Szanowni Państwo,

Serdecznie dziękujemy za wybór naszej restauracji **ARCO by Paco Pérez**.
Jesteśmy zaszczyceni, że będą Państwo naszymi Gośćmi. Zapraszamy na niezwykłe kulinarne doświadczenie przygotowane przez szefa kuchni **Antonio Arcieri.**

ARCO to jedyna restauracja w północnej Polsce, która została wyróżniona **gwiazdką Michelin** – najwyższym uznaniem w świecie kulinarnym. Jesteśmy także dumnym członkiem prestiżowego rankingu **LaListe** 1000 najlepszych restauracji świata.

Naszym szefem kuchni jest Antonio Arcieri, znajdujący się na liście najlepszych szefów kuchni świata **The Best Chef**. Dowodzi on zespołem ponad 20 kucharzy z 8 krajów świata, którzy przygotowywać będą dania podczas Państwa kolacji.

Filozofia fine diningu

Fine dining to znacznie więcej niż jedzenie – to sztuka. Każde danie w ARCO to starannie przemyślany element większej całości, która opowiada historię. Smaki, tekstury i sposób podania łączą się w harmonijną opowieść, tworząc niezapomniane doświadczenie. Fine dining, podobnie jak sztuka, ma poruszać i inspirować Gości, pozostawiając ich z niezapomnianymi wrażeniami.

W restauracji ARCO obowiązuje wyłącznie menu degustacyjne w 3 wersjach - autorskie dzieła szefa kuchni, którego celem jest wywołanie emocji: zachwytu nad kunsztem smaku, refleksji nad nietypowymi połączeniami, a czasami nawet zaskoczenia ekstrawaganckimi kompozycjami.

- **Utopia** – składające się z 17 elementów,
- **Hall of Fame** – składające się z 10 elementów,
- **Green Green Grass** – menu wegetariańskie, składające się z 10 elementów.

MICHELIN MICHELIN The BEST CHEF LA LISTE

Dear Sir/Madam,

We would like to sincerely thank you for choosing our restaurant **ARCO by Paco Pérez**. We are honored that you will be our guests. We invite you to enjoy an extraordinary culinary experience prepared by Chef **Antonio Arcieri**.

ARCO is the only restaurant in northern Poland to have been awarded a **Michelin star** – the highest recognition in the culinary world. We are also a proud member of the prestigious **LaListe** - ranking of the 1000 best restaurants in the world.

Our chef is Antonio Arcieri, listed among the world's best chefs by **The Best Chef**. He leads a team of over 20 chefs from 8 countries around the world, who will be preparing the dishes for your dinner.

The Philosophy of Fine Dining

Fine dining is much more than just food – it is an art form. Each dish at ARCO is a carefully thought-out element of a larger whole that tells a story. Flavors, textures, and presentation come together in a harmonious narrative, creating an unforgettable experience. Fine dining, like art, is meant to move and inspire guests, leaving them with lasting impressions.

At ARCO, **we offer only a tasting menu, avaliable in three versions** – created by our Chef, designed to evoke emotions: awe at the craftsmanship of taste, reflection on unusual combinations, and sometimes even surprise with extravagant compositions.

- **Utopia** – including 17 elements,
- **Hall of Fame** – including 10 elements,
- **Green Green Grass** – a vegetarian menu, including 10 elements.

MICHELIN MICHELIN The BEST CHEF LA LISTE

ARCO

by PACO PÉREZ

Pairing win

Aby podkreślić smaki serwowanych dań, oferujemy dwa rodzaje pairingów win:

- **Essentia Iberica** – starannie dobrane wina z naszej kolekcji liczącej blisko 400 etykiet,
- **Essentia Europea** – ekskluzywny wybór win dla prawdziwych koneserów.

Jesteśmy jedną z nielicznych restauracji w Polsce, której karta win została wyróżniona prestiżowym odznaczeniem 2 kieliszków **Wine Spectator**.

Wine Spectator BEST OF AWARD OF EXCELLENCE

Przybycie do restauracji

Nasza restauracja mieści się na 33. piętrze Olivia Star, najwyższego budynku w północnej Polsce. Po dotarciu do budynku prosimy o skierowanie się do recepcji Arco na parterze, gdzie nasi pracownicy serdecznie Państwa powitają i zapewnią wygodny transport na 33. piętro.

Jeśli wiedzą Państwo, że mogą się spóźnić, prosimy o jak najszybsze poinformowanie nas o tym telefonicznie, abyśmy mogli odpowiednio dostosować Państwa wizytę.

Rozpoczęcie wieczoru w barze

Zachęcamy do wcześniejszego przybycia, aby rozpocząć wieczór w naszym barze na 33. piętrze. Oferujemy unikalne koktajle oraz starannie wyselekcjonowane alkohole, które można degustować, podziwiając zapierającą dech w piersiach panoramę Gdańska.

Strój i alergie

W celu utrzymania wyjątkowego charakteru restauracji prosimy o strój w stylu smart casual lub bardziej eleganckim.
Prosimy również o wcześniejsze poinformowanie nas o wszelkich alergiach lub nietolerancjach pokarmowych, co pozwoli nam odpowiednio dostosować menu.

Cieszymy się na Państwa wizytę i jesteśmy przekonani,
że spędzą Państwo niezapomniany wieczór w restauracji ARCO by Paco Pérez.

ARCO

by PACO PÉREZ

Wine Pairing

To enhance the flavors of the dishes served, we offer two types of wine pairings:

- **Essentia Iberica** – carefully selected wines from our collection of nearly 400 labels,
- **Essentia Europea** – an exclusive selection of wines for true connoisseurs.

We are one of the few restaurants in Poland whose wine list has been awarded the prestigious **2-glass Wine Spectator distinction**.

Wine Spectator BEST OF AWARD OF EXCELLENCE

Arrival at the Restaurant

Our restaurant is located on the 33rd floor of Olivia Star, the tallest building in northern Poland. Upon arriving at the building, please proceed to the ARCO reception on the ground floor, where our staff will warmly welcome you and ensure comfortable transport to the 33rd floor.

If you know you may be late, please inform us as soon as possible by phone so that we can adjust your visit accordingly.

Starting the evening at our bar

We encourage you to arrive early and begin your evening at our bar on the 33rd floor. We offer unique cocktails and carefully selected spirits, which you can enjoy while admiring the breathtaking panorama of Gdańsk.

Attire and Allergies

To maintain the exceptional atmosphere of the restaurant, we kindly ask for attire in smart casual or more elegant style.

Please also inform us in advance of any allergies or food intolerances, so that we can adjust the menu accordingly.

We look forward to your visit and are confident that you will have an unforgettable evening at ARCO by Paco Pérez.