

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

22 PLN

Śledź marynowany w serwatce, ser regionalny solan, warzywa sezonowe

Herring

Herring marinated in whey, regional Solan cheese, seasonal vegetables

(4, 7, 9)



Piwo regionalne „Rycerz” / Local beer „Knight”

0.5l / 12 PLN

Ślimaki

32 PLN

Ślimaki w cieście czosnkowym, purée z zielonego groszku z miętą, kawior z pstrąga

Escargot

Local escargot in garlic pastry with green peas purée with peppermint and trout caviar

(1,3,7,12,14)



Wino Hugel Riesling

0.75 l / 120 PLN

Małże Św. Jakuba

49 PLN

Małże, sałatka z kolorowych marchewek, sos maślany z czosnkiem niedźwiedzim

Scalops

Scallops with colorful carrots salad and buttery sauce with bear's garlic

(7,12,14)



Wino Chablis A.O.C.

0.75 l / 155 PLN

Deska „Duet serów”

35 PLN

Tradycyjny polski ser kozi i ser krowi, konfitura malinowa z rozmarynem i octem balsamicznym

A cheese duo plate

Traditional Polish goat's cheese and cow's cheese, raspberry jam with rosemary and balsamic vinegar

(7,10)



Wino Kendermanns gewurztraminer

0.75 l / 55 PLN



Deska zakąsek (dla dwóch osób)

65 PLN

Wędliny własnego wyrobu, pikle, sery, przystawki rybne, pieczywo, masło

Appetizers board (for two)

A choice of cold cuts smoked by Chef , pickles, cheese, fish appetizers, butter, bread

(1,4,5,7)



Wódka Wyborowa / Vodka "Wyborowa"

0.5 l / 50 PLN

SAŁATY

SALADS

Sałata Cezar z kurczakiem

29 PLN

Sałata Cezar z krewetkami

35 PLN

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

Ceasar Salad with chicken

Ceasar 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

29 PLN

Pikantna soczewica, liofilizowana malina, sałaty, warzywa, klasyczny winegret

Vegan Salad

Hot lentil, dried raspberry, salad, vegetables, classic vinaigrette

(5,8,9,10,11)



ZUPY

SOUPS

Rybna

Zupa z wędzonych ryb bałtyckich z chrzanem i śmietanką

Fish soup

A soup made of smoked Baltic fish with horseradish and cream

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

19 PLN

Sezonowa zupa wegańska

Szczaw, szparagi, czosnek niedźwiedzi, szpinak, mleczko ryżowe

Seasonal vegan soup

Soup with sorrel, asparagus, garlic, spinach and rice milk

(6,8,9)

19 PLN



Krem pomidorowy

Krem z pomidorów z zielonym groszkiem i miętą

Tomato Cream

Tomato cream with green peas and peppermint

(7, 9)

18 PLN



MAKARONY I PIEROGI

PASTA & POLISH DUMPLINGS

Pierogi z ryb bałtyckich

Ryby bałtyckie, oliwa z wędzoną szprotką i czosnkiem, gremolata, kawior z limonki

Polish dumplings with Baltic fish

Dumplings with Baltic fish, olive oil with smoked sprat and garlic, Gremolata, lime caviar

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

32 PLN



Piwo regionalne „Surfer” / Local beer „Surfer”

0.5l / 12 PLN

Makaron z gryki i batatów

Makaron z gryki i batatów, warzywa sezonowe, sos kokosowy z chili

Buckwheat and sweet potato pasta

Buckwheat and sweet potato pasta, season vegetables, coconut and chili sauce

(1,6,9)



Wino Tokaji Birtok Furmint Arvay

0.75l / 115 PLN

32 PLN



Udon z wołowiną

Makaron, rostbief, pak choi, groszek cukrowy, płatki bonito

Udon

Udon with roast beef, pak choi, snow pea, dried tuna flakes

(1,4,7,9,11)



Wino Gilvesy Bohém Balatoni Cuvée

0.75l / 100 PLN

36 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN COURSES

Sandacz

49 PLN

Filet sandacza, czarna soczewica, szpinak z zielonym pieprzem,
Warzywa sezonowe

Zander

Zander fillet, black lentil, spinach with green pepper, season vegetables

(4,7,9)



Wino Yeya Moscatel Chardonnay

0.75 l / 75 PLN

Jesiotr

55 PLN

Filet jesiotra, ziemniaki purée z bobem i tymiankiem, sos z maślanki żuławskiej,
warzywa, chipsy z marchewki

Sturgeon

*Sturgeon fillet, potato purée with broad bean and thyme, local buttermilk sauce,
vegetables, carrot chips*

(4,7,9)



Wino Chablis A.O.C.

0.75 l / 155 PLN

Ryba dnia wg Szefa Kuchni

42 PLN

Fish of the day by Chef

(1,4,7,9)



Piwo regionalne „Rybak” / Local beer „Fisherman”

0.5l / 12 PLN

Ossobuco wołowe

59 PLN

Ossobuco wołowe, purée ziemniaczane z szafranem, sałatka z selera naciowego
i szalotki, sos bordelaise

Beef ossobuco

*Beef ossobuco with potato puree with saffron, celery and shallot salad,
bordelaise sauce*

(6,7,9,12)



Wino Heimann Pince Kadarka

0.75 l / 120 PLN

Kaczka

49 PLN

Pierś z kaczki, kaszotto z gryki i jęczmienia w emulsji maślanej z ziołami, sos demi glace z miodem żuławskim, warzywa sezonowe

Duck

Duck breasts with buckwheat and barley on butter and herbs, demi-glace sauce with regional honey, seasonal vegetables

(1,7,9,12)



Wino Chateauneuf du Pape AOC

0.75 l / 210 PLN

Ragout

25 PLN

Ragout selerowe z tempehem, pomidory, papryka, pęczotto z oliwą rydzową i gorczycą

Ragout

Celery ragout with tempeh, tomatoes, paprika, pearl barley with red pine mushrooms oil and mustard

(1,9,10)



Wino Baron de Ley Reserva Rioja

0.75 l / 110 PLN



DESERY

DESSERTS

Rabarbar w cieście w francuskim

19 PLN

Rabarbar, ciasto francuskie, sos malinowy, lody truskawkowe

Rhubarb baked in French pastry

Rhubarb, French pastry, raspberry sauce, strawberry ice cream

(1,7)

Ciasto czekoladowe

19 PLN

Ciasto czekoladowe, mus mascarpone z pomarańczą, chutney jabłkowy z limonką, sorbet cytrynowy

Chocolate cake

Chocolate cake with mascarpone mouse and orange, apple chutney with lime, lemon sorbet

(3,7,8)

MENU DLA DZIECI

KIDS MENU

Kotlet Pirata z piersi z kurczaka z sosem pomidorowym i frytkami <i>Pirate's chicken cutlet with tomato sauce and French fries</i> (1,3)	19 PLN
Kotlet Rybaka z ryby z sosem pomidorowym i frytkami <i>Fisherman's fish cutlet with tomato sauce and French fries</i> (1,3)	19 PLN
Makaron z sosem pomidorowym z Mascarpone <i>Pasta with tomato and Mascarpone cheese sauce</i> (1,7,9)	16 PLN
Naleśniki z twarogiem <i>Crepes with sweet cottage cheese</i> (1,3,7)	17 PLN
Rosół dziecięcy z makaronem (bez pietruszki i marchewki) <i>Chicken soup with noodles (without parsley and carrot)</i> (1,3,9)	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

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	12 PLN
Surfer Piwo pszeniczne alk. 4,8% obj	12 PLN
Rycerz Piwo jasne pełne alk. 5,7% obj	12 PLN
Komtur Piwo ciemne alk. 6,5% obj	12 PLN