

Menu

Jesień 2025



HOTEL ARTE RESTAURANT

ARTE
HOTEL I RESTAURACJA

Złota Jesień w Arte

PRZYSTAWKI

JESIENNY KREM Z DYNI HOKKAIDO

LEKKO PIKANTNY KREM Z DYNI HOKKAIDO Z KLEKSEM MASCARPONE, OLEJEM Z PESTEK DYNI I PRAŻONYMI PESTKAMI DYNI

-25-

PIECZONY BATAT Z KOZIM KREMEM

PIECZONY BATAT PODANY Z KREMEM Z KOZIEGO SERA I JOGURTU GRECKIEGO, POLANY OSTRYM MIODEM I POSYPANY PRAŻONYMI ORZECHAMI MAKADAMIA Z ROZMARYNEM

-35-

DANIA GŁÓWNE

PAPPARDELLE BOSCO

ŚWIEŻE PAPPARDELLE Z LEŚNYMI GRZYBAMI I TYMIANKIEM W LEKKIM SOSIE ŚMIETANOWYM OKRASZONE ZIELONĄ KRUSZONKĄ Z PISTACJI I OLIVEK

-54-

RISOTTO DI ZUCCA CON BURRATA

KREMOWE RISOTTO Z PASTĄ Z DYNI HOKKAIDO, PODANE Z KREMOWĄ BURRATĄ I LISTKAMI MŁODEGO SZPINAKU

-54-

DESERY

GRUSZKA JESIENNA ARTE

GRUSZKI SMAŻONE NA MAŚLE I BIAŁYM WINIE, PODANE Z LODAMI WANILIOWYMI, MIODEM Z CHILLI I OLEJEM Z PESTEK DYNI

-25-





HOTEL ARTE RESTAURANT

NA DOBRY POCZĄTEK

Zupa dnia / Zupa krem

200g

zapytaj kelnera o aktualną zupę

- 25 -

Bruschetta Al Sole

150g

chrupiące pajdy wiejskiego chleba / pomidorki z czosnkiem i rukolą / parmezan / świeża bazylia / olive oil

- 28 -

Krewetki scampi w białym winie i czosnku

100g

białe wino / czosnek / chilli / pietruszka / pieczywo

- 54 -

Tatar z marynowanego łososa

70g

gravlax / czerwona cebula / kapary / limonka / świeżo mielony pieprz / koperek / musztarda dijon

- 54 -

Tatar wołowy z chorizo, z marynowanymi kurkami i sosem truflowym

130g

wołowina / chorizo / suszony pomidor / marynowane kurki / sos truflowy / kapary / czerwona cebula

- 54 -



HOTEL ARTE RESTAURANT

PASTA

Aglie e Olio

200g

Spaghetti / pepperoncino / oliwa / czosnek / pietruszka / Grana Padano

- 46 -

Spaghetti al Gamberi z krewetkami

250g

makaron / krewetki / białe wino / czosnek / pomidorki koktajlowe / natka pietruszki

- 54 -

Pappardelle Bosco

250g

Świeże Pappardelle z leśnymi grzybami i tymiankiem w lekkim sosie śmietanowym okraszone zieloną kruszonką z pistacji i oliwek

- 54 -

SALATY

Arte

250g

Paski polędwicy wołowej / sałata mieszana / grillowane warzywa

- 75 -

Cezar

250g

Grillowany kurczak / warzywa / sos vinegret / kiełki / sos cezarski / tarty Grana Padano / grzanki

- 54 -

Kozi ser

250g

Pieczony kozi ser / warzywa / sos vinegret / kiełki / sos balsamiczny

- 59 -

Gravlax

250g

Łosoś marynowany w cytrusach / warzywa / pomidorki marynowane w oliwie i czosnku / sos vinegret / grzanka

- 59 -



HOTEL ARTE RESTAURANT

"NO TO TERAZ DUŻY GŁÓD"

Żeberka Arte od serca

300g

Marynowane autorskie żeberka wieprzowe z autorskim sosie BBQ / frytki crispers

- 75 -

Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów z ziemniaczkami

250g

wieprzowina / leśne grzyby / cebula / natka pietruszki / ziemniaczki

- 57 -

Pierś z kaczki nie była jaka

250g

Pierś z kaczki podawana w średnim stopniu wysmażenia / mus jabłkowy ze świeżym imbirem / zapiekane ziemniaki lub sałata

- 72 -

Stek z polędwicy wołowej

250g

Polędwica wołowa wysmażona według preferencji / świeżo tłuczony pieprz / rozmaryn

- 119 -

Dorada z grilla

250g

Dorada podawana w całości / czosnek / rozmaryn / oliwa / pieprz czarny

- 82 -

Łosoś na szpinakowej chmurce

250g

Zapiekany filet z łososia / pomidory / szpinak / sos słodkie chilli

- 69 -

Wspomnienie greckich wakacji - Stifado

250g

mięso wołowe / szalotka / sos pomidorowy/ ziemniaczki zapiekane

- 69 -

Burger Arte Vege

300g

Pieczony ser kozi / karmelizowana cebulka / grillowana papryka / rukola

- 55 -

Burger Arte

300g

Wołowina 100 % / boczek / sałata / pomidor / cebula / ser / autorski sos różowy / frytki crispers

- 55 -



HOTEL ARTE RESTAURANT

DLA DZIECI

Spaghetti Napoletana w sosie pomidorowym

120g

35

Drobiowe kotlety w chrupiącej panierce podawane z frytkami

150g

42

DODATKI

Frytki **14** /100g

Misa świeżych warzyw **14** / 100g

Frytki crispers z Grana Padano Pieczone **25** /150g

Warzywa z patelni **28** / 150g

Ziemniaki w rozmarynie **14** /120g

Dodatkowe pieczywo **8** / 50g

DESERY

Tiramisù Dell'amore

120g

29

Crème Brûlée z nutką pomarańczy

100g

28

Szarlotka Arte na ciepło z lodami

200g

32

Lody rzemieślnicze z musem malinowym

150g

28



HOTEL ARTE RESTAURANT

ARTE

HOTEL I RESTAURACJA

NAPOJE

Napoje bezalkoholowe

Woda gazowana / niegazowana	0,33l	10
Woda gazowana / niegazowana	0,75l	18
Sok owocowy	0,25l	10
Sok świeżo wyciskany	0,20l	25
Sok pomidorowy	0,25l	12
Coca Cola / Coca Cola zero	0,25l	12
Sprite / Fanta / Tonic Kinley	0,25l	12
Fuze Tea	0,25l	12
Lemoniada szklanka / karafka	0,2 / 0,7	16 / 40

Kawy El Mundo

Espresso	12
Espresso doppio	14
Tonic Espresso	16
Espresso z wkładką szefa	24
Kawa czarna / biała	12
Cappuccino	19
Cappuccino doppio	23
Caffè latte	24
Kawa mrożona	30

Herbaty Ronnefeldt 23

Assam Bari Irish Breakfast (India)

Czarna herbata

Darjeeling Organic - Summer Gold (India)

Czarna Herbata z Bergamotką

Earl Grey (India)

Czarna Herbata

Rooibos Cream Orange

Rooibos o smaku pomarańczy i wanilii

Greenleaf (India)

Organiczna zielona herbata

Morgentau (China)

Zielona Herbata z Aromatem Mango

Refreshing Mint

Liście mięty z trawą cytrynową

Verveine

Cytrynowa werbena

Sweet Berries

Napar owocowy o smaku truskawkowo-malinowym

Herbata zimowa Arte 0,25 l 27

Piwo beczkowe

	0,3l	0,5l
Zapytaj Kelnera co na kiju	14	18

Piwo w butelkach

Lobkowicz Ciemny	0,5l	20
Lobkowicz Bezaalkoholowy	0,5l	20

Wino

Białe domowe	150ml	18	Karafka 0,5 l	50
Czerwone domowe	150ml	18	Karafka 0,5 l	50

+ zapytaj kelnera o kartę win, aby poznać pełną ofertę

Koktajle

Aperol Spritz	32
Pornstar Martini	36
Mojito	36
Virgin mojito	32
Sex on the beach	32
Frozen tequilla kiss	36

Wódki

	40ml	0,5l
Baczewski	18	180
czysta / wiśniówka / pomarańczówka / jeżynówka / morelówka / piolunówka / orzechówka / pigwówka		
Wyborowa	15	150
Gorzka Żołądkowa / Krupnik	15	
Żubrówka	15	

Alergeny w karcie Arte

01 zboża zawierające gluten; **02** skorupiaki i produkty pochodne; **03** jaja i produkty pochodne; **04** ryby i produkty pochodne; **05** orzeszki ziemne i produkty pochodne; **06** soja i produkty pochodne; **07** mleko i produkty pochodne; **08** orzechy, tj migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie; **09** seler i produkty pochodne; **10** gorczyca i produkty pochodne; **11** nasiona sezamu i produkty pochodne; **12** dwutlenek siarki i siarczany; **13** łubin i produkty pochodne; **14** mięczaki i produkty pochodne

Przystawki:

Bruschetta Al Sole - 01, 07, 12

Krewetki scampi w białym winie i czosnku - 01, 02, 08, 12

Tatar z marynowanego łososa - 01, 03, 04, 08, 12

Tatar wołowy z chorizo, z marynowanymi kurkami i sosem truflowym - 07, 08, 01, 03, 12

Pasta:

Aglio e Olio - 01, 07, 12

Madrid Pappardelle - 01, 07, 12

Pappardelle z młodym szpinakiem, grzybami i burratą - 01, 07, 12

Salaty:

Arte - 05, 08, 10, 12

Cezar - 01, 04, 05, 07, 08, 12

Kozi ser - 01, 05, 06, 10

Gravlax - 01, 04, 05, 06

Dania główne:

Żeberka Arte od serca - 06, 09

Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów z ziemniaczkami - 06, 07, 09

Pierś z kaczki nie było jaka - 06, 09, 12

Stek z polędwicy wołowej - 05, 06, 09

Dorada z grilla - 04, 09,

Łosoś na szpinakowej chmurce - 04, 05, 12

Wspomnienie greckich wakacji - Stifado - 05, 06, 09

Burger Vege Arte - 05, 06, 01, 07, 12

Burger Arte - 05, 06, 01, 12

Desery:

Tiramisù Dell'amore - 01, 07, 12

Crème Brûlée z nutką pomarańczy - 03, 07, 12

Szarlotka Arte na ciepło z lodami - 01, 03, 07, 12

Lody rzemieślnicze z musem malinowym - 03, 07, 12

Dla dzieci:

Spaghetti Napoletana w sosie pomidorowym - 01, 07, 12

Drobiowe kotlety w chrupiącej panierce podawane z frytkami - 01, 03, 07, 12