

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 aromatyzowany dymem olchowym, sos majonezowy z marynowanym borowikiem, piklowany agrest z zielonym pieprzem

Herring

Herring flavored with alder smoke, mayonnaise sauce with marinated boletus mushroom, pickled gooseberry with green pepper

(3, 4, 7, 9, 10)



Piwo regionalne „Rycerz” / Local beer „Knight”

0.5l / 10 PLN

22 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

Nowozelandzkie małże

Małże, sos winny z szałwią, grzanka

New Zealand mussels

Mussels, wine sauce with salvia, toast

(1,2,6,7,12)



Wino musujące Frederic Chopin Demi Sec

0.75 l / 55 PLN

42 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 gorczycą, chips żytni, czarnuszka

Goat cheese

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

(1, 7, 10)



Ochagavia Medialuna Cabernet Merlot

0.75 l / 45 PLN

29 PLN



Deska wędlin

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

Board of cold cuts

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

(1, 7, 10)



Fontella Chianti 15 D.O.C

0.75 l / 45 PLN

32 PLN

SAŁATY

SALADS

Sałata Cezar z kurczakiem

25 PLN

Sałata Cezar z krewetkami

32 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

ZUPY

SOUPS

Żurek z flądry

16 PLN

Flądra, zakwas żytni, maślanka, czosnek

Sour rye soup made of flounder

Flounder, rye sourdough, buttermilk, garlic

(1, 2, 4, 6, 7, 9)

Zupa ze skorzonery

Skorzonera, pieczona papryka, orzechy ziemne, galangal

Black oyster plant soup

Black oyster plant, roasted peppers, peanuts, galangal

(5, 6, 8, 9)

18 PLN



Krem marchewkowy-cebulowy

Marchew, cebula, dojrzewający czosnek

Carrot and onion cream

Carrot, onion, black garlic

(7, 9)

16 PLN



MAKARONY I PIEROGI

PASTA & „PIEROGI”

Pierogi z rybami bałtyckimi

Ryby bałtyckie, natka pietruszki, mus z kiszonej kapusty, suszone grzyby

“Pierogi” with Baltic Sea fish

Polish dumplings, fish, parsley, sauerkraut mousse, dried mushrooms

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

32 PLN

Makaron z czarnej fasoli

Makaron z czarnej fasoli, bataty, wędzone tofu, oliwa porowa, cukinia, orzechy włoskie

Black bean pasta

Sweet potatoes, smoked tofu, leek oil, zucchini, walnuts

(1, 6, 8, 9)

29 PLN



Fettuccine z wędzonym łososiem

Wędzony łosoś, ser pleśniowy, czosnek, śmietanka

Fettuccine with smoked salmon

Smoked salmon, blue cheese, garlic, cream

(1, 4, 7, 9)

32 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Sandacz

Filet z sandacza marynowany w jałowcu i cytrusach, kasza jaglana z grzybami sezonowymi, młode kałamarniczki w maśle

Zander

Zander fillet marinated in juniper and citrus, millet groats with seasonal mushrooms, young squid in butter

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



Robert Gilvesy, Rizling Cuvee Bohem

0.75 l / 110 PLN

49 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

42 PLN

Gołąbki w liściach winogron

Liście winogron, kasza pęczak, oliwa z oliwek, warzywa korzeniowe, sos paprykowy

Grapes leaves wrap

Grapes leaves, pearl barley, olive oil, root vegetables, pepper sauce

(1, 9)



Fontella Chianti 15 D.O.C

0.75 l / 45 PLN

29 PLN



DANIA GŁÓWNE - MIĘSA

MAIN COURSES - MEAT

Udziec jagnięcy

Marynowany udziec jagnięcy w herbacie earl grey, soczewica, sos ciemny z miętą, warzywa

Lamb's leg

Lamb leg marinated in earl gray tea, lentils, dark sauce with mint, vegetables

(1, 7, 9)



Avay Csaladi Pinceszét Tokaj

0.75 l / 75 PLN

69 PLN

Mostek wołowy Tandori

54 PLN

Duszony mostek Wołowy marynowany w Tandori, ziemniaki purée z kasztanami, ciemny sos rokitnikiem, czerwona kapusta

Tandoori beef brisket

Stewed beef brisket marinated in Tandoor, mashed potatoes with chestnuts, sea-buckthorn sauce, red cabbage

(6, 7, 9)



Heimann Pince Kadarka

0.75 l / 120 PLN

Kaczka

49 PLN

Pierś z kaczki, sos z czarną porzeczką z brandy ,gruszka brunoise, ziemniaki purée z suszoną morelą gotowaną w biały winie z wanilią

Duck

Duck breast, black currant sauce with brandy, brunoise pear, mashed potatoes with dried apricot, boiled in white wine with vanilla

(1, 7, 9, 12)



Gentil Hugel Alsace

0.75 l / 65 PLN

BURGERY

BURGERS

Burger wołowy

32 PLN

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

Beef Burger

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

(1, 3, 6, 7, 10)

Burger drobiowy

25 PLN

Panierowana pierś z kruczaka , sos majonezowy, ogórek, cebula, frytki steakhouse

Chicken Burger

Bread crumbed chicken breast, mayonnaise sauce, cucumber, onion, steakhouse fries

(1, 3, 6, 7, 10)

Burger wegański

29 PLN

Kotlet z polenty kukurydzianej z curry, sos terayaki , pomidor, ogórek, cebula, sałata, frytki steakhouse

Vegan Burger

Polenta patty with curry, terayaki sauce, tomato, cucumber, onion, lettuce and steakhouse fries

(1, 3, 6, 7, 10)



DESERY

DESSERTS

Bavarois z owoców leśnych

Krem bawarski z owoców leśnych, sos miodowy z cytryną i bakaliami,
Wiśnie w zalewie różanej

Forest fruits bavarois

*Forest fruits bavarois, honey sauce with lemon, nuts and raisins, cherries
in a rose sauce*

(7, 8)

16 PLN

Ciasto czekoladowe

Ciasto czekoladowe, sos z białej czekolady z tabasco, powidła śliwkowe
z kardamonem, lody orzechowe

Chocolate cake

White chocolate sauce with tabasco, plum jam with cardamom, peanut ice cream

(3, 7, 8)

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

Naleśniki z twarogiem

Crepes with sweet cottage cheese

(1, 3, 7)

16 PLN

Rosół dziecięcy z makaronem (bez pietruszki i marchewki)

Chicken soup with noodles (without parsley and carrot)

(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