

LEGENDA ALERGENÓW

A- Gluten
B- Skorupiaki
C- Jaja
D- Ryby
E- Orzeszki ziemne
F- Soja
G- Laktoza
H- Orzechy
I- Seler
J- Gorczyca
K- Sezam
L- Dwutlenek siarki
M- Łubin
N- Mięczaki
O- Grzyby

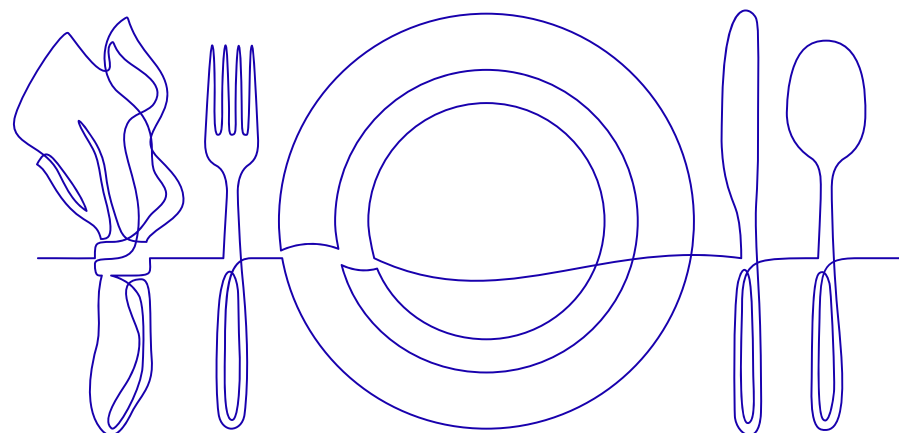
ALLERGEN LEGEND

A- Gluten
B- Crustaceans (shellfish)
C- Eggs
D- Fish
E- Peanuts
F- Soy
G- Lactose
H- Nuts
I- Celery
J- Mustard
K- Sesame
L- Sulphur dioxide (sulphites)
M- Lupin
N- Molluscs
O- Mushrooms

DO RACHUNKU DLA STOLIKÓW LICZĄCYCH 4 OSOBY I WIĘCEJ DOLICZANY JEST SERWIS W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA. OPŁATA TA JEST AUTOMATYCZNIE UWZGLĘDNIANA W KOŃCOWYM RACHUNKU I PRZEZNACZONA NA OBSŁUGĘ ORAZ ZAPEWNIENIE NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI SERWISU

A 10% SERVICE CHARGE IS ADDED TO THE TOTAL BILL FOR TABLES OF 4 OR MORE GUESTS. THIS CHARGE IS AUTOMATICALLY INCLUDED IN THE FINAL RECEIPT AND IS INTENDED TO SUPPORT SERVICE OPERATIONS AND HELP MAINTAIN THE HIGHEST STANDARD OF GUEST SERVICE

ARCHE *Air* 
RESTAURACJA





ARCHE Air✈️
RESTAURACJA

MENU ZIELONE

**SALATKA Z REGIONALNYM KOZIM SEREM Z
KASZUB (280G)** 45 ZŁ

*Mix sałat, kozi ser, burak, figa, winegret miodowo-
musztardowy, orzechy włoskie*

Alergeny: A, G, F, J

ZUPA KREM Z ŻÓŁTEGO BURAKA (300ML) 28 ZŁ

*Masło orzechowe, vol-au-vent, mus z koziego sera,
konfitura z czerwonej cebuli, orzechy nerkowca*

Alergeny: A, G, I, H

PIECZONY BATAT (380G) 55 ZŁ

*Hummus, ziołowe chimichurri, granat, prażona
ciecierzyca, mięta, orzechy włoskie*

Alergeny: H, K

RISOTTO Z GRZYBAMI LEŚNYMI (240G) 52 ZŁ

*Bocznik, czosnek, szalotka, białe wino, parmezan,
masło, śmietanka szczypiorkowa, chips z batata*

Alergeny: G, O

DO STOLIKÓW OD 4 OSÓB DOLICZANY JEST SERWIS W WYSOKOŚCI 10%
WARTOŚCI RACHUNKU

ARCHE Air✈️
RESTAURACJA

„DID YOU ENJOY YOUR MEAL?”

SHARE YOUR FEEDBACK AND HELP US BECOME EVEN BETTER!
YOUR OPINION HELPS OTHERS DISCOVER THE UNIQUE TASTE AND
QUALITY WE SERVE EVERY DAY.

👍 RATE US NOW – YOUR VOICE MATTERS!



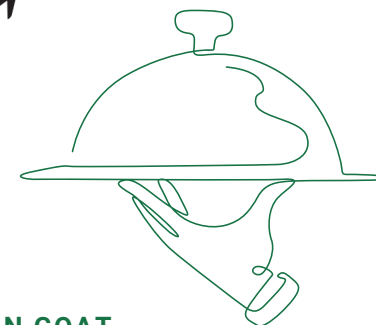
„SMAKOWAŁO CI?”

PODZIEL SIĘ OPINIĄ I POMÓŻ NAM BYĆ JESZCZE LEPSZYMI!
TWOJA OCENA SPRAWI, ŻE INNI TEŻ ODKRYJĄ WYJĄTKOWY SMAK I
JAKOŚĆ, KTÓRĄ SERWUJEMY KAŻDEGO DNIA.

👉 OCEŃ NAS JUŻ TERAZ – TWOJE ZDANIE MA ZNACZENIE!



GREEN MENU



**SALAD WITH REGIONAL KASHUBIAN GOAT
CHEESE (280G)**

45 PLN

*Mixed greens, goat cheese, beetroot, fig, honey-
mustard vinaigrette, walnuts*

Allergens: A, G, F, J

YELLOW BEETROOT CREAM SOUP (300 ML)

28 PLN

*Peanut butter, vol-au-vent, goat cheese mousse,
red onion confit, cashew nuts*

Allergens: A, G, I, H

ROASTED SWEET POTATO (380G)

55 PLN

*Hummus, herb chimichurri, pomegranate, roasted
chickpeas, mint, walnuts*

Allergens: H, K

WILD MUSHROOM RISOTTO (240G)

52 PLN

*Oyster mushrooms, garlic, shallots, white wine,
Parmesan cheese, butter, chive cream, and sweet potato*

Allergens: G, O



ARCHE *Air*✈

RESTAURACJA

ZIELONE MENU NAPOJÓW

SOK ŚWIEŻO WYCISKANY 250 ml 30 ZŁ

Do wyboru: Pomarańcza lub Grejpfrut

WINA BEZALKOHOLOWE 125 ml/ 750 ml 19 ZŁ/ 99 ZŁ

Do wyboru: Białe, Czerwone, Musujące

PIWO BEZALKOHOLOWE BUTELKOWANE 500 ml 22 ZŁ

Do wyboru: Klasyczne lub Smakowe

HUGO SPRITZ 0,0% 36 ZŁ

Likier Elderflower 0%/ Prosecco 0%/ Woda gazowana/ Sok z limonki/ Mięta

Alergeny: L
Orzeźwiający, bezalkoholowy koktajl o kwiatowo-cytrusowym aromacie. Delikatna słodycz likieru z kwiatów czarnego bzu łączy się z musującym prosecco 0%, świeżością soku z limonki i bąbelkami wody gazowanej. Całość dopełnia aromatyczna mięta, tworząc lekki, letni napój idealny na każdą okazję.

MOODRONI 0,0% 42 ZŁ

Likier Mood 0%/ Gin Gordon's 0%/ Likier Giffard Bitter 0%

Alergeny: L
Wyrafinowany, bezalkoholowy koktajl o złożonym, lekko gorzkim charakterze. Bazuje na napoju funkcjonalnym, który dodaje kompozycji subtelnej energii i głębi smaku. Delikatne nuty ziół i cytrusów tworzą elegancki balans pomiędzy orzeźwieniem a wytrawnością. Idealny dla osób ceniących nowoczesne, świadome podejście do miksologii.

MIĘKKIE ŁADOWANIE 0,0% 32 ZŁ

Gin Gordon's 0%/ Fever-Tree Premium Indian Tonic/ syrop wiśniowy/ cytryna

Alergeny: L
Bezalkoholowy koktajl o harmonijnym połączeniu słodyczy i kwasowości, z jedwabistą gładką teksturą. Intensywny smak wiśni przełamany świeżością limonki tworzy wyrazistą, a zarazem lekką kompozycję.

ORANGE SPRITZ 0,0% 32 ZŁ

Likier Giffard Spritz 0%/ Prosecco 0%/ Woda gazowana

Alergeny: L
Bezalkoholowy koktajl o lekko gorzkim, cytrusowym charakterze inspirowany klasycznym spritzem. Musujące połączenie delikatnej goryczki, orzeźwiających bąbelków i subtelnej słodyczy tworzy napój pełen lekkości i elegancji. Idealny na letnie popołudnia i toasty w dobrym stylu.

ARCHE *Air*✈

RESTAURACJA

LEGENDA

Objaśnienie znaczeń kolorów w MENU

MENU ZIELONE

Wegetariańskie

GREEN MENU

Vegetarian

ZIELONE MENU NAPOJÓW

Napoje i koktajle bez alkoholowe

GREEN BEVERAGE MENU

Non-Alcoholic Drinks & Mocktails

MENU CZERWONE

Mięsne

RED MENU

Meat

MENU NIEBIESKIE

Ryby/ owoce morza

BLUE MENU

Fish & Seafood

COFFEE

Price

Espresso	12 PLN
Double Espresso	14 PLN
Americano	16 PLN
Cappucino	18 PLN
Flat White	18 PLN
Cafe Latte	19 PLN
Irish Coffee	29 PLN



TEA

Price

Black Tea	18 PLN
Earl Grey Tea	18 PLN
Green Tea	18 PLN
Jasmine Green Tea	18 PLN
Herbal Mint Tea	18 PLN
Fruit Tea	18 PLN
Vanilla Rooibos Tea	18 PLN



WATER

Quantity

Price

Kropla Beskidu Still Water	330 ml	12 PLN
Kropla Beskidu Sparkling Water	330 ml	12 PLN
Kropla Beskidu Still Water	700 ml	17 PLN
Kropla Beskidu Sparkling Water	700 ml	17 PLN
Cisowianka Still Water	330 ml	18 PLN
Cisowianka Perlage Sparkling Water	330 ml	18 PLN
Cisowianka Still Water	700 ml	25 PLN
Cisowianka Perlage Sparkling Water	700 ml	25 PLN
Carafe of Water	1 l	17 PLN

GREEN BEVERAGE MENU



FRESHLY SQUEEZED JUICE 250 ml 30 PLN

Choice of: Orange or Grapefruit

ALCOHOL-FREE WINE 125 ml/ 750 ml 19 PLN/ 99 PLN

Choice of: White, Red, or Sparkling

BOTTLED ALCOHOL-FREE BEER 500 ml 22 PLN

Choice of: Classic or Flavored

HUGO SPRITZ 0,0%

36 PLN

Elderflower liqueur 0% / Prosecco 0% / Sparkling water / Lime juice / Mint

Allergens: L

A refreshing non-alcoholic cocktail with a floral-citrus aroma. The delicate sweetness of elderflower liqueur blends with sparkling alcohol-free prosecco, fresh lime juice, and bubbly sparkling water. Fragrant mint completes the drink, creating a light, summery beverage perfect for any occasion.

MOODRONI 0,0%

42 PLN

Mood liqueur 0% / Gordon's Gin 0% / Giffard Bitter liqueur 0%

Allergens: L

A sophisticated non-alcoholic cocktail with a complex, slightly bitter profile. It is based on a functional beverage that adds subtle energy and depth of flavor. Delicate herbal and citrus notes create an elegant balance between refreshment and dryness. Perfect for those who appreciate a modern, mindful approach to mixology

SOFT LANDING 0.0%

32 PLN

Gordon's Gin 0% / Fever-Tree Premium Indian Tonic / Cherry syrup / Lemon

Allergens: L

A non-alcoholic cocktail featuring a harmonious balance of sweetness and acidity with a silky-smooth texture. The rich cherry flavor is complemented by the freshness of citrus, creating a vibrant yet light composition.

ORANGE SPRITZ 0,0%

32 PLN

Giffard Spritz 0% / Prosecco 0% / Sparkling water

Allergens: L

A non-alcoholic cocktail with a lightly bitter, citrus-forward character inspired by the classic spritz. The sparkling combination of gentle bitterness, refreshing bubbles, and subtle sweetness creates a drink full of lightness and elegance. Ideal for summer afternoons and stylish celebrations.



ARCHE Air

RESTAURACJA

MENU CZERWONE

KLASYCZNY TATAR WOŁOWY (180G) 50 ZŁ

Żółtko plastyczne, szalotka, borowik, kapary, musztarda,
sos sojowy, olej szczypiorkowy, grzanki
Alergeny: A, C, F, J, M, O

WĄTRÓBKA DROBIOWA (180G) 38 ZŁ

Papryka, winogrona, orzeszki nerkowca, pietruszka, śmietana
słodka, tost pszenny
Alergeny: A, G, E, H, L M,

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM (280G) 36 ZŁ

Salata rzymska, pierś z kurczaka, bekon, anchois, kaszubski ser
„old sellin”, pomidorki koktajlowe, grzanki
Alergeny: A, C, G, M, I

BURGER WOŁOWY Z FRYTKAMI (400G) 60 ZŁ

Bułka maślana, sałata, pomidor, ogórek konserwowy, cebula
czerwona, ser cheddar, bekon, koperkowe spicy mayo
Alergeny: A, C, F, G, H, J

PIERŚ Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO SUPREME (380G) 64 ZŁ

Gnocchi ziemniaczane, grzyby, rozmaryn, tymianek, czosnek,
śmietanka, parmezan, masło, chips warzywny
Alergeny: A, C, G, L, M, O

POLIK WIEPRZOWY (380G) 64 ZŁ

Puree ziemniaczane, brokuł bimi, mini marchewka, boczniak, sos
demi glace
Alergeny: A, G, I, J, O

KASZUBSKIE PIEROGI Z KASZĄ (360G) 68 ZŁ

Szarpana kaczka, sos cydrowy, prażony por
Alergeny: A,C, G, I, J

DO STOLIKÓW OD 4 OSÓB DOLICZANY JEST SERWIS W WYSOKOŚCI 10%
WARTOŚCI RACHUNKU

ARCHE Air

RESTAURACJA

KAWA

Cena

Espresso	12 ZŁ
Double Espresso	14 ZŁ
Americano	16 ZŁ
Cappucino	18 ZŁ
Flat White	18 ZŁ
Cafe Latte	19 ZŁ
Irish Coffee	29 ZŁ



HERBATA

Cena

Herbata Czarna	18 ZŁ
Herbata Earl Grey	18 ZŁ
Herbata Zielona	18 ZŁ
Herbata Zielona z jaśminem	18 ZŁ
Herbata Ziołowa miętowa	18 ZŁ
Herbata Owocowa	18 ZŁ
Herbata Rooibos z Wanilią	18 ZŁ



WODA

Ilość

Cena

Woda Kropla Beskidu N/G 0,33 l	330 ml	12 zł
Woda Kropla Beskidu GAZ 0,33 l	330 ml	12 zł
Woda Kropla Beskidu N/G 0,7 l	700 ml	17 zł
Woda Kropla Beskidu GAZ 0,7 l	700 ml	17 zł
Woda Cisowianka N/G 0,33l	330 ml	18 zł
Woda Cisowianka Perlage 0,33l	330 ml	18 ZŁ
Woda Cisowianka N/G 0,7l	700 ml	25 ZŁ
Woda Cisowianka Perlage 0,7l	700 ml	25 ZŁ
Karafka Wody	1 l	17 zł

DO STOLIKÓW OD 4 OSÓB DOLICZANY JEST SERWIS W WYSOKOŚCI 10%
WARTOŚCI RACHUNKU

SOFT DRINKS

	Quantity	Price
Coca-Cola	250 ml	15 PLN
Coca-Cola Zero	250 ml	15 PLN
Sprite	250 ml	15 PLN
Fanta	250 ml	15 PLN
Burn Energy Drink	250 ml	15 PLN

BOTTLED JUICES

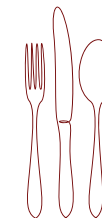
Cappy Orange juice	250 ml	15 PLN
Cappy Apple juice	250 ml	15 PLN
Cappy Multivitamin juice	250 ml	15 PLN
Cappy Grapefruit juice	250 ml	15 PLN

TONIC

Fever Tree Premium Indian Tonic Water	 200 ml	18 PLN
Fever Tree Ginger Beer	200 ml	18 PLN
Fever Tree Rhubarb and Raspberry	200 ml	18 PLN
Fever Tree Mediterranean	200 ml	18 PLN
Kinley Tonic Water	250 ml	15 PLN

LEMONADE

Homemade Lemonade	330 ml	18 PLN
Homemade Lemonade	1l	30 PLN



RED MENU

CLASSIC BEEF TARTARE (180G) 50 PLN

*Cured egg yolk, shallot, porcini mushroom, capers,
mustard, soy sauce, chive oil, croutons*
Allergens: A, C, F, J, M, O

CHICKEN LIVER (180G) 38 PLN

*Bell pepper, grapes, cashew nuts, parsley, sweet cream,
wheat toast*
Allergens: A, C, G, M, I

CAESAR SALAD WITH CHICKEN (280G) 36 PLN

*Romaine lettuce, chicken breast, bacon, anchovies, Kashubian
"Old Sellin" cheese, cherry tomatoes, croutons*
Allergens: A, C, G, M, I

BEEF BURGER WITH FRIES (400G) 60 PLN

*Brioche bun, lettuce, tomato, pickles, red onion, cheddar cheese,
bacon, dill spicy mayo*
Allergens: A, C, F, G, H, J

SUPREME CORN-FED CHICKEN BREAST (380G) 64 PLN

*Potato gnocchi, mushrooms, rosemary, thyme, garlic, cream,
parmesan, butter, vegetable chips*
Allergens: A, C, G, L, M, O

PORK CHEEK (380G) 64 PLN

*Mashed potatoes, broccolini (bimi broccoli), baby carrots, oyster
mushrooms, demi-glace sauce*
Allergens: A, G, I, J, O

KASHUBIAN DUMPLINGS WITH BUCKWHEAT GROATS (360G) 68 PLN

Pulled duck, cider sauce, crispy leek
Allergens: A, C, G, I, J



SPAGHETTI ALLA CHITARRA (350G) 58 ZŁ

Krewetki, czosnek, papryczki chili, szalotka, natka pietruszki, pomidorki koktajlowe, masło, białe wino

Alergeny: A, B, C, G, L, M, N

FISH AND CHIPS (400G) 52 ZŁ

Dorsz czarny, ciasto piwne, frytki stekowe, sos tatarski, mix sałat, pomidor, ogórek, winegret miodowo-musztardowy

Alergeny: A, C, D, F, G, H, O

PSTRĄG DZIADZIA WŁADZIA (320G) 64 ZŁ

Risotto, szafran, szparagi, czosnek, szalotka, białe wino, parmezan, masło, groszek zielony, groszek cukrowy, śmietanka szczypiorkowa, cytryna

Alergeny: A, D, F, G, H, L, M

DO STOLIKÓW OD 4 OSÓB DOLICZANY JEST SERWIS W WYSOKOŚCI 10%
WARTOŚCI RACHUNKU



NAPOJE	Ilość	Cena
Coca-Cola	250 ml	15 ZŁ
Coca-Cola Zero	250 ml	15 ZŁ
Sprite	250 ml	15 ZŁ
Fanta	250 ml	15 ZŁ
Burn Energy Drink	250 ml	15 ZŁ

SOKI BUTELKOWANE

Sok Cappy Pomarańcza	250 ml	15 ZŁ
Sok Cappy Jabłko	250 ml	15 ZŁ
Sok Cappy Multiwitamina	250 ml	15 ZŁ
Sok Cappy Grejpfrut	250 ml	15 ZŁ

TONIC

Fever Tree Premium Indian Tonic Water	200 ml	18 ZŁ
Fever Tree Ginger Beer	200 ml	18 ZŁ
Fever Tree Rhubarb and Raspberry	200 ml	18 ZŁ
Fever Tree Mediterranean	200 ml	18 ZŁ
Kinley Tonic Water	250 ml	15 ZŁ



LEMONIADA

Domowa Lemoniada	330 ml	18 ZŁ
Domowa Lemoniada	1l	30 ZŁ

DO STOLIKÓW OD 4 OSÓB DOLICZANY JEST SERWIS W WYSOKOŚCI 10%
WARTOŚCI RACHUNKU

DESERY

BEZA (100G)

35 Zł

Crème Chantilly, wanilia, konfitura z owoców leśnych

Alergeny: C, G

RUCHANKI KASZUBSKIE Z JABŁKIEM (150G)

35 Zł

Tradycyjne drożdżowe placki z jabłkiem, krem waniliowo-śmietankowy, cukier puder, świeże owoce

Alergeny: A, C, G, M

DESER LODOWY (200G)

24 Zł

Wanilia, truskawka, czekolada, sos czekoladowy, bita śmietana

Alergeny: A, C, E, F, G, H

DESSERTS

MERINGUE (100G)

35 PLN

Crème Chantilly, vanilla, forest fruit preserve

Allergens: C, G

KASHUBIAN RUCHANKI WITH APPLE (150G)

35 PLN

Traditional Kashubian yeast pancakes with apple served with vanilla cream, powdered sugar, and fresh fruit

Allergens: A, C, G, M

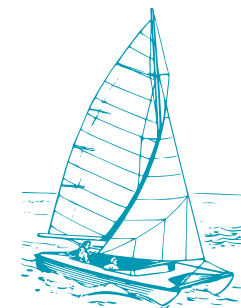
ICE CREAM DESSERT (200G)

24 PLN

Vanilla, strawberry, chocolate, chocolate sauce, whipped cream

Allergens: A, C, E, F, G, H

BLUE MENU



SPAGHETTI ALLA CHITARRA (350G)

58 PLN

Shrimp, garlic, chili peppers, shallot, parsley, cherry tomatoes, butter, white wine

Allergens: A, B, C, G, L, M, N

FISH AND CHIPS (400G)

52 PLN

Black cod, beer batter, steak fries, tartar sauce, mixed greens, tomato, cucumber, honey-mustard vinaigrette

Allergens: A, C, D, F, G, H, O

GRANDPA WŁADZIU'S TROUT (320G)

64 PLN

Risotto, saffron, asparagus, garlic, shallot, white wine, parmesan, butter, green peas, sugar snap peas, chive cream, lemon

Allergens: A, D, F, G, H, L, M



ZUPA MIESIĄCA (300ML)

32 ZŁ

Zapytaj obsługę co przygotował Szef Kuchni

DODATKI

MIX SAŁAT (150G)

15 ZŁ

Mix sałat, pomidor, ogórek, winegret miodowo-musztardowy
Alergeny: A, F, J

FRYTKI STEKOWE (150G)

15 ZŁ

Ketchup
Alergeny: F, G, I

PUREE ZIEMNIACZNE (150G)

15 ZŁ

Masło, śmietanka
Alergeny: G

SNACKI

DESKA SERÓW REGIONALNYCH (240G)

38 ZŁ

Orzechy, miód
Alergeny: G, H, K

NACHOSY (120G)

27 ZŁ

Sos serowy, salsa pomidorowa
Alergeny: G

PINSA (400G)

39 ZŁ

Sos pomidorowy, mozzarella, salami, rukola
Alergeny: A, G, H, M

DO STOLIKÓW OD 4 OSÓB DOLICZANY JEST SERWIS W WYSOKOŚCI 10%
WARTOŚCI RACHUNKU



SOUP OF THE MONTH (300 ML)

32 PLN

Ask the staff what the Head Chef has prepared today.

SIDES

MIXED SALAD (150G)

15 PLN

Mixed greens, tomato, cucumber, honey-mustard
vinaigrette
Allergens: A, F, J

STEAK FRIES (150G)

15 PLN

Served with ketchup
Allergens: F, G, I

MASHED POTATOES (150G)

15 PLN

Butter, cream
Allergens: G

SNACKS

REGIONAL CHEESE BOARD (280G)

36 PLN

Nuts, honey
Allergens: G, H, K

NACHOS (120G)

27 PLN

Served with cheese sauce and tomato salsa
Allergens: G,

PINSA (400G)

39 PLN

Tomato sauce, mozzarella, salami, arugula
Allergens: A, G, H, M

A SERVICE CHARGE OF 10% IS ADDED TO THE BILL FOR TABLES OF 4 OR MORE.