

# RESTAURACJA KOBALTOWA



## SZEF KUCHNI - WOJCIECH RABIĘGA

Autorskie Menu Szefa Wojciecha Rabięgi opiera się na sezonowych składnikach i zmienia się z rytmem pór roku. Zawiera mazurskie kasze, ryby morskie i zalewowe, żuławskie miody i owoce, pomorską brukiew czy też ślimaki z Pasłęka (Krasin). Bogactwo składników z polskiej natury wprowadzamy dzięki współpracy z najlepszymi dostawcami.

**Zapraszamy 13:00 – 21:00**

**Open 1:00 p.m. – 9:00 p.m.**

# PRZYSTAWKI

## APPETIZERS

### Śledź

Śledź marynowany w occie balsamicznym z botwiną, sos kefirowy z serem pleśniowym, puder z wędzonki, ogórek gruntowy

#### **Herring**

*Pickled herring in balsamic vinegar with chard, served with clabber and mold cheese sauce, smoked meat powder, fresh cucumber*

(2, 4, 10, 14)



Piwo regionalne "Rycerz" / Local beer "Knight"

0.5 l / 9 PLN

**18 PLN**

### Ozór wołowy

Mus ze śledzia, rzodkiewka, oliwa rydzowa

#### **Beef tongue**

*Herring mousse, radishes, yellow chanterelle mushroom oil*

(4, 7)



Piwo regionalne „Surfer” / Local beer „Surfer”

0.5 l / 9 PLN

**18 PLN**

### Krewetki tygrysie

Krewetki tygrysie, sos winno-maślany, czosnek, pietruszka, chili

*Giant tiger prawns*

*Giant tiger prawns, wine and butter sauce, garlic, garden parsley, chilli*

(2, 7)



Casablanca Reserva

0.75 l / 55 PLN

**32 PLN**

### Ślimaki

Winniczki z Pasłęka, dziki ryż, sos Beurre Blanc

#### **Escargot**

*Local escargot, wild rice, Beurre Blanc sauce*

(7, 14)



Woodheaven Chardonna California

0.75 l / 55 PLN

**29 PLN**

### Grasica

Grasica cielęca, szalotka, groszek zielony

#### **Sweetbreads**

*Veal sweetbreads, shallots, green peas*

(7, 9)



Conde de Valdemar Tempranillo

0.75 l / 85 PLN

**29 PLN**

### Ser kozi

Zapiekany ser kozi, powidła śliwkowe z gorczycą, chipsy żytni, czarnuszka

#### **Goat cheese**

*Baked goat cheese, plum jam with charlock, fried rye crisps, black caraway*

(1, 7)



Ochagavia Medialuna Cabernet Merlot

0.75 l / 45 PLN

**29 PLN**

## SAŁATY

### SALADS

### Sałata Cesar

Sałata rzymska, jajko, Parmezan, kurczak lub krewetki, grzanki

#### **Caesar Salad**

*Romaine lettuce, egg, Parmesan cheese, chicken or shrimps, croutons*

(1, 2\*, 3, 7, 10)

\*tylko w przypadku Sałaty Cesar z krewetkami / *In case of Cesar Salad with shrimps*



Premio White

0.75 l / 45 PLN

**25 PLN**

### Sałata wegańska

Tempeh, młoda marchew w z gorczycą, nowalijki, dresing z redukcji białego wina, prażone migdały

#### **Vegan Salad**

*Tempeh, baby carrots with wild mustard seeds, spring vegetables, reduced white wine sauce, roasted almonds*

(6, 8, 10)



Villa Rosale Chardonnay Pinot Grigio

0.75 l / 45 PLN

**25 PLN**

### Łosoś gravlax

Marynowane owoce morza, mango, prażona cebula, warzywa sezonowe, dressing mango-chili

#### **Salmon gravlax**

*Marinated frutti di mare, mango, roasted onion, vegetables of the season, mango-chilly dressing*

(2, 4, 10, 14)

**29 PLN**

## ZUPY

### SOUPS

#### Zupa rybno-rakowa

Zupa rybno-rakowa, pomidory, szczypior

**Cryfish soup** with tomatoes and chives

(2, 4, 6, 7, 9, 14)

18 PLN

#### Krem z pomidorów i selera

Krem z pomidorów i selera, prażone kasztany

**Tomato cream and celery root soup** with roasted chestnuts

(7, 9)

16 PLN

#### Krupnik na serduszkach drobiowych

Krupnik na serduszkach drobiowych

**Barley soup** cooked with poultry hearts

(1, 6, 9)

16 PLN

## MAKARONY

### PASTA

#### Cannelloni z cielęciną

Sos pomidorowy, Mascarpone

**Cannelloni with veal**

Tomato sauce, Mascarpone

(1, 3, 7)

29 PLN



Rocca ventosa Pinot Grigio

0.75 l / 45 PLN

#### Pierogi z flądą

Młody szpinak, kapary, pomidory

**Flounder dumplings**

Spring spinach, capers and tomatoes

(1, 3, 4, 7, 9)

25 PLN



Premio white

0.75 l / 45 PLN

#### Orkisz

Makaron orkiszowy, warzywa sezonowe, smażone tofu

**Spelt**

Spelt noodles, vegetables of the season, fried tofu

(1, 4, 7, 9)

25 PLN

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN COURSES

### Sandacz

Filet, sałatka z bobu, zielonego groszku i marchwi, puree ziemniaczane z pietruszką, sos krewetkowy

### Zander

*Fillet served with broad bean, green pea and carrot salad, potato with parsley purée all in a palate delighting shrimp sauce*

(2, 4, 6, 7, 9)



Santa Carolina Reserva Chardonnay

0.75 l / 65 PLN

45 PLN

### Ryba dnia

### Fish of the day

(4)



Piwo regionalne "Rybak" / Local beer "Fisherman"

0.5 l / 9 PLN

35 PLN

### Antrykot wołowy

Marynowany w occie balsamicznym, smażone młode ziemniaki, puree z białych warzyw z kardamonem i wanilią

### Beef rib eye steak

*Marinated in balsamic vinegar, fried young potatoes, white vegetable with cardamom and vanilla purée*

(6,7,9)



Chateaunaf du Pape

0.75 l / 160 PLN

45 PLN

### Kaczka

Filet, kopytka z estragonem, modra kapusta z wiśniami i ciemny sos z rozmarynem

### Duck

*Duck fillet, gnocchi with tarragon, fresh spring cabbage, sour cherries, dark rosemary sauce*

(1, 6, 7, 9, 10)



Woodhaven Zinfandel

0.75 l / 55 PLN

45 PLN

### Gicz jagnięca z Nowej Zelandii

Gicz duszona w winie Porto i piwie, kasza gryczana niepalona z warzywami

### New Zealand leg of lamb

*Lamb stewed in Porto wine and in beer served with raw buckwheat groats and vegetables*

(1, 6, 9, 10)



Villa Antinori I.G.T. Toscana Antinori

0.75l / 115 PLN

59 PLN

# DESERY

## DESSERTS

<b>Owoce z musem z Mascarpone i Amaretto</b> <b><i>Fruit with Mascarpone cheese and Amaretto mousse</i></b> (3, 7)	<b>16 PLN</b>
<b>Ciasto czekoladowe z bezą</b> Sorbet owocowy, sos malinowy z Grand Marnier <b>Meringue chocolate cake</b> Fruit sorbet, raspberry and Grand Marnier sauce (1, 3, 7, 8)	<b>16 PLN</b>
<b>Parfait miodowe</b> Truskawki, sosem karmelowy <b>Honey parfait</b> <i>Strawberries, caramel sauce</i> (3, 7)	<b>17 PLN</b>

# MENU DLA DZIECI

## KIDS MENU

<b>Naleśniki z twarogiem</b> <i>Crêpes with sweet farmers cheese filling</i> (1, 3, 7)	<b>16 PLN</b>
<b>Kotlet Pirata z piersi z kurczaka z sosem pomidorowym i frytkami</b> <i>Pirate's chicken cutlet with tomato sauce and french fries</i> (1, 3)	<b>17 PLN</b>
<b>Makaron w sosie pomidorowym z Mascarpone</b> <i>Pasta with tomato and Mascarpone cheese sauce</i> (1, 7)	<b>15 PLN</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b> <i>Spaghetti bolognese</i> (1, 7, 9)	<b>15 PLN</b>
<b>Rosół z makaronem</b> <i>Broth with noodles</i> (1, 3, 9)	<b>8 PLN</b>
<b>Burger z mięsem drobiowym</b> <b>Hamburger made of minced chicken meat</b> (1, 3, 11)	<b>17 PLN</b>

# NAPOJE

## DRINKS

### Woda mineralna / Sparkling water

<b>Wysowianka</b>	<b>5 PLN</b>
<b>Aqua Panna</b>	<b>9 PLN</b>
<b>San Pelegrino</b>	<b>8 PLN</b>

0.2 L

<b>Pepsi</b>	<b>6 PLN</b>
<b>Pepsi Light</b>	<b>6 PLN</b>
<b>7 UP</b>	<b>6 PLN</b>
<b>Mirinda</b>	<b>6 PLN</b>
<b>Schweppes Tonic</b>	<b>6 PLN</b>
<b>Lipton Ice Tea Lemon</b>	<b>6 PLN</b>
<b>Lipton Ice Tea Peach</b>	<b>6 PLN</b>
<b>Red Bull</b>	<b>12 PLN</b>

0.3 L

<b>Sok Pomarańczowy</b>	<b>6 PLN</b>
<i>Orange juice</i>	
<b>Sok Jabłkowy</b>	<b>6 PLN</b>
<i>Apple juice</i>	
<b>Sok z czarnych porzeczek</b>	<b>6 PLN</b>
<i>Currant juice</i>	
<b>Sok Pomidorowy</b>	<b>6 PLN</b>
<i>Tomato juice</i>	
<b>Sok ze świeżych pomarańczy lub grapefruitów 0,3 l</b>	<b>15 PLN</b>
<i>Freshly squeezed orange or grapefruit juice</i>	



<b>Espresso</b>	<b>9 PLN</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>10 PLN</b>
<b>Espresso Doppio</b>	<b>12 PLN</b>
<b>Caffe Crèma</b>	<b>9 PLN</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>12 PLN</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>12 PLN</b>
<b>Caffe Crèma/Espresso bez kofeiny</b>	<b>9 PLN</b>

*Decaf Caffe Crema/Espresso*

<b>Czekolada na gorąco</b>	<b>8 PLN</b>
----------------------------	--------------

*Hot chocolate*

<b>Dzbanek herbaty</b>	<b>8 PLN</b>
------------------------	--------------

*Teapot*

## **PIWO**

### **BEER**

	0,3 l	0,5 l
<b>Żywiec</b>	<b>6 PLN</b>	<b>9 PLN</b>
<b>Heineken</b>	<b>7 PLN</b>	
<b>Desperados</b>	<b>10 PLN</b>	
<b>Paulaner</b>		<b>10 PLN</b>
<b>EB</b>		<b>8 PLN</b>

### **PIWO REGIONALNE / LOCAL BEER**

<b>Rybak</b> Piwo naturalne (niepasteryzowane) alk. 5,7% obj	<b>9 PLN</b>
<b>Surfer</b> Piwo pszeniczne alk. 4,8% obj	<b>9 PLN</b>
<b>Rycerz</b> Piwo jasne pełne alk. 5,7% obj	<b>9 PLN</b>

**Jeżeli mają Państwo specjalne restrykcje żywieniowe,  
alergię lub zalecenia medyczne prosimy o poinformowanie osoby  
przyjmującej zamówienie w celu przekazania wszelkich uwag  
do Szefa Kuchni.**

Legenda: 1.Zawiera gluten 2.Zawiera skorupiaki 3.Zawiera jaja 4.Zawiera ryby 5.Zawiera orzeszki ziemne 6.Zawiera soję 7.Zawiera białko mleka i laktozę 8.Zawiera orzechy 9.Zawiera seler 10.Zawiera gorczycę 11.Zawiera nasiona sezamu 12.Zawiera dwutlenek siarki 13.Zawiera łubin 14.Zawiera mięczaki

*If You have any food restrictions, allergies or medical issues, please inform about it waiters.*

*Legend: 1.Include gluten 2.Include shellfish 3.Include egg 4.Include fish 5.Include peanuts 6.Include soy 7.Include lactalbumin 8.Include nuts 9.Include celery 10.Include mustard 11.Include sesame 12.Include Sulfur dioxide 13.Include lupine 14.Include mollusca*