

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 pomarańczach z Grand Marnier, sałatka z marchewki i gorzycy

Herring

Pickled herring in oranges and Grand Marnier, carrot and French mustard salad

(4, 7, 9, 10)



Piwo regionalne „Rycerz” / Local beer „Knight”

0.5l / 10 PLN

18 PLN

Ślimaki

Winniczki z Pasłęką, dziki ryż, sos beurre blanc

Escargot

Local escargot, wild rice, beurre blanc sauce

(7, 14)



Woodheaven Chardonnaw California

0.75 l / 55 PLN

29 PLN

Krewetki

Krewetki tygrysy, sos maślany, grzanka z chilli

Shrimps

Tiger shrimps with butter sauce and toast chilli

(1, 2, 6, 7)



Wino musujące Frederic Chopin Demi Sec

0.75 l / 55 PLN

39 PLN

Grasica

Grasica cielęca, szalotka, groszek zielony

Sweetbreads

Veal sweetbreads, shallot, green peas

(7, 9)



Conde de Valdemar Tempranillo

0.75 l / 85 PLN

29 PLN

Ser kozi

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

Goat cheese

Baked goat cheese, plum jam with charlock, rye crips, black caraway

(1, 7)



Ochagavia Medialuna Cabernet Merlot

0.75 l / 45 PLN

29 PLN



Deska wędlin

Wybór wędlin wędzonych przez Szefa Kuchni, sosy, masło, pieczywo

Board of cold cuts

A choice of cold cuts smoked by Chef, sauce, horseradish, bread, butter

(1, 10)



Fontella Chianti 15 D.O.C

0.75 l / 45 PLN

29 PLN

SAŁATY

SALADS

Sałata Cezar z kurczakiem

25 PLN

Sałata Cezar z krewetkami

29 PLN

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

Cesar Salad with chicken

Cesar Salad with shrimps

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

(1, 2*, 3, 7, 10) *dotyczy sałaty z krewetkami / only for salad with shrimps



Premio White

0.75 l / 45 PLN

Sałata wegańska

25 PLN

Tofu marynowane w piklach, rzodkiewka, chips z pietruszki, warzywa sezonowe, sos z octu winnego

Vegan Salad

Tofu, radish, parsley chip, season vegetables, vinegrete (6, 9, 10)



ZUPY

SOUPS

Rybna

16 PLN

Zupa rybna z mleczkiem kokosowym, owoce morza

Fish soup

Fish soup with coconut milk and sea food

(2, 4, 6, 7, 9)

Zupa z kalarepy

Zupa wegańska z kalarepy

Vegan

Vegan kohlrabi soup

(7, 9)

15 PLN



Krem z pomidorów

Krem z pomidorów z musem z pietruszki

Tomato Cream

Tomato cream with green parsley mouse

(7, 9)

16 PLN



MAKARONY I PIEROGI

PASTA & „PIEROGI”

Pierogi z rybami bałtyckimi

Ryby bałtyckie, kapary, czosnek niedźwiedzi, szczaw

“Pierogi” with Baltic Sea fish

Polish dumplings, fish, capers, wild garlic, sorrel

(1, 2, 3, 4, 7, 9)

25 PLN

Orkisz

Makaron orkiszowy, sos teriyaki, brukselka, brokuły

Spelt

Spelt noodles, teriyaki sauce, brussels sprout, broccoli

(1, 6, 9)

29 PLN



Spaghetti Bolognese

Makaron, mięso wołowo-wieprzowe, ser parmezan

Spaghetti Bolognese

Noodles, beef and pork meat, parmesan cheese

(1, 7, 9)

25 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Sandacz

Filet, ziemniaki w śmietanie, kapusta włoska, koper

Zander

Fillet, potatoes with sour cream, Italian cabbage, dill

(4, 7, 9)



Santa Carolina Reserva Chardonnay

0.75 l / 65 PLN

45 PLN

Dorsz atlantycki

Filet pieczony w cukinii, kasza bulgur, owoce morza, warzywa sezonowe

Atlantic cod

Fillet baked in zucchini, groats with sea food, season vegetables

(1, 2, 4, 7, 9, 14)



Rocca Ventosa Pinot Grigio I.G.T.

0.75 l / 45 PLN

42 PLN

Ryba dnia wg Szefa Kuchni

Fish of the day by Chef

Grapes leaves wrap, pearl barley, root vegetables, tomato sauce

(1, 4, 7, 9)



Piwo regionalne „Rybak” / Local beer „Fisherman”

0.5l / 10 PLN

39 PLN

Gołąbki

Gołąbki w liściach winogron, kasza pęczak, warzywa korzeniowe, oliwa z oliwek, sos pomidorowy

Grapes leaves wrap

Grapes leaves wrap, pearl barley, root vegetables, tomato sauce

(1, 9)



Fontella Chianti 15 D.O.C

0.75 l / 45 PLN

25 PLN



Stek z polędwicy wołowej

Polędwica wołowa, sos Chateaubriand, warzywa sezonowe, smażone ziemniaki

Beef tenderloin steak

Beef tenderloin, Chateaubriand sauce, season vegetables, fried potatoes

(1, 6, 7, 9)



Baron de Ley Club Privado Rioja

0.75 l / 75 PLN

75 PLN

Kaczka

Filet z kaczki, kasza perłowa z cząbrem, jabłko gotowane w Calvadosie, sos demi-glace

Duck

Duck fillet, pearl barley with savory, apple boiled in Calvados, demi-glace sauce

(1, 7, 9)



Gentil Hugel Alsace

0.75 l / 65 PLN

45 PLN

BURGERY

BURGERS

Burger wołowy

Mięso wołowe, sos majonezowo-ziołowy, ogórek, cebula, frytki

Beef Burger

Beef meat, mayonnaise-herbs sauce, cucumber, onion, French fries

(1, 3, 6, 7, 10)

32 PLN

Burger drobiowy

Filet z kurczaka, sos majonezowy, ogórek, cebula, frytki

Chicken Burger

Fried chicken fillet, mayonnaise sauce, cucumber, onion, French fries

(1, 3, 6, 7, 10)

25 PLN

Burger wegański

Cieciora, sos pomidorowy z pieprzem cayenne, pomidor, ogórek, cebula, sałata, frytki

Vegan Burger

Chickpea, tomato sauce with cayenne pepper, tomato, cucumber, onion, lettuce, French fries

(1, 3, 6, 7, 10)

29 PLN



DESERY

DESSERTS

Beza

Beza, krem chantilly, owoce

Meringue

Meringue, crème Chantilly, fruits

(3, 7)

15 PLN

Ciasto czekoladowe z truskawkami flambe

Ciasto czekoladowe, truskawki z pieprzem, sorbet malinowy, bita śmietana

Chocolate cake with strawberry flambee

Strawberries with pepper, raspberry sorbet, whipped cream

(1, 3)

18 PLN

MENU DLA DZIECI KIDS MENU

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

Kotlet Rybaka z ryby z sosem pomidorowym i frytkami

Fisherman's fish cutlet with tomato sauce and French fries

(1, 3)

17 PLN

Makaron z sosem pomidorowym z Mascarpone

Pasta with tomato and Mascarpone cheese sauce

(1, 7, 9)

15 PLN

Pierogi z twarogiem i jagodami

Polish dumplings „pierogi” with cottage cheese and blueberries

(1, 7, 9)

18 PLN

Naleśniki z twarogiem

Crepes with sweet cottage cheese

(1, 3, 7)

16 PLN

Rosół z makaronem

Chicken soup with noodles

(1, 3, 9)

8 PLN

NAPOJE

DRINKS

Woda mineralna / Sparkling water

Wysowianka	5 PLN
Aqua Panna	9 PLN
San Pelegrino	8 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

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

Decaf Caffe Crema/Espresso

Czekolada na gorąco	8 PLN
----------------------------	--------------

Hot chocolate

Dzbanek herbaty	8 PLN
------------------------	--------------

Teapot

PIWO

BEER

0,3 l 0,5 l

Żywiec	6 PLN	9 PLN
---------------	--------------	--------------

Heineken	7 PLN	
-----------------	--------------	--

Desperados	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
--	---------------

Komtur Piwo ciemne alk. 6,5% obj	10 PLN
---	---------------

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



Danie wegańskie



Danie wegetariańskie