arte
restaurant

Menu

jesień | zima
autumn | winter

poniedziałek - piątek 16:00-22:00
Monday - Friday 4 PM-10 PM

sobota 12:00-22:00 | niedziela 13:00-22:00
Saturday 12 PM-10 PM | Sunday 1 PM-10 PM

MICHELIN 2026

Gault&Millau 2026

W kuchni arte spotykają się natura, sztuka i nauka, tworząc dania, które stają się zmysłowym doświadczeniem.

Opieramy się na klasycznych francuskich technikach, skandynawskiej estetyce i bogactwie polskich produktów, wzbogaconych wpływami kulinarnymi z całego świata. Każde danie opowiada własną historię - wielowarstwową, wyrafinowaną i przemyślaną w każdym detalu, aby pobudzać wszystkie zmysły. To dialog pomiędzy tradycją a innowacją, pomiędzy głębokim szacunkiem dla lokalnego dziedzictwa a otwartością na nowe perspektywy.

Pobyt w arte to spójne doświadczenie, które zaczyna się już w momencie przekroczenia progu restauracji i trwa aż po ostatni akord kulinarnego doświadczenia. Największą radość daje nam widok sali pełnej Gości - to dla nich każda historia nabiera sensu.

At arte, the kitchen is where nature, art, and science come together to create cuisine that transcends the plate and becomes a multisensory experience.

We draw on classic French techniques, Scandinavian aesthetics, and the richness of Polish produce, enriched by culinary influences from around the world.
Each dish tells a story - layered, refined, and thoughtfully composed to engage every sense. It is a dialogue between tradition and innovation, between a profound respect for local heritage and an openness to new perspectives.

A visit to arte is a seamless experience that begins the moment you cross the threshold and continues until the very last note of your culinary journey. Our greatest joy comes from welcoming a room full of guests - it is for them that every story comes to life.

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.

Informujemy, że do rachunku dla stolików liczących 5 lub więcej osób zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 12% jego wartości, przeznaczona dla zespołu.

We kindly inform you that a 12% service charge will be added to the bill for tables of 5 or more guests. This charge goes directly to our team.

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 | Assam tea leaves, cinnamon, ginger, pepper, cardamom, orange peel, cloves, and natural orange-spice flavouring

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

PRZYSTAWKI | APPETIZERS

TATAR WOŁOWY | BEEF TARTARE 68
ogórek kiszony / żółtko / fermentowany czosnek / grzyby / chleb Arte
pickled cucumber / egg yolk / fermented garlic / wild mushrooms / Arte bread

GZIK POZNAŃSKI | POZNAŃ-STYLE GZIK 52
twaróg ze Strzałkowa / babka ziemniaczana / smażony ser / szczypiorek
Strzałkowo curd cheese / potato cake / fried cheese / chives

CEVICHE Z OKONIA MORSKIEGO | SEA BASS CEVICHE 70
wędzona papryka / koper włoski / winogrono / focaccia
smoked paprika / fennel / grapes / focaccia

STRACCIATELLA OD RUDNICKIEGO | RUDNICKI STRACCIATELLA 70
grzyby / figa / sałaty / chałka
mushrooms / fig / baby leaves / challah

PRZEGRZEBKI | SCALLOPS 111
kaszanka / pomidory / jabłko / sos orzechowy
blood sausage / tomatoes / apple / walnut sauce

ZUPY | SOUPS

ŻUREK NA ZAKWASIE CHLEBOWYM | SOURDOUGH ŻUREK 43
kiełbasa Arte / purée ziemniaczane / boczek
Arte sausage / potato purée / bacon

ROSÓŁ Z BAŻANTA | PHEASANT CONSOMMÉ 41
ravioli / cebulka perłowa / lubczyk
ravioli / pearl onion / lovage

MAKARON | PASTA

TAGLIOLINI ARTE | ARTE TAGLIOLINI 79
krewetka argentyńska / mule / koper włoski / bisque
Argentinian red shrimp / mussels / fennel / bisque

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

HALIBUT 137
flan dyniowy / por / mule / trufla / beurre blanc
pumpkin flan / leek / mussels / truffle / beurre blanc

KACZKA FRANCUSKA | FRENCH DUCK 107
pieczona kalarepa / cebula / pyza z modrą kapustą / anyżowy demi-glace
roasted kohlrabi / onion / potato dumpling with red cabbage / anise demi-glace

KURCZAK KUKURYDZIANY | CORN-FED CHICKEN 93
salsefia w mleku / morela z chrzanem / grzyby / drobiowy jus
milk-braised salsify / apricot and horseradish / mushrooms / chicken jus

POLĘDWICA WOŁOWA | BEEF TENDERLOIN 161
marchew / topinambur / tarta porowa / szpinak / demi-glace ze śliwką
carrot / Jerusalem artichoke / leek tart / spinach / plum demi-glace

BAKŁAŻAN | AUBERGINE 53
ratatouille / placki ziemniaczane / warzywny demi-glace
ratatouille / potato pancakes / vegetable demi-glace

*__Dostępne również w wersji wegańskiej.__ | Available as a vegan option.

DESERY | DESSERTS

CZEKOLADA | CHOCOLATE 42
gruszka / kawa / orzech laskowy
pear / coffee / hazelnut

KOKOS | COCONUT 42
mandarynka / biały mak
mandarin / white poppy seed

SELEKCJA WYJĄTKOWYCH PRODUKTÓW ARTE
A SELECTION OF UNIQUE ARTE PRODUCTS

Antonius Caviar – Oscietra Caviar ****** 5g - 125 I 30g - 650
Antonius Caviar – Siberian Caviar ****** 5g - 90 I 30g - 595
Wołowina I beef Wagyu I JP I A5+ Kagoshima 100g - 195

NAPOJE I 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

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

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.