



SUBLİMA
RESTAURANT

MENU





SUBLİMA
RESTAURANT

Szef Kuchni
ANDRZEJ JAKOMULSKI
poleca

Chef recommends / Chef empfiehlt

Przystawki
Appetizers / Vorspeisen

Śledź / burak / sos chrzanowy / ikra z wędzonego śledzia / oliwa koperkowa / mikro zioła
Herring / beetroot / horseradish sauce / smoked herring roe / dill olive oil / micro herbs
Hering / rote Bete / Meerrettichsauce / Rogen von geräuchertem Hering /
Dillolivenöl / Mikrokräuter (Keimlinge)

27 zł

Łosoś gravlax / szparagi / ogórek małosolny / rzodkiewka / avocado / maślanka
Gravlax / asparagus / fresh pickled cucumber / radish / avocado / buttermilk
Gebeizter Lachs (Gravlax) / Spargel / Sauergurke / Radieschen / Avocado / Buttermilch

47 zł

Tatar wołowy / rydze marynowane / kurki / żółtko / musztarda francuska /
pikantna wiśnia / szczypior
Beef tartare / red pine mushroom / chanterelle / egg yolk / French mustard / spicy cherry / chives
Beefsteak-Tatar / eingelegte Reizker / Pfifferlinge / Eigelb / französischer Senf /
Kirsche - pikant / Schnittlauch

58 zł

Tataki z tuńczyka / sałatka chuka / majonez limonkowy / grzyby shimeji / imbir marynowany
Tuna tataki / Chuka wakame salad / lime mayonnaise / shimeji mushrooms / pickled ginger
Thunfisch - Tataki / Chukasalat (aus Seetang) / Limettenmayonnaise /
Shimeji-Pilze / eingelegter Ingwer

64 zł



SUBLİMA

RESTAURANT

Carpaccio z ósmiornicy / cytrusy i owoce granatu / mikro ziota / majonez kaparowy
Octopus carpaccio / citrus fruit and granata fruit / micro herbs / caper mayonnaise
Krakencarpaccio / Zitrusfrüchten / Granatapfel / Mikrokräuter (Keimlinge) / Kapernmayonnaise
56 zł

Sałatki Salads / Salate

Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem / parmezan / pomidorki koktajlowe / grzanki
Caesar salad with grilled chicken / Parmesan cheese / cherry tomatoes / breadcrumbs
Caesarsalat mit gegrilltem Hähnchen / Parmesankäse /
Cherry-Tomaten / geröstete Brotwürfel
48 zł

Sałatka z tuńczykiem / avocado / ogórek / mango / sezam /
pomidor koktajlowy / zielone szparagi
Tuna salad / avocado / cucumber / mango / sesame seed / cherry tomato / green asparagus
Salat mit Thunfisch / Avocado / Gurke / Mango / Sesamsamen /
Cherry-Tomaten / grüner Spargel
64 zł

Zupy
Soups / Suppen

Zupa rybna / pstrąg marynowany / salsa cytrusowa z selerem naciowym
/ popcorn z kaszy gryczanej

Fish soup / marinated trout / citrus salsa with celery stick / popcorn of buckwheat groats

Fischsuppe / eingelegte Forelle / Zitrus salsa mit Staudensellerie / Buchweizen-Popcorn

36 zł

Zupa miso / glony wakame / wędzone tofu / grzyby shimeji /
marynowana wołowina / warzywne pierożki

*Miso soup / wakame seaweed / smoked tofu / shimeji mushrooms /
marinated beef / vegetable dumplings*

*Miso-Suppe / Wakame-Seetang / geräucherter Tofu / Shimeji-Pilze /
eingelegtes Rindfleisch / Gemüseteigtaschen (Piroggen)*

44 zł

Krem z białych szparag / gruszka / krewetki

White asparagus cream soup / pear / shrimps

Cremesuppe aus weißen Spargeln / Birne / Garnelen

32 zł

Chłodnik ogórkowo-miętowy / orzechy włoskie / arbuz / mikro zioła / oliwa pietruszkowa

Cold cucumber soup with mint / walnuts / water melon / micro herbs / dill olive oil

Chłodnik-Suppe (kalt serviert) / Gurke / Minze / Walnüsse / Wassermelone /

Mikrokräuter (Keimlinge) / Petersilienolivenöl

26 zł

Pasty
Pasta / Pasta

Rotondi z giczą cielęcą / sos pomidorowo-bazyliowy / grana padano
Rotondi veal shank / tomato and basil sauce / Grana Padano
Rotondi (Art der Ravioli) mit Kalbshaxe / Tomaten-Basilikum-Sauce / Grana Padano
32 zł

Ravioloni z bawolą ricottą i szpinakiem / masło / czosnek / pomidor koktajlowy /
młody szpinak / grana padano
*Ravioloni stiffed with buffalo ricotta and spinach / butter / garlic / cherry tomato /
young spinach / Grana Padano*
*Ravioloni mit Büffelricotta und Spinat / Butter / Knoblauch / Cherry-Tomaten /
junger Spinat / Grana Padano*
38 zł

Tagliolini z małżami i krewetkami / czosnek / kapary / chili / pietruszka
Tagliolini with mussels and shrimps / garlic / capers / chili / parsley
Tagliolini (Bandnudeln) mit Muscheln und Garnelen / Knoblauch / Kapern / Chili / Petersilie
41 zł

Rigatoni / wołowina / suszone pomidory / czosnek / bazylia
Rigatoni / beef / sun-dried tomatoes / garlic / basil
Rigatoni (röhrenförmige Nudeln) / Rindfleisch / getrocknete Tomaten / Knoblauch / Basilikum
42 zł

Dania Rybne
Fish Dishes / Fischgerichte

Sandacz / młody szpinak / chorizo / groszek zielony / kurki / sos holenderski
Zander / young spinach / chorizo / green peas / chantarelle / hollandaise sauce
Zander / junger Spinat / Chorizo (Rohwurst) / grüne Erbsen / Pfifferlinge / Holländische Sauce

72 zł

Pstrąg łososiowy / purée z kalafiora / soliród / peperoncini / sos maślany z ikrą
Sea trout / cauliflower purée / sea beans / peperoncini / roe butter sauce
Lachsforelle / Blumenkohlpurée / Queller (Meeresspargel) / Peperoncini / Buttersauce mit Rogen

59 zł

Turbot bałtycki / warzywa sezonowe / pesto z czosnku niedźwiedziego
Baltic turbot / seasonal vegetables / wild garlic pesto
Ostseesteinbutt / Saisongemüse / Pesto aus Bärlauch

135 zł

Ośmiornica / krewetki / batat / pak-choi / polenta
Octopus / shrimps / sweet potato / pak-choi / polenta
Krake / Garnelen / Süßkartoffel / Pak Choi (Senfkohl) / Polenta

120 zł

Dania Główne Mięsne
Main Meat Dishes / Fleischgerichte

Confitowane udko z kaczki / pasternak / młoda marchew / kapusta czerwona /
pyza ze śliwką / granola orzechowa / sos z mirabelki

*Duck confit / parsnip / young carrot / red cabbage recipe / plum dumpling /
nut granola / Mirabelle plum sauce*

*Entenkeule confit (im Fett gekocht) / Pastinake / junge Karotten / Rotkohl /
Kartoffelkloß mit Pflaume / Nuss-Granola / Sauce aus Mirabellen*

76 zł

Pierś z perliczki / dziki brokuł / młoda marchew / groszek cukrowy /
ziemniaki purée / sos ze smardzów

Guinea fowl breast / broccoli rabe / young carrots / sugar snap peas / potato purée / morel sauce

*Perlhuhnbrust / wilder Brokkoli / junge Karotten / Zuckererbsen /
Kartoffelpüree / Sauce aus Speisemorchel*

58 zł

Schab Duroc z kością / młoda kapusta z koperkiem / jajko /
młode ziemniaki / sos z musztardy francuskiej

Duroc bone in pork loin / young spring cabbage with dill / egg / new potatoes / French mustard sauce

*Schweinekotelett mit Knochen (Duroc-Schwein) / junger Weißkohl mit Dill / Ei /
junge Kartoffeln / Sauce aus französischem Senf*

64 zł

Żebro wołowe / purée z białej fasoli / zielona pasta curry / kukurydza / marchew /
cukinia / karmelizowana cebula / sos BBQ

*Beef rib / white bean purée / green curry paste / corn / carrot / courgette /
caramelised onion / BBQ sauce*

*Rinderrippchen / Püree aus weißen Bohnen / grüne Curry-Paste / Mais / Karotte /
Zucchini / karamellisierte Zwiebel / Barbecue-Sauce*

79 zł



SUBLİMA

RESTAURANT

Stek z polędwicy wołowej / zielone szparagi / pok-choi / kurki /
chipsy z ziemniaka / sos pieprzowy / sos bearnaise

Sirloin steak / green asparagus / pak-choi / chantarelle / potato chips / pepper & bearnaise sauce

*Rinderfiletsteak / grüne Spargel / Pak Choi (Senfkohl) / Pfefferlinge / Kartoffelchips /
Pfeffersauce / Bearner Sauce*

138 zł

Specjalna oferta Szefa Kuchni Chef's special offer / Sonderangebot des Chefkochs

Antrykot Wagyu / szparagi zielone / młoda marchew / pietruszka /
sos pieprzowy / sos bearnaise

Wagyu entrecôte steak / green asparagus / young carrot / parsley / pepper sauce / bearnaise sauce

*Entrecote Wagyu (Qualitätsrindfleisch) / grüne Spargel / junge Karotten / Petersilie /
Pfeffersauce / Bearner Sauce*

450 zł

Foie gras / flambirowane owoce / brioche / granola migdałowa / sos au jus

Foie gras / flambe fruit / brioche / almond granola / au jus sauce

Foie gras / flambiertes Obst / Brioche / Knuspermandeln / Au jus Sauce

130 zł

Chleb naszego wypieku: Chleb z palonym sianem (850 gr)

Homemade Bread with roasted hay / selbstgebackenes Brot mit geröstetem Heu

20 zł

Chleb naszego wypieku: Chleb ze słodem jęczmiennym i ziarnami (850 gr)

Homemade Bread with with barley malt and grains / Brot mit Gerstenmalz und Getreidekörnern

20 zł

Zamówienia na dania ze Specjalnej Oferty należy dokonać minimum dzień wcześniej

Order for the Special Chef's offer must be placed at least one day in advance

Bestellung der Gerichte aus dem Sonderangebot sollte mindestens am Tag zuvor erfolgen

Desery
Desserts / Nachspeisen

Tarta z musem z białej czekolady / owoce sezonowe / krem waniliowy
White chocolate mousse tart / season fruit / vanilla cream
Tarte mit Mousse aus weißer Schokolade / Saisonobst / Vanillecreme

31 zł

Crumble / rabarbar / truskawki / maliny / borówka / lody lawendowe
Crumble / rhubarb / strawberries / raspberries / bilberry / lavender ice cream
*Crumble (mit Streuseln überbackene Früchte) / Rhabarber /
Erdbeeren / Himbeeren / Blaubeeren / Lavendeleis*

26 zł

Semifredo / granola migdałowa / beza / krem z rokitnika / owoce sezonowe
Semifreddo / almond granola / meringue / sea buckthorn cream / seasonal fruit
Halbgefrorenes / Knuspermandeln / Baiser / Sanddorncreme / Saisonobst

27 zł

Lody pistacjowe / granola orzechowa / krem malinowe
Pistachio ice cream / nut granola / raspberry cream
Pistazieneis / Knuspernüsse / Himbeercreme

26 zł

Menu Dla Dzieci
Menu For Kids / Kindermenü

Rosół z kurczaka zagrodowego
Farmyard chicken bullion
Klare Hühnerbrühe (Freilandhaltung)
21 zł

Krem pomidorowy z makaronem
Tomato crème with noodles
Tomatencremesuppe mit Nudeln
21 zł

Naleśniki
Pancakes
Pfannkuchen
25 zł

Stripsy z kurczaka
Chicken stripes
Hähnchen Stripes
35 zł

Makaron neapolitański
Pasta neapolitana
Neapolitanische Pasta
28 zł

Paluszki rybne
Fish bars
Fischstäbchen
35 zł

Lody
Ice cream
Eis
25 zł

Menu Degustacyjne 5-daniowe
Verkostung Menu 5-Gerichte / Tasting Menu 5-dishes

Łosoś gravlax / szparagi / ogórek małosolny / rzodkiewka / avocado / maślanka
Gravlax / asparagus / fresh pickled cucumber / radish / avocado / buttermilk
Gebeizter Lachs (Gravlax) / Spargel / Sauergurke / Radieschen / Avocado / Buttermilch

Chłodnik ogórkowo-miętowy / orzechy włoskie / arbuz / mikro zioła / oliwa pietruszkowa
Cold cucumber soup with mint / walnuts / water melon / micro herbs / dill olive oil
*Chłodnik-Suppe (kaltserviert) / Gurke / Minze / Walnüsse / Wassermelone /
Mikrokräuter (Keimlinge) / Petersilienolivenöl*

Pstrąg łososiowy / purée z kalafiora / soliród / peperoncini / sos maślany z ikrą
Sea trout / cauliflower purée / sea beans / pepperoncini / roe butter sauce
*Lachsforelle / Blumenkohlpurée / Queller (Meeresspargel) /
Peperoncini / Buttersauce mit Rogen*

Pierś z perliczki / dziki brokuł / młoda marchew / groszek cukrowy /
ziemniaki purée / sos ze smardzów
Guinea fowl breast / broccoli rabe / young carrots / sugar snap peas / potato purée / morel sauce
*Perlhuhnbrust / wilder Brokkoli / junge Karotten / Zuckererbsen / Kartoffelpüree /
Sauce aus Speisemorchel*

Lody pistacjowe / granola orzechowa / krem malinowe
Pistachio ice cream / nut granola / raspberry cream
Pistazieneis / Knuspernüsse / Himbeercreme

190 zł od osoby (pro Person)

Menu dostępne wyłącznie dla całego stolika (min. dwie osoby), po wcześniejszej rezerwacji.
*Menü ist lediglich für alle Personen beim Tisch zugänglich (mind. für 2 Pers.), nach einer früheren
Reservierung.*
Tasting menu is available for all guests at the table only (min. two guests) with previous booking.

SUBLĪMA

RESTAURANT

Menu Degustacyjne 7 daniowe

Verkostung Menu 7-Gerichte / Tasting Menu 7-dishes

Carpaccio z ośmiornicy / cytrusy i owoce granatu / mikro zioła / majonez kaparowy

Octopus carpaccio / citrus fruit and granata fruit / micro herbs / caper mayonnaise

Krakencarpaccio / Zitrusfrüchten / Granatapfel / Mikrokräuter (Keimlinge) / Kapernmayonnaise

Tatar wołowy / rydze marynowane / kurki / żółtko / musztarda francuska /
pikantna wiśnia / szczypior

Beef tartare / red pine mushroom / chanterelle / egg yolk / French mustard / spicy cherry / chives

Beefsteak-Tatar / eingelegte Reizker / Pfifferlinge / Eigelb / französischer Senf /

Kirsche - pikant / Schnittlauch

Zupa miso / glony wakame / wędzone tofu / grzyby shimeji /
marynowana wołowina / warzywne pierożki

Miso soup / wakame seaweed / smoked tofu / shimeji / marinated beef / vegetable dumplings

Miso-Suppe / Wakame-Seetang / geräucherter Tofu / Shimeji-Pilze /

eingelegtes Rindfleisch / Gemüseteigtaschen (Piroggen)

Ravioloni z bawołą ricottą / masło / czosnek / pomidor koktajlowy / młody szpinak / grana padano

Ravioloni stiffed with buffalo ricotta / butter / garlic / cherry tomato / young spinach / Grana Padano

Ravioloni mit Büffelricotta und Spinat / Butter / Knoblauch / Cherry-Tomaten / Grana Padano

Sandacz / młody szpinak / chorizo / groszek zielony / kurki / sos holenderski

Zander / young spinach / chorizo / green peas / chantarelle / hollandaise sauce

Zander / junger Spinat / Chorizo (Rohwurst) / grüne Erbsen / Pfifferlinge / Holländische Sauce

Stek z polędwicy wołowej / zielone szparagi / pak-choi / kurki / chipsy z ziemniaka
/ sos pieprzowy / sos bearnaise

Sirloin steak / green asparagus / pak-choi / chantarelle / potato chips / pepper & bearnaise sauce

*Rinderfiletsteak / grüne Spargel / Pak Choi (Senfkohl) / Pfefferlinge / Kartoffelchips /
Pfeffersauce / Bearner Sauce*

Crumble / rabarbar / truskawki / maliny / borówka / lody lawendowe
Crumble / rhubarb / strawberries / raspberries / bilberry / lavender ice cream
Crumble / Rhabarber / Erdbeeren / Himbeeren / Blaubeeren / Lavendeleis

260 zł od osoby (pro Person)

Menu dostępne wyłącznie dla całego stolika (min. dwie osoby), po wcześniejszej rezerwacji.

Menü ist lediglich für alle Personen beim Tisch zugänglich (mind. für 2 Pers.), nach einer früheren Reservierung.

Tasting menu is available for all guests at the table only (min. two guests) with previous booking.



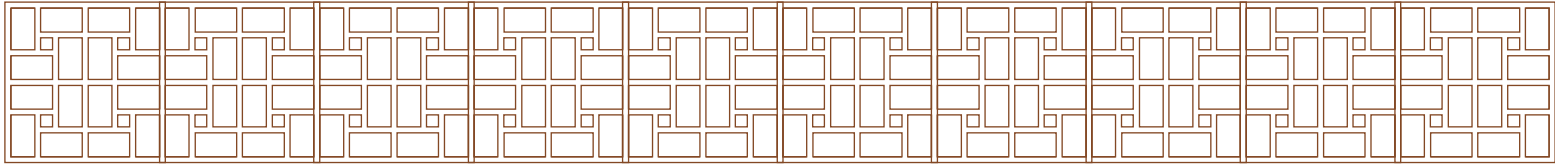
SUBLĪMA
RESTAURANT

Bon appétit!

Menu z pełnym wykazem składników, gramatur i alergenów dostępne u kelnera.

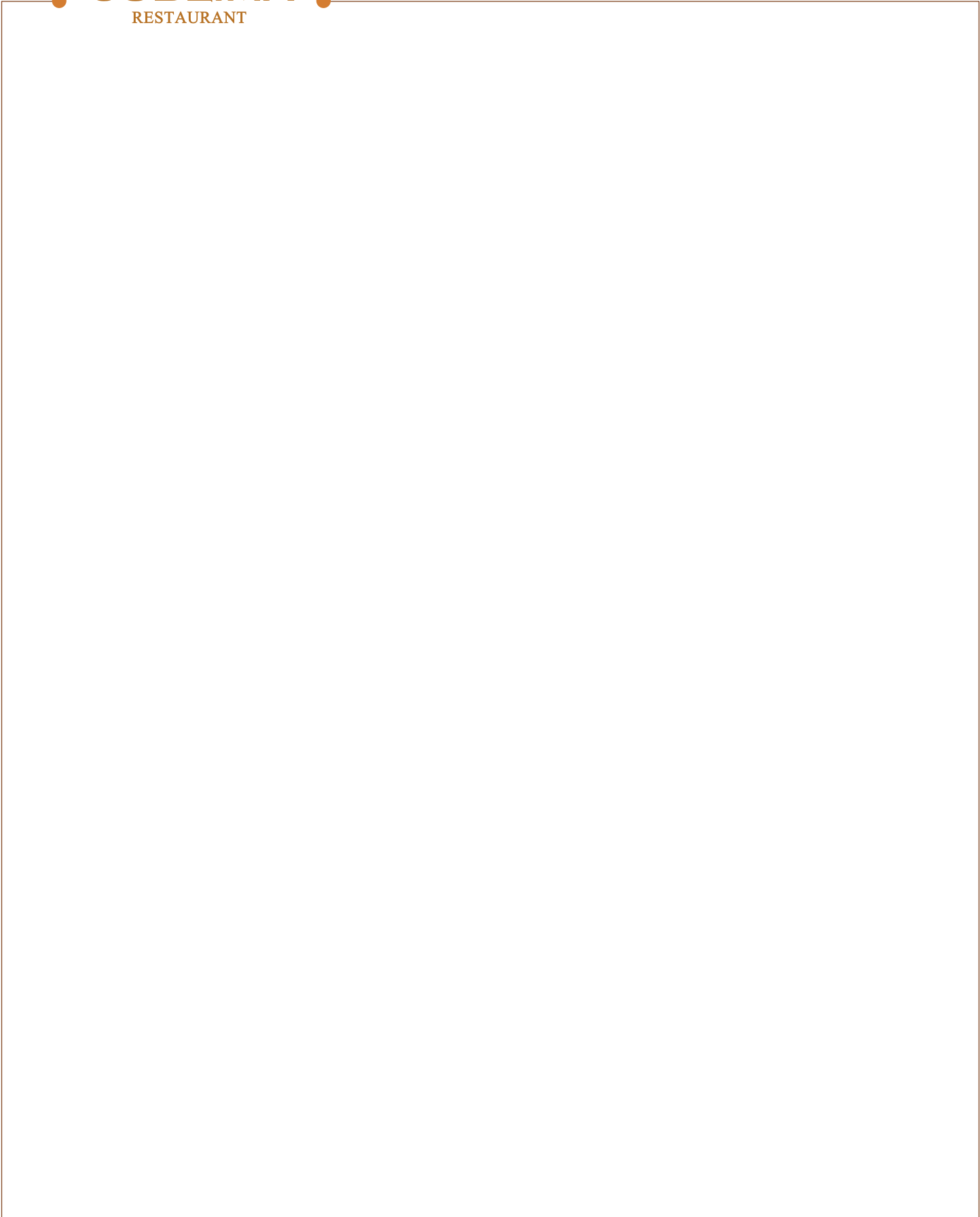
Menu with a full list of ingredients, weights and allergens is available at the waiter.

Menü mit voller Aufstellung von Zutaten, Maßen und Allergenen beim Kellner erhältlich.



SUBLİMA

RESTAURANT



SUBLİMA

RESTAURANT

KOŁOBRZEG, UL. DWORCOWA 10
WWW.RESTAURACJASUBLIMA.PL