



Menu

codziennie 15:00-22:00 | everyday 3:00 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

RZEMIEŚNICZE PIECZYWO | ARTISANAL BREAD 24

sezonowe masło | sól smakowa Fleur de Sel

seasonal butter | aromatic Fleur de Sel salt

KRÓLIK I AGREST | RABBIT & GOOSEBERRY 69

terina z królika i foie gras | seler | pistacja | estragon

rabbit and foie gras terrine | celery | pistachio | tarragon

POMIDORY W ŚMIETANIE | TOMATOES IN CREAM 56

marynowane letnie pomidory | regionalny kozi ser |

szagówki pomidorowe

marinated summer tomatoes | regional goat cheese |

tomato 'szagówki' dumplings

BEFSZTYK TATARSKI | STEAK TARTARE 68

friarielli z dzikiego czosnku | żółtko | ogórek małosolny

wild garlic friarielli | egg yolk | pickled cucumber

FOIE GRAS ROŚLINNA | PLANT-BASED FOIE GRAS 64

prażone nerkowce | cebula | kawior

roasted cashews | onion | caviar

PSTRĄG ŁOSOSIOWY I SZCZAW | SALMON TROUT 87

AND SORREL

mangalica | kwaśna śmietana | kawior

mangalica pork | sour cream | caviar

**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.

ZUPA | SOUP

CONSOMMÉ SZPARAGOWE ASPARGUS CONSOMMÉ wędzony węgorz kawior z taszy ser Emilgarna smoked eel shepherd's purse caviar Emilgarna cheese	46
---	----

MAKARONY I KLUSKI | PASTA & DUMPLINGS

ZRAZ BEEF ROULADE wolno gotowana wołowina mazurska mangalica sos reform slow-cooked mazurian beef mangalica reform sauce	64
KLUSKI LENIWE BONNE FEMME LAZY DUMPLINGS BONNE FEMME trufła Łomnicka Krowa w popiele orzechy laskowe kurka truffle Łomnicka Krowa in ash hazelnuts chanterelle	58

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

TURBOT I POLSKIE RAKI TURBOT AND POLISH CRAYFISH kalafior biała herbata bisque z raków cukinia cauliflower white tea crayfish bisque zucchini	142
POLSKA MŁODA JAGNIĘCINA POLISH SPRING LAMB grasica musztarda z jeżyn i czarnego czosnku owczy ser sos vadouvan sweetbread blackberry and black garlic mustard sheep's cheese vadouvan sauce	112
POZNAŃSKA KACZKA POZNAŃ DUCK renkloda kalarepa i porzeczka lavenda i modra kapusta greengage plum kohlrabi and currant lavender and red cabbage	94

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.

DESERY I SERY | DESSERTS & CHEESES

SZPARAGI I MORELE | ASPARAGUS AND APRICOTS 38

hibiskus | lody migdałowo-maślane

hibiscus | almond-butter ice cream

WINOGRONA I RÓŻA | GRAPES AND ROSE 36

mleczna czekolada | tonka | kefir

milk chocolate | tonka | kefir

SEROWYM SZLAKIEM | THE CHEESE TRAIL 54

selekcja regionalnych serów

selected regional cheeses

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.