon
butter from Strzałkowo with smoked maldon salt

SAŁATY I ZIOŁA I SALADS & HERBS

SERIOLA I HAMACHI 98
krakers ziołowy, botarga oraz grapefruit
herbal cracker, botarga, and grapefruit

BURACZKI I BEETS 84
kawa, owczy ser, pomarańcza oraz dzika róża
coffee, sheep cheese, orange, and wild rose

ZUPA | SOUP

ROSÓŁ Z KACZKI I DUCK CONSOMMÉ 58
anolini z kaczką oraz palona cebula
duck anolini and roasted onion

ZUPA GRZYBOWA I MUSHROOM SOUP 68
wędzony borowik, terrina wołowa, kasztany oraz bryndza
smoked porcini, beef terrine, chestnuts, and bryndza cheese

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

SOLA DOVER I DOVER SOLE 156
beurre blanc, dziki brokuł oraz fondant ziemniaczany
beurre blanc sauce, wild broccoli, and potato fondant

KACZKA PO POZNAŃSKU I POZNAN DUCK 124
piernik, czerwona kapusta, pyza ziemniaczana oraz civet śliwkowy
gingerbread, red cabbage, potato dumpling, and civet plum

POLSKA WOŁOWINA I POLISH BEEF 168
karmelizowana cebula, trufla oraz smażony szpinak
caramelized onion, truffle, and sautéed spinach

WELLINGTON Z SARNY I VENISON WELLINGTON 158
wędzony pasternak, topinambur oraz z pigwą
smoked parnsnip, Jerusalem artichoke, and quince jus

TURBOT MOUSSELINE I TURBOT MOUSSELINE 168
dynia, trufla, homar oraz fumet blanc z bergamotką
pumpkin, truffle, lobster, and bergamot white fumet

MAKARONY I KLUSKI I PASTA & DUMPLINGS

KARTACZE Z CIELĘCINĄ I POTATO DUMPLINGS WITH VEAL 84
trufla, anchovies, bryndza oraz sos estragonowy
truffle, anchovies, bryndza cheese, and tarragon sauce

WĘDZONE GNOCCHI I SMOKED GNOCCHI 68
grzyby, topinambur oraz kozia chałwa
mushrooms, Jerusalem artichoke, and goat's milk halva

DESERY I SERY | DESSERTS & CHEESES

CRÈME BRÛLÉE I CRÈME BRÛLÉE 52
miso, czekolada oraz autorskie lody figowe z karmelizowanego mleka
miso, chocolate and original fig ice cream made with caramelized milk

TOFFEE KASZTANOWE I CHESTNUT TOFFEE 54
słonecznik, autorskie lody z kwaśnej śmietany oraz popcornu
sunflower seeds and original ice cream made of sour cream and popcorn

SEROWYM SZLAKIEM I THE CHEESE TRAIL 68
selekcja regionalnych serów I selected regional cheeses

SELEKCJA WYJĄTKOWYCH PRODUKTÓW ARTE
A SELECTION OF UNIQUE ARTE PRODUCTS

Antonius Caviar – Oscietra Caviar ******	5g - 125 I 30g - 650
Antonius Caviar – Siberian Caviar ******	5g - 110 I 30g - 595
Wołowina I Beef **Wagyu I JP I A5+ Kogoshim**	100g - 195
Trufla I Truffle **Nero di Bagnoli I ITA**	3g - 52
Trufla I Truffle **Uncinatum I PL**	3g - 42

NAPOJE I SOFT DRINKS

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK POMARAŃCZOWY I 0,2l FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE I 0,2l	30
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK GREJPFRUTOWY I 0,2l FRESHLY SQUEEZED GRAPEFRUIT JUICE I 0,2l	30
WODA CISOWIANKA NIEGAZOWANA 0,3l CISOWIANKA STILL WATER I 0,3l	16
WODA CISOWIANKA NIEGAZOWANA I 0,7l CISOWIANKA STILL WATER I 0,7l	24
WODA CISOWIANKA PERLAGE I 0,3l CISOWIANKA PERLAGE WATER I 0,3l	16
WODA CISOWIANKA PERLAGE I 0,7l CISOWIANKA PERLAGE WATER I 0,7l	24
WODA CISOWIANKA SILNIE GAZOWANA 0,3l CISOWIANKA STRONGLY SPARKLING WATER 0,3l	16
ACQUA PANNA I 0,75l	32
SAN PELLEGRINO I 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** I 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 I 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 I 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 I green tea leaves of the Japanese Yabukita variety

DRAGON PEARL JASMIN 21
ręcznie zrolowane w perły zielonej herbaty i jaśminu I hand-rolled pearls of green tea and jasmine

SUPER GIRL 21
biała chińska herbata z brzoskwinią, ananasem i płatkami aksamitki I chinese white tea with peach, pineapple, and marigold petals

MILKY OOLONG 21
zielony oolong z Tajwanu o posmaku karmelu i mleka I 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 I hibiscus, dried apple cubes, elderberry, rosehip, blackberry leaves and fruits, raspberry, blackcurrant, and dried strawberry pieces

NAPAR Z LIŚCI MIĘTY I MINT LEAF INFUSION 23

NAPAR Z KWIATÓW RUMIANKU I CHAMOMILE FLOWER INFUSION 23

NAPAR IMBIROWO-CYTRYNOWY I GINGER AND LEMON INFUSION 23

MATCHA LATTE 25

KAWA I 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 I 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 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 (Polędwica 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)
Trufla od Tomasza Tracza, Polska, Włochy, Francja (Trufla Nero di Bagnoli – Bagnoli, Włochy; Trufla Melanosporum – Piemont, Włochy; Trufla Uncinatum – Miechów, Polska)

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.