



SINCE 2010

Wiosna 2024

Menu

NA DOBRY POCZĄTEK

Tatar wołowy z chorizo, marynowanymi kurkami i sosem truflowym 120g

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

45

Tatar z marynowanego łososia

70g

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

43

Krewetki scampi w białym winie i czosnku

100g

Białe wino / czosnek / chilli / pietruszka / pieczywo

43

Trio Bruschetta

150g

Ciabata / pomidorki / ser kozi / gravlax / oliwa / czosnek

43

Deska serów - idealna przystawka dla dwójki serowych smakoszy

250g

twarde sery dojrzewające / oliwki / kapary / grzanki / oliwa

49

Zupa dnia / Zupa krem

200g

zapytaj kelnera o aktualną zupę

21

HOTEL ARTE RESTAURANT

SINCE 2010

ARTE
HOTEL I RESTAURACJA

PASTA

Aglione

200g

Spaghetti / pepperoncino / oliwa / czosnek / pietruszka / Pappardelle

38

Bolognese

250g

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

45

Madrid Pappardelle

250g

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

45

Pappardelle z młodym szpinakiem, grzybami i burrata

250g

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

54

Powrót Lasagne Bolognese / Lasagne ze szpinakiem

250g

Spaghetti / mięso wołowe / sos pomidorowy / szpinak / czosnek / pietruszka / ser

54

SALATY

Arte

250g

Paski polędwicy wołowej / sałata mieszana / grillowane warzywa

65

Cezar

250g

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

45

Kozi ser

250g

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

49

Gravlax

250g

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

49

"NO TO TERAZ DUŻY GŁÓD"

Żeberka Arte od serca

300g

Marynowane autorskie żeberka wieprzowe z autorskim sosie BBQ / frytki crispers

62

Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów z ziemniaczkami

250g

wieprzowina / leśne grzyby / cebula / natka pietruszki / ziemniaczki

43

Pierś z kaczki nie byle jaka

250g

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

59

Stek z polędwicy wołowej

250g

Polędwica wołowa / świeżo tłuczony pieprz / rozmaryn / grillowane warzywa / frytki crispers

125

Dorada z grilla

250g

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

69

Łosoś na szpinakowej chmurce

250g

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

54

Wspomnienie greckich wakacji - Stifado

250g

mięso wołowe / szalotka / sos pomidorowy / ziemniaczki zapiekane

54

Burger Vege Arte

300g

Pieczony ser kozi / karmelizowana cebulka / grillowana papryka / rukola

43

Burger Arte

300g

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

43

MENU DLA DZIECI

Spaghetti Napoletana w sosie pomidorowym 120g
27

Drobiowe kotlety w chrupiącej panierce podawane
z frytkami 150g
35

DODATKI

Frytki	12 /100g	Misa świeżych warzyw	12 / 100g
Frytki crispers z Grana Padano	19 /150g	Warzywa z patelni	22 / 150g
Pieczone ziemniaki w rozmarynie	12 /120g	Dodatkowe pieczywo	6 / 50g

Desery

Baskijski sernik w szalonym pistacjowym płaszczu 120g
28

Crème brûlée z nutką pomarańczy 100g
26

Szarlotka Arte na ciepło z lodami 200g
28

Lody rzemieślnicze z musem malinowym 150g
26

HOTEL ARTE RESTAURANT

SINCE 2010

ARTE
HOTEL I RESTAURACJA

NAPOJE

Napoje bezalkoholowe

Woda gazowana / niegazowana	0,33l	10
Woda gazowana / niegazowana	0,75l	20
Sok owocowy	0,25l	10
Sok świeżo wyciskany	0,20l	22
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	10
Espresso doppio	12
Tonic Espresso	14
Espresso z wkładką szefa	20
Kawa czarna / biała	10
Cappuccino	15
Cappuccino doppio	18
Caffè latte	18
Kawa mrożona	25

Herbaty Ronnefltd 19

Assam Bari Irish Breakfast (India)
Czarna herbata

Darjeeling Organic - Summer Gold (India)
Czarna Herbata

Earl Grey (India)
Czarna Herbata z Bergamotką

Rooibos Cream
Rooibos o smaku pomarańczy i wanilii
Orange Greenleaf

(India)
Organiczna zielona herbata
Zielona Herbata z Aromatem Mango
Morgentau (China)

Refreshing Mint
Liście mięty z trawą cytrynową

Verveine
Cytrynowa werbena

Sweet Berries
Napar owocowy o smaku truskawkowo-malinowym

Piwo beczkowe

	0,3l	0,5l
Zapytaj Kelnera co na kiju	12	16

Piwo w butelkach

Lobkowicz Ciemny	0,5l	18
Lobkowicz Bezalkoholowy	0,5l	18

Wino

Białe domowe	150ml	18
Czerwone domowe	150ml	18

+ 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	17	170
czysta / wiśniówka / pomarańczówka / jeżynówka / morelówka / piołunówka / orzechówka / pigwówka	14	150
Wyborowa	14	150
Gorzka Żołądkowa /	14	
Krupnik Żubrówka	14	



SINCE 2010

Spring 2024

Menu

HOTEL ARTE RESTAURANT

S I N C E 2 0 1 0

ARTE
HOTEL | RESTAURACJA

FOR THE GOOD START

Beef tartare with chorizo, marinated chanterelles and truffle sauce 120g

Beef / Chorizo / dried tomato / marinated chanterelles / truffle sauce / capers, red onion

45

Marinated salmon tartare

70g

Gravlax / red onion / capers / lime / freshly ground pepper / dill / Dijon mustard

43

Shrimp scampi in white wine and garlic

100g

White wine / garlic / chilli / parsley / bread

43

Trio Bruschetta

150g

Ciabatta / tomatoes / goat cheese / gravlax / olive oil / garlic

43

Cheese board - the perfect appetizer for two cheese lovers

250g

hard ripening cheeses / olives / capers / croutons / olive oil

49

Soup of the day / Cream soup

200g

ask the waiter about the current soup

21

HOTEL ARTE RESTAURANT

SINCE 2010

ARTE
HOTEL | RESTAURACJA

PASTA

Aglione

200g

Spaghetti / pepperoncino / olive oil / garlic / parsley

38

Bolognese

250g

Spaghetti / beef / tomato sauce based on red wine / parsley

45

Madrid Pappardelle

250g

Pappardelle / shrimps / chorizo / tomato sauce / parsley / garlic

45

Pappardelle with baby spinach, mushrooms and burrata

250g

Pappardelle / forest mushrooms / baby spinach / burrata / Grana Padano

54

The return of Lasagne Bolognese / Lasagne with spinach

250g

Spaghetti / beef / tomato sauce / spinach / garlic / parsley / cheese

54

SALADS

Arte

250g

Beef tenderloin strips / mixed lettuce / grilled vegetables

65

Caesar

250g

Grilled chicken / vegetables / vinaigrette sauce / sprouts / Caesar sauce / grated Grana Padano / croutons

45

Baked Goat

250g

Baked goat cheese / vegetables / vinaigrette sauce / sprouts / balsamic sauce

49

Gravlax

250g

Salmon marinated in citrus fruits / vegetables / tomatoes marinated in olive oil and garlic / vinaigrette sauce / toast

49

"THAT'S A BIG HUNGER NOW"

Arte ribs from the heart

300g

Marinated original pork ribs with original BBQ sauce / crispers

62

Pork tenderloin in forest mushroom sauce with potatoes

250g

pork / forest mushrooms / onion / parsley / potatoes

43

Not just any duck breast

250g

Duck breast served medium rare / apple sauce with fresh ginger / baked potatoes or lettuce

59

Beef sirloin steak

250g

Beef sirloin / freshly cracked pepper / rosemary / grilled vegetables / crispers

125

Dorada bream fish grilled in herbs

250g

Sea bream served whole / garlic / rosemary / olive oil / black pepper

69

Salmon on a spinach cloud

250g

Baked salmon fillet / tomatoes / spinach / sweet chili sauce

54

Memories of Greek holidays - Stifado

250g

beef / shallots / tomato sauce / baked potatoes

54

Burger Vege Arte

300g

Baked goat cheese / caramelized onion / grilled pepper / arugula

43

Burger Arte

300g

Beef / bacon / lettuce / tomato / onion / cheese / original pink sauce / crispers

43

CHILDREN'S MENU

Spaghetti Napoletana in tomato sauce 120g
27

Chicken strips in crispy breading served with fries 150g
35

ACCESSORIES	French fries	12 / 100g	Bowl of fresh vegetables	12 / 100g
	Crispers with Grana Padano	19 / 150g	Pan-fried vegetables	22 / 150g
	Baked potatoes in rosemary	12 / 120g	Extra bread	6 / 50g

Desserts

Basque cheesecake with a crazy pistachio coat 120g
28

Crème brûlée with a hint of orange 100g
26

Warm Arte apple pie with ice cream 200g
28

Artisanal ice cream with raspberry mousse 150g
26



HOTEL ARTE RESTAURANT

SINCE 2010

ARTE
HOTEL | RESTAURACJA

DRINKS

Soft drinks Carbonated / still

water Carbonated / still water	0,33l	10
Fruit juice	0,75l	20
Freshly squeezed juice Tomato	0,25l	10
juice	0,20l	22
Coca Cola / Coca Cola zero	0,25l	12
Sprite / Fanta / Tonic Kinley Fuze	0,25l	12
Tea Lemoniada	0,25l	12
	0,25l	12
	0,20l	16

Elmundo Caffé

Espresso	10
Espresso doppio	12
Tonic Espresso	14
Espresso with chef insert	20
Black/white coffee	10
Cappuccino	15
Cappuccino doppio	18
Caffè latte	18
Iced coffee	25

Ronnefltd teas 19

Assam Bari Irish Breakfast (India)
Black tea

Darjeeling Organic - Summer Gold

(India) Black Tea with Bergamot
Black tea

Earl Grey (India)

Rooibos Cream Orange
Rooibos with orange and vanilla flavor

Greenleaf (India)
Organic green tea

Morgentau (China)
Green Tea with Mango Aroma

Refreshing Mint
Mint leaves with lemongrass

Verveine
Lemon verbena

Sweet Berries
Fruit infusion with strawberry and raspberry flavor

Draft beer

	0,3l	0,5l
Ask the waiter what's on the stick	12	16

Bottled beer

Lobkowicz Dark Lobkowicz	0,5l	18
Non-Alcoholic	0,5l	18

House white wine 150ml 18

House red wine 150ml 18

+ ask the waiter about the wine list to find out the full offer

Cocktails

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

Vodk as

Baczewsk	40ml	0,5l
pure / cherry / orange / blackberry / apricot / wormwood / walnut / quince	17	170
Wyborowa	14	150
Gorzka Żołądkowa /	14	
Krupnik Żubrówka	14	



SEIT 2010

Frühling 2024

Speisekarte

FÜR DEN GUTEN START

Tatarbeefsteak mit Chorizo, marinierten Pfifferlingen und Trüffelsauce	120g
<i>Tatarbeef / Chorizo / getrocknete Tomaten / marinierte Pfifferlinge / Trüffelsauce / Kapern, rote Zwiebeln</i>	
45	
Mariniertes Lachstatar	70g
<i>Gravlax / rote Zwiebel / Kapern / Limette / frisch gemahlener Pfeffer / Dill / Dijon-Senf</i>	
43	
Garnelenscampi in Weißwein und Knoblauch	100g
<i>Weißwein / Knoblauch / Chili / Petersilie / Brot</i>	
43	
Trio Bruschetta	150g
<i>Ciabatta / Tomaten / Ziegenkäse / Gravlax / Olivenöl / Knoblauch</i>	
43	
Käsebrett – die perfekte Vorspeise für zwei Käseliebhaber	250g
<i>Hartkäse / Oliven / Kapern / Croutons / Olivenöl</i>	
49	
Tagessuppe / Cremesuppe	200g
<i>Fragen Sie den Kellner nach der aktuellen Suppe</i>	
21	

HOTEL ARTE RESTAURANT

SEIT 2010



ARTE
HOTEL | RESTAURACJA

PASTA

Aglione

200g

Spaghetti / Peperoncino / Olivenöl / Knoblauch / Petersilie

38

Bolognese

250g

Spaghetti / Rindfleisch / Tomatensauce auf Rotweinbasis / Petersilie

45

Madrid Pappardelle

250g

Pappardelle / Garnelen / Chorizo / Tomatensauce / Petersilie / Knoblauch

45

Pappardelle mit Babyspinat, Pilzen und Burrata

250g

Pappardelle / Waldpilze / Babyspinat / Burrata / Grana Padano-Törtchen

54

Die Rückkehr der Lasagne Bolognese / Lasagne mit Spinat

250g

Spaghetti / Rindfleisch / Tomatensauce / Spinat / Knoblauch / Petersilie / Käse

54

SALAT

Arte

250g

Rinderfiletstreifen / gemischter Salat / gegrilltes Gemüse

65

Caesar

250g

Gegrilltes Hähnchen / Gemüse / Vinaigrette-Sauce / Sprossen / Caesar-Sauce / geriebener Grana Padano / Croutons

45

Gebackener Ziegenkäse

250g

Gebackener Ziegenkäse / Gemüse / Vinaigrettesauce / Sprossen / Balsamicosauce

49

Gravlax

250g

In Zitrusfrüchten marinierter Lachs / Gemüse / in Olivenöl und Knoblauch marinierte Tomaten / Vinaigrette-Sauce / Toast

49

„DAS IST JETZT EIN GROßER HUNGER“

Arte Rippchen von Herzen

300 g

Marinierte Original-Schweinerippchen mit Original-BBQ-Sauce/Crispers

62

Schweinefilet in Waldpilzsauce mit Kartoffeln

250g

Schweinefleisch / Waldpilze / Zwiebeln / Petersilie / Kartoffeln

43

Nicht irgendeine Entenbrust

250g

Entenbrust serviert medium rare / Apfelsauce mit frischem Ingwer / Ofenkartoffeln oder Salat

59

Rinderfiletsteak

250g

Rinderfilet / frisch gemahlener Pfeffer / Rosmarin / gegrilltes Gemüse / Chips

125

Gegrillte Dorada

250g

Ganz servierte Dorade / Knoblauch / Rosmarin / Olivenöl / schwarzer Pfeffer

69

Lachs auf einer Spinatwolke

250g

Gebackenes Lachsfilet / Tomaten / Spinat / süße Chilisauce

54

Erinnerungen an griechische Feiertage - Stifado

250g

Rindfleisch / Schalotten / Tomatensauce / Ofenkartoffeln

54

Burger Vege Arte

300 g

Gebackener Ziegenkäse / karamellisierte Zwiebeln / gegrillte Paprika / Rucola

43

Burger Arte

300 g

Rindfleisch / Speck / Salat / Tomate / Zwiebel / Käse / original rosa Sauce / Crisper

43

KINDERMENÜ

Spaghetti Napoletana in Tomatensauce 120g
27

Hähnchenschnitzel in knuspriger Panade, serviert
mit Pommes Frites 150g
35

ZUBEHÖR

Pommes Frites	12 /100g	Schüssel mit frischem	12 / 100g
Crisper mit Grana Padano	19 /150g	Gemüse, gebratenes	22 / 150g
Ofenkartoffeln in Rosmarin	12 /120g	Gemüse, extra Brot	6 / 50g

Nachspeisen

Baskischer Käsekuchen mit einem verrückten Pistazienmantel 120g
28

Crème Brûlée mit einem Hauch Orange 100g
26

Warmer Arte-Apfelkuchen mit Eis 200g
28

Handwerklich hergestelltes Eis mit Himbeermousse 150g
26



HOTEL ARTE RESTAURANT

SEIT 2010

ARTE
HOTEL | RESTAURACJA

GETRÄNKE

Erfrischungsgetränke

Kohlensäurehaltiges / stilles	0,33l	10
Wasser Kohlensäurehaltiges /	0,75l	20
stilles Wasser Fruchtsäfte	0,25l	10
Frisch gepresster Saft	0,20l	22
Tomatensaft	0,25l	12
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,25l	12
Sprite / Fanta / Tonic Kinley Fuze	0,25l	12
Tea Lemoniada	0,25l	12
	0,20l	16

Elmundo Kaffee

Espresso	10
Espresso doppio	12
Tonic Espresso	14
Espresso mit Kocheinsatz	20
Schwarzer/weißer Kaffee	10
Cappuccino	15
Cappuccino doppio	18
Caffè Latte	18
Eiskaffee	25

Ronnefltdt-Tees 19

Assam Bari Irisches Frühstück
(Indien)
Schwarzer Tee

Darjeeling Bio - Summer Gold

(Indien) Schwarzer Tee mit Bergamotte
Schwarzer Tee

Earl Grey (Indien)

Rooibos-Creme

Rooibos mit Orangen- und Vanillegeschmack

Orange Greenleaf

Grüner Tee mit Mangoaroma

(Indien)

Bio-Grüntee

Morgentau (China)

Erfrischende

Minzblätter mit Zitronengras

Minz-Verveine

Zitronenverbene

Süße Beeren

Früchtetee mit Erdbeer- und
Himbeergeschmack

Fassbier

	0,3l	0,5l
Fragen Sie den Kellner,	12	16
was auf dem Stick ist		

Flaschenbier

Lobkowicz Dark Lobkowicz	0,5l	18
Alkoholfrei	0,5l	18

Hausgemachter Weißwein 150 ml 18

Hausgemachter Rotwein 150 ml 18

+ Fragen Sie den Kellner nach der Weinkarte, um
das vollständige Angebot zu erfahren

Cocktails

Aperol Spritz Pornostar	32
Martini Mojito Virgin	36
Mojito Sex am Strand	36
Gefrorener Tequilla-	32
Kuss	36

Wodkas

Baczewski	40 ml	0,5l
Rein / Kirsche / Orange / Brombeere / Aprikose / Wermut / Walnuss / Quitte	17	170
Wyborowa	14	150
Gorzka Żołądkowa /	14	
Krupnik Żubrówka	14	