



ARTÉ

food & wine

MENU SEZONOWE

SEASONAL MENU

Tradycyjna zupa grzybowa 33 PLN

włoszczyzna * ziemniaki * kwaśna śmietana * natka pietruszki

Traditional mushroom soup

*vegetables * potatoes * sour cream * parsley*

Burger jesienny 49 PLN

wołowina * ser pleśniowy * konfitowana cebula * konfitura z jarzębiny * sos Dijon

Autumn burger

*beef * blue cheese * confit onion * rowan berry preserve * Dijon sauce*

Pieczone żeberka wieprzowe 74 PLN

ziemniaki * rozmaryn * czosnek * surówka coleslaw

Roasted pork ribs

*potatoes * rosemary * garlic * coleslaw*

Ravioli grzybowe 45 PLN

oliwa truflowa * Grana Padano * natka pietruszki

Mushroom ravioli

*truffle oil * Grana Padano * parsley*

Śliwki pod kruszonką z lodami o smaku słonego karmelu 31 PLN

*Plums with crumble topping * salted caramel ice cream*

NAPOJE SEZONOWE

SEASONAL DRINKS



Pumpkin Latte

20 PLN

syrop dyniowy Monin * kawa latte

Pumpkin Latte

*Monin pumpkin syrup * latte coffee*



Leśny Rubin

29 PLN

wódka * Jägermeister * grenadyna * sok z limonki * 7UP * kruszony lód

Forest Ruby

*vodka * Jägermeister * grenadine * juice of lime * 7UP * crushed ice*

Smakowało? Podziel się z nami swoją opinią :)

Did you like it? Share your opinion with us :)



<https://www.facebook.com/arterestauracja>

