



## 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

<b>SAŁATKA CEZAR</b>   CAESAR SALAD <b>sos anchois, pancetta, grzanki ARTE</b>   anchovy dressing, pancetta, ARTE croutons	42
<b>PASZTET DROBIOWY Z PISTACJAMI</b>   POULTRY PÂTÉ WITH PISTACHIOS <b>konfitura sezonowa, redukcja wina</b>   seasonal preserve, wine reduction	38
<b>CARPACCIO WOŁOWE</b>   BEEF CARPACCIO <b>dziki czosnek, ser „Stare Złoto”, pikle, chleb ARTE</b> wild garlic, aged “Stare Złoto” cheese, pickles, ARTE bread	46
<b>ŚLEDŹ</b>   HERRING <b>plendz ziemniaczany, masło palone, sałatka ziemniaczana</b>   potato pancake, brown butter, potato salad	38
<b>ZUPA SEZONOWA</b>   SEASONAL SOUP <b>*zapytaj obsługę o dzisiejszą propozycję!</b> *please ask our team about today's selection	28

## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

<b>PIECZONA RYBA *</b>   ROASTED FISH * <b>coulis pomidorowo-bazyliowe, cassoulet z fasoli</b>   tomato & basil coulis, bean cassoulet <b>* produkt sezonowy – aktualną propozycję przedstawi obsługa</b> * seasonal product – today's selection will be presented by our team	56
<b>CORDON BLEU</b> <b>purée ziemniaczane, sos velouté z Gruyère i koperkiem</b>   potato purée, Gruyère velouté, dill	64
<b>KOPYTKA</b>   POLISH POTATO DUMPLINGS (KOPYTKA) <b>masło palone, kruszonka warzywna, żółtko wiejskie</b>   brown butter vegetable crumble, farm egg yolk	42
<b>SZTUKA MIĘSA *</b>   ROASTED MEAT * <b>purée warzywne, świeże zioła</b>   vegetable purée, fresh herbs <b>* produkt sezonowy – aktualną propozycję przedstawi obsługa</b> * seasonal product – today's selection will be presented by our team	67

## DODATKI | SIDES

<b>WĘDZONY POR</b>   SMOKED LEEK <b>dressing Pommery, koperek, olej św. Wawrzyńca</b>   Pommery dressing, dill, St. Lawrence oil	21
<b>GLAZUROWANE MARCHEWKI</b>   GLAZED CARROTS <b>prażone orzechy, zioła</b>   roasted nuts, herbs	24
<b>SEZONOWE CARPACCIO WARZYWNE</b>   SEASONAL VEGETABLE CARPACCIO <b>dressing ARTE, świeże zioła</b>   ARTE dressing, fresh herbs	20
<b>PURÉE ZIEMNIACZANE</b>   POTATO PURÉE <b>prażona cebula, szczypiorek</b>   crispy onion, chives	21

## DESER | DESSERT

<b>CRÈME BRÛLÉE</b> <b>konfitura sezonowa</b>   seasonal preserve	28
<b>MUS CZEKOLADOWY</b>   CHOCOLATE MOUSSE <b>wiśnie w alkoholu, oliwa, wędzona sól</b>   cherries in alcohol, olive oil, smoked salt	34

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

<b>WAKE ME UP! BREAKFAST</b>	21
<b>liście czarnej herbaty pochodzące z indyjskiej prowincji Assam, Chin i Cejlonu</b>   black tea leaves from the Indian province of Assam, China and Ceylon	
<b>EARL GREY SUPREME</b>	21
<b>liście czarnych indyjskich herbat Assam i Darjeeling nasyconych naturalnym olejkiem bergamotki</b>   black Indian tea leaves from Assam and Darjeeling infused with natural bergamot oil	
<b>MASALA CHAI</b>	21
<b>liście herbat Assam, cynamon, imbir, pieprz, kardamon, skórka pomarańczy, goździki, naturalny aromat pomarańczowo – korzenny</b> Assam tea leaves, cinnamon, ginger, pepper, cardamom, orange peel, cloves, and natural orange-spice flavoring	
<b>JAPANESE SENCHA KAGOSHIMA</b>	21
<b>liście zielonej japońskiej herbaty odmiany Yabukita</b>   green tea leaves of the Japanese Yabukita variety	
<b>DRAGON PEARL JASMIN</b>	21
<b>ręcznie zrolowane w perły zielonej herbaty i jaśminu</b>   hand-rolled pearls of green tea and jasmine	
<b>SUPER GIRL</b>	21
<b>biała chińska herbata z brzoskwinia, ananase i płatkami akksamitki</b>   Chinese white tea with peach, pineapple, and marigold petals	
<b>MILKY OOLONG</b>	21
<b>zielony oolong z Tajwanu o posmaku karmelu i mleka</b>   green oolong from Taiwan with caramel and milk flavor	
<b>AWESOME FRUITS</b>	21
<b>hibiskus, kosteczki suszonego jabłka, czarny bez, dzika róża, liście i owoce jeżyny, maliny, czarne porzeczki, suszone kawałki truskawek</b>   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.

## 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

**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.