

# 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 jogurcie, maślaki, brunoise z pietruszki z kardamonem

18 PLN

### Herring

*Pickled herring in yogurth, served with bolete and white parsley brunoise*

(Alergeny / Allergen: 4, 7, 9)



Piwo regionalne "Rycerz" / Local beer "Knight"

0.5 l / 10 PLN

### Ślimaki

Winniczki z Pasłęka, dziki ryż, sos Beurre Blanc

29 PLN

### Escargot

*Local escargot, wild rice, Beurre Blanc sauce*

(Alergeny / Allergen: 7, 14)



Woodheaven Chardonna California

0.75 l / 55 PLN

### Grasica

Grasica cielęca, szalotka, groszek zielony

29 PLN

### Sweetbreads

*Veal sweetbreads, shallots, green peas*

(Alergeny / Allergen: 7,9)



Conde de Valdemar Tempranillo

0.75 l / 85 PLN

### Ser kozi

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

29 PLN

### 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

### Deska wędlin

Wybór wędlin wędzonych przez Szefa kuchni, sos Cumberland, chrzan, musztarda żurawinowa, pieczywo, masło

29 PLN

### Board of cold cuts

*A choice of cold cuts smoked by Chef, Cumberland sauce, horseradish, cranberry mustard, butter, bread*

(Alergeny / Allergen: 7, 10)

## SAŁATY

### SALADS

#### Sałata Cesar

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

#### **Caesar Salad**

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

(Alergeny / Allergen: 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, kurki marynowane, julienne z pora, prażone kasztany, papryka

#### **Vegan Salad**

*Tempeh, pickled chanterelle, julienne of leeks, fried chestnut, pepper*

(Alergeny / Allergen: 6, 9, 10)



Villa Rosale Chardonnay Pinot Grigio

0.75 l / 45 PLN

**25 PLN**

## ZUPY

### SOUPS

#### Zupa rybna

Ryby, brukiew pomorska, papryka

#### **Pomeranian turnip soup**

(Alergeny / Allergen: 2, 4, 6, 7, 9, 14)

**16 PLN**

#### Krem z dyni

Dynia, oliwa truflowa

#### **Pumpkin cream soup**

*Pumpkin, oil of truffle*

(Alergeny / Allergen: 7, 9)

**16 PLN**

# MAKARONY

## PASTA

### **Pierogi z ryb bałtyckich**

Ryby, kapary, pietruszka, oliwa z ostropestu, mieszanka grzybów, szalotka, zioła

### ***Pierogi with Baltic Sea fish***

*Polish traditional dumplings with fish, capers, oil of thistle, minced mixture of mushrooms, shalotts, herbs*

(Alergeny / Allergen: 1, 2, 3, 4, 7, 9)

**25 PLN**

**25 PLN**

### **Makaron orkiszowy**

Orkisz, warzywa sezonowe, smażone tofu

### **Spelt noodles**

*Spelt, vegetables, fried tofu*

(Alergeny / Allergen: 1, 6, 9)

# DANIA GŁÓWNE

## MAIN COURSES

### **Sandacz**

Filet, spaghetti z warzyw korzeniowych, puree ziemniaczane z borowikami

### **Zander**

*Fillet served with root vegetables, mashed potato, king bolet mushroom*

(Alergeny / Allergen: 4, 7, 9)



Santa Carolina Reserva Chardonnay

0.75 l / 65 PLN

**45 PLN**

### **Ryba dnia**

### ***Fish of the day***

(Alergeny / Allergen: 4)



Piwo regionalne "Rybak" / Local beer "Fisherman"

0.5 l / 10 PLN

**35 PLN**

### **Filet z kaczki**

Pęczotto z suszoną śliwką i grzybami, mus z brukwi, ciemny sos demi glace

#### **Duck fillet**

*Pearl barley with prunes and mushrooms, turnip mousse with demi glace*

(Alergeny / Allergen: 1, 7, 9)



Woodhaven Zinfandel

0.75 l / 55 PLN

**45 PLN**

### **Stek z rozbefu**

Rozbef sous-vide (58°C), warzywa sezonowe, kopytka dyniowe, sos aromatyzowany dymem

#### **Roast beef steak**

*Roast beef sous-vide (58 °C), seasonal vegetables, pumpkin gnocchi, smoked demi glace*

(Alergeny / Allergen: 1, 3, 7, 9)



Chianti Fontella

0.75 l / 45 PLN

**45 PLN**

### **Burger wołowy**

Z frytkami

#### **Beef burger**

*With French fries*

(Alergeny / Allergen: 1, 3, 11)

**25 PLN**

## DESERY

### DESSERTS

<b>Śliwki zapiekane</b> Zapiekana kruszonka orzechowa, lody chałwowe <b>Baked plums</b> <i>Roasted nuts, halvah ice cream</i> (Alergeny / Allergen: 1, 3, 5,7)	<b>16 PLN</b>
<b>Ciasto czekoladowe z bezą</b> Gruszka, sos z czarnej porzeczki <b>Meringue chocolate cake</b> Pear, blackcurrant souce (Alergeny / Allergen: 3, 7)	<b>18 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 Wysowianka** **5 PLN**

0.2 L

**Pepsi** **6 PLN**

**Pepsi Light** **6 PLN**

**7 UP** **6 PLN**

**Mirinda** **6 PLN**

**Schweppes Tonic** **6 PLN**

**Lipton Ice Tea Lemon** **6 PLN**

**Lipton Ice Tea Peach** **6 PLN**

**Red Bull** **12 PLN**

0.3 L

**Sok Pomarańczowy** **6 PLN**

*Orange juice*

**Sok Jabłkowy** **6 PLN**

*Apple juice*

**Sok z czarnych porzeczek** **6 PLN**

*Currant juice*

**Sok Pomidorowy** **6 PLN**

*Tomato juice*

**Sok ze świeżych pomarańczy lub grapefruitów 0,3 l** **15 PLN**

*Freshly squeezed orange or grapefruit juice*

<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>
<i>Decaf Caffe Crema/Espresso</i>	

<b>Czekolada na gorąco</b>	<b>8 PLN</b>
<i>Hot chocolate</i>	
<b>Dzbanek herbaty</b>	<b>8 PLN</b>
<i>Teapot</i>	

## **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 0,4l</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>10 PLN</b>
<b>Surfer</b> Piwo pszeniczne alk. 4,8% obj	<b>10 PLN</b>
<b>Rycerz</b> Piwo jasne pełne alk. 5,7% obj	<b>10 PLN</b>