

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, chipsy 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

Śliwki zapiekane

Zapiekana kruszonka orzechowa, lody chałwowe

Baked plums

Roasted nuts, halvah ice cream

(Alergeny / Allergen: 1, 3, 5,7)

16 PLN

Ciasto czekoladowe z bezą

Gruszka, sos z czarnej porzeczki

Meringue chocolate cake

Pear, blackcurrant souce

(Alergeny / Allergen: 3, 7)

18 PLN

MENU DLA DZIECI

KIDS MENU

Naleśniki z twarogiem

Crêpes with sweet farmers cheese filling

(1, 3, 7)

16 PLN

Kotlet Pirata z piersi z kurczaka z sosem pomidorowym i frytkami

Pirate's chicken cutlet with tomato sauce and french fries

(1, 3)

17 PLN

Makaron w sosie pomidorowym z Mascarpone

Pasta with tomato and Mascarpone cheese sauce

(1, 7)

15 PLN

Spaghetti Bolognese

Spaghetti bolognese

(1, 7, 9)

15 PLN

Rosół z makaronem

Broth with noodles

(1, 3, 9)

8 PLN

Burger z mięsem drobiowym

Hamburger made of minced chicken meat

(1, 3, 11)

17 PLN

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

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

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

PIWO

BEER

	0,3 l	0,5 l
Żywiec	6 PLN	9 PLN
Heineken	7 PLN	
Desperados 0,4l	10 PLN	
Paulaner		10 PLN
EB		8 PLN

PIWO REGIONALNE / LOCAL BEER

Rybak Piwo naturalne (niepasteryzowane) alk. 5,7% obj	10 PLN
Surfer Piwo pszeniczne alk. 4,8% obj	10 PLN
Rycerz Piwo jasne pełne alk. 5,7% obj	10 PLN