

# PRZYSTAWKI

## Starters

**Matias holenderski marynowany w cydrze, potatki, jabłko, cebulka perłowa, crème fraîche, espuma z wędzonego ziemniaka, kawior z pstrąga, oliwa koperkowa**



*Dutch matjas marinated in cider, baked potatoes, apple, pearl onion, crème fraîche, smoked potato espuma, trout caviar, dill olive oil*

45 PLN

**Tatar z polskiej polędwicy wołowej, orzeszki sosnowe, aioli, marynowane rydze, puder z sosny, szalotka**



*Polish beef tenderloin tartare, pine nuts, aioli, marinated saffron milk caps, pine powder, shallot*

65 PLN

**Foie gras, rabarbar, arbuzy, brioshe z pieprzem syczańskim i czekoladą, truskawka, tymianek**

*Foie gras, rhubarb, watermelon, brioche with Sichuan pepper and chocolate, strawberry, thyme*

79 PLN

**Krewetki argentyńskie, kokos, limonka, trawa cytrynowa, brzoskwinia, papryka, czerwona cebula, oliwa z liści limonki**

*Argentine prawn, coconut, lime, lemon grass, peach, sweet pepper, red onion, lime leaf olive oil*

70 PLN

**Siekany, wędzony pstrąg łososiowy z ekologicznego gospodarstwa w Zielenicy, szalotka, kapary, anchois, pieczony czosnek, crème fraîche, limonka, kolendra, chipsy ryżowe, majonez jalapeño, rzodkiewka, czarnuszka**



*Chopped, smoked salmon trout from an organic farm in Zielenica, shallot, capers, anchovies, roasted garlic, crème fraîche, lime, cilantro, rice chips, jalapeño mayonnaise, radish, nigella*

49 PLN

arte  
RESTAURANT & CAFE



# SALATKI

## Salads

*Sałaty z grillowanym kurczakiem tandoori masala, kuskus, ogórek zielony, pomidor, chrust z batata, jogurt curry z cytryną*

*Lettuces with grilled tandoori masala chicken, couscous, green cucumber, tomato, sweet potato straws, curry yogurt with lemon*

48 PLN

*Pieczone awokado, ser feta, pomidor cherry, sałaty, bakłażan, dressing balsamiczny z miodem i syropem klonowym*



*Roasted avocado, feta cheese, cherry tomato, lettuces, eggplant, balsamic dressing with honey and maple syrup*

45 PLN

*Grillowany ser halloumi, sałata rzymska, arbuz, ananas, truskawka, kolendra, limonka, marchewka, cytryna, mięta, pomidor cherry, chill jam*



*Grilled halloumi cheese, romaine lettuce, watermelon, pineapple, strawberry, cilantro, lime, carrot, lemon, mint, cherry tomato, chill jam*

52 PLN

*Falafel z ciecierzycy, sałaty w cytrynowym dressingu, zielony ogórek, cytryna, hummus z wędzoną papryką, wegański majonez z mięta*



*Chickpea falafel, lettuces in lemon dressing, green cucumber, lemon, hummus with smoked sweet pepper, vegan mayonnaise with mint*

38 PLN



# ZUPY

## Soups

**Rosół z pierożkami z gęsiną, marchew, lubczyk**

*Broth with goose meat dumplings, carrot, lovage*

**28 PLN**



**Tajska zupa tom kha, galangal, trawa cytrynowa, limonka, mleczko kokosowe, krewetki, łosoś, grzyby słomkowe, bambus, kolendra, oliwa kafirowa**

*Thai tom kha soup, galangal, lemon grass, Lime, coconut milk, shrimps, salmon, straw mushrooms, bamboo, cilantro, lime leaf olive oil*

**42 PLN**



**Parzybroda, zupa z młodej kapusty, wędzone żeberka, ziemniak, marchew, seler, koperek, kminek**

*Parzybroda - young cabbage soup, smoked ribs, potato, carrot, celeriac, dill, cumin*

**28 PLN**

**Krem ze szparagów, szparagi białe i zielone, szpinak, cebulka marynowana, tempura, pianka z parmezanu**

*Cream of asparagus soup, white and green asparagus, spinach, pickled onion, tempura, parmesan foam*

**40 PLN**



# MAKARONY

## Pastas

*Spaghetti z krewetkami, kapary, czosnek, szalotka, chilli, pietruszka, pomidory, rukola, oliwa chilli*



*Spaghetti with shrimps, capers, garlic, shallots, chilli, parsley, tomatoes, rocket, chilli olive oil*

**69 PLN**

*Penne z kurczakiem, sos pomidorowy, czosnek, cebula, szpinak, Parmigiano reggiano 24 miesięczny, oliwa bazyliowa*

*Penne with chicken, pomodoro sauce, garlic, onion, spinach, 24-month Parmigiano reggiano, basil olive oil*

**54 PLN**

*Tagiatelle aglio olio e peperoncino z polędwicą wołową, czosnek, suszona papryczka peperoncino, natka pietruszki, Parmigiano reggiano 24 miesięczny*



*Tagiatelle aglio olio e peperoncino with beef tenderloin, garlic, dried peperoncino peppers, parsley, 24-month Parmigiano reggiano*

**66 PLN**



## DANIA GŁÓWNE RYBNE

### Main fish dishes

*Polędwica z dorsza, purée z kalafiora, kalafior marynowany, rzodkiew arbuzowa, salsa verde z ogórków i kaparów, palone masło, pietruszka*



*Cod loin, cauliflower purée, pickled cauliflower, watermelon radish, salsa verde made of cucumbers and capers, roasted butter, parsley*

78 PLN

*Pstrąg łososiowy, rosti z ziemniaka i selera, krewetka koktajlowa, kapar, karczoch, pomidor concase, por, pietruszka, kwaśna śmietana*



*Salmon trout, potato and celery rosti, cocktail prawns, caper, artichoke, concase tomato, leek, parsley, sour cream*

66 PLN

*Sandacz, groszek, ogórek zielony, czarna soczewica, mięta, veloute z oliwą koperkową, piana cytrusowa*



*Zander, peas, green cucumber, black lentils, mint, veloute with dill olive oil, citrus foam*

88 PLN



# DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

## Main meat dishes

*Stek z polskiej polędwicy, grillowane warzywa, pieczarka, papryka, cebula czerwona, cukinia, sos z zielonego pieprzu, pyra z gzikiem, czosnek, szczypiorek*

*Polish sirloin steak, grilled vegetables, mushroom, pepper, red onion, zucchini, green pepper sauce, potato with gzik cottage cheese, garlic, chives*

135 PLN

*Schab z kością rasy Duroc, bigosik z młodej kapusty z boczkiem i śmietaną, masło ziołowe, ziemniaki opiekane, koperek*



*Duroc bone loin of pork, young cabbage bigos with bacon and cream, herb butter, roasted potatoes, dill*

95 PLN

*Filet z kaczki, kremowa kasza pęczak z młodym jęczmieniem, nowalijki - młode warzywa z pyłkiem pszczelim, sos z wypieku z kaczki z miodem wiosennym*

*Duck fillet, creamy pearl barley with young barley, spring vegetables with bee propolis, duck gravy with spring honey*

76 PLN



# DESSERTS

*Desserts · Dessert*

**Fondant czekoladowy, coulies truskawkowe**

*Chocolate fondant, strawberry coulies*

**27 PLN**

**Tarta z musem czekoladowym, orzechy, migdały**

*Tart with chocolate mousse, nuts, almonds*

**22 PLN**

**Sernik limonkowy, kokos, biała czekolada**

*Lime cheesecake, coconut, white chocolate*

**25 PLN**

**Szarlotka na ciepło, lody waniliowe, bita śmietana**

*Hot apple pie, vanilla ice cream, whipped cream*

**25 PLN**

**hot** pikantne · spicy · pikant

**VEGAN** wegańskie · vegan

**VEG** wegetariańskie · vegetarian · vegetarisch

**GLUTEN FREE** bezglutenowe · gluten free · Glutenfrei

**local** produkty lokalne · local products · lokale Produkte

**Informacja o alergenach  
dostępna jest na życzenie**

**Information about allergens  
is available on request**

