

Menu

Wiosna 2025

HOTEL ARTE RESTAURANT



NA DOBRY POCZĄTEK

Tatar wołowy z chorizo, marynowanymi kurkami i sosem truflowym

Wołowina / Chorizo / suszony pomidor / marynowane kurki / sos truflowy / kapary, czerwona cebula

130g

58

Tatar z marynowanego łososia

70g

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

54

Krewetki scampi w białym winie i czosnku

100g

Białe wino / czosnek / chilli / pietruszka / pieczywo

54

BRUSCHETTA CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE

150g

CHRUPIĄCE PAJDY WIEJSKIEGO CHLEBA / POMIDORKI Z CZOSNKIEM I ZIELONĄ PIETRUSZKĄ / MOZZARELLA / ŚWIEŻA BAZYLIA / OLIVE OIL

- 42 -

Deska serów - idealna przystawka dla dwójki serowych smakoszy

250g

twarde sery dojrzewające / oliwki / orzechy / grzanki / oliwa

65

Zupa dnia / Zupa krem

200g

zapytaj kelnera o aktualną zupę

25



HOTEL ARTE RESTAURANT

ARTE
HOTEL I RESTAURACJA

PASTA

Aglione

200g

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

46

Bolognese

250g

Spaghetti / mięso wołowe / sos pomidorowy na bazie czerwonego wina / pietruszka /

54

Madrid Pappardelle

250g

Pappardelle / krewetki / chorizo / sos pomidorowy / pietruszka / czosnek

54

Pappardelle z młodym szpinakiem, grzybami i burrata

250g

Pappardelle / leśne grzyby / młody szpinak / burrata / tarty Grana Padano

62

Powrót Lasagne Bolognese / Lasagne ze szpinakiem

250g

Płaty makaronu / mięso wołowe / sos pomidorowy / szpinak / czosnek / pietruszka / ser

62

SALATY

Arte

250g

Paski polędwicy wołowej / sałata mieszana / grillowane warzywa

75

Cezar

250g

Grillowany kurczak / warzywa / sos vinegret / kielki / sos cezar / tarty Grana Padano / grzanki

54

Kozi ser

250g

Pieczony kozi ser / warzywa / sos vinegret / kielki / 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

wieprzowina / leśne grzyby / cebula / natka pietruszki / ziemniaczki

250g

57

Pierś z kaczki nie byle 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 / świeżo tłuczony pieprz / rozmaryn / grillowane warzywa / frytki crispers

139

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 Vege Arte

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

ARTE
HOTEL I RESTAURACJA

MENU 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

Baskijski sernik w szalonym pistacjowym płaszczu 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



Napoje bezalkoholowe

Woda gazowana / niegazowana	0,33l	10
Woda gazowana / niegazowana	0,75l	20
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	0,20l	16

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 Ronnefltdt

23

Assam Bari Irish Breakfast (India)
Czarna herbata

Darjeeling Organic - Summer Gold
(India)

Czarna Herbata z Bergamotką

Earl Grey (India)

Rooibos Cream Orange
Rooibos o smaku pomarańczy i wanilii

Greenleaf (India)
Organic Herbata z Herbata z Mango

Morgentau (China)

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 Bezalkoholowy	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 / piołunówka / orzechówka / pigwówka		
Wyborowa	15	150
Gorzka Żołądkowa / Krupnik	15	
Żubrówka	15	

Menu Śniadania

Zapraszamy do bufetu szwedzkiego - 40/60 pln

W cenie 40 PLN: poczęstunek z półmisek stołu szwedzkiego, szklana soku z wystawionych na blacie,
1 kawa czarna/ biała lub herbata śniadaniowa do wyboru

W cenie 60 PLN: dodatkowo wybór 1 posiłku z listy "na życzenie"

ŚNIADANIE NA ŻYCZENIE DO WYBORU

Jajecznica z 3 jaj czysta lub z dodatkami "na wypasie" do wyboru

3 JAJA /DODATKI DO WYBORU : CEBULA/ BOCZEK LUB SZYNKA/ POMIDOR / PIECZYWO/ MASŁO / W CENIE 1 KAWA CZARNA/ BIAŁA
LUB HERBATA ŚNIADANIOWA 130g

35 pln

Jaja sadzone czyste lub z dodatkami do wyboru

3 JAJA /DODATKI DO WYBORU : BOCZEK LUB SZYNKA / PIECZYWO/ MASŁO / W CENIE 1 KAWA CZARNA/ BIAŁA LUB HERBATA
ŚNIADANIOWA 130g

35 pln

Omlet z 2 jaj czysty lub z dodatkami do wyboru

2 JAJA /DODATKI DO WYBORU : SZPINAK/ POMIDORKI / SER ŻÓŁTY LUB NA SŁODKO Z DŻEMEM / W CENIE 1 KAWA CZARNA/ BIAŁA
LUB HERBATA ŚNIADANIOWA 130g

35 pln

NAPOJE

			Kawy El Mundo	
Woda gazowana / niegazowana	0,33l	10	Espresso	12
Woda gazowana / niegazowana	0,75l	20	Espresso doppio	14
Sok owocowy	0,25l	10	Tonic Espresso	16
Sok świeżo wyciskany	0,20l	25	Espresso z wkładką szefa	24
Sok pomidorowy	0,25l	12	Kawa czarna / biała	12
Coca Cola / Coca Cola zero	0,25l	12	Cappuccino	19
Sprite / Fanta / Tonic Kinley	0,25l	12	Cappuccino doppio	23
Fuze Tea	0,25l	12	Caffè latte	24
Lemoniada	0,20l	16	Kawa mrożona	30

Herbaty Ronneflidt 23 pln : Rooibos Cream Orange / Greenleaf (India) / Morgentau (China) / Earl Grey (India) / Sweet Berries / Assam Bari

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

Tatar wołowy z chorizo, marynowanymi kurkami i sosem truflowym 07,12,08,01,03
Tatar z marynowanego łososa 04,12,08,01,03
Krewetki scampi w białym winie i czosnku 02,12,08,01,12
Trio Bruschetta 12,08,01,04,07
Deska serów - idealna przystawka dla dwójki serowych smakoszy 01,07
Żeberka Arte od serca 06,09
Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów z ziemniaczkami 06,09,07
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 04,12,05
Wspomnienie greckich wakacji - Stifado 05,06,09
Burger Vege Arte 05,06,01,07,12
Burger Arte 05,06,01,12
Aglio e Olio 01,07,12
Bolognese 01,07,09,12
Madrid Pappardelle 01,07,12
Powrót Lasagne Bolognese / Lasagne ze szpinakiem 01,07,09,12
Arte sałata 05,08,10,12
Cezar 01,04,05,07,08,12
Kozłowe ser 01,05,06,10
Gravlax 01,04,05,06
Spaghetti Napoletana w sosie pomidorowym 01,07,12
Drobiowe kotlety w chrupiącej panierce podawane z frytkami 01,03,07,12
Baskijski sernik w szalonym pistacjowym płaszczu 03,05,07,08
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