



Business Falcom
HOTEL GDYNIA
★ ★ ★

RESTAURACJA MARIATTO

Restaurant Mariatto



Szef Kuchni / Head chef / Chefkoch Rafał Lis

Godziny otwarcia Pon. - Ndz. 14:00 – 22:00

Open Mon-Sun / Geöffnet Mo - So / 14:00 – 22:00



Business Faltom

HOTEL GDYNIA

★ ★ ★

Zimne zakąski

Cold appetizers / Kalte Vorspeisen

Śledź po kaszubsku/w śmietanie/w oleju (100 g) 20 pln

(pieczywo, masło)

Traditional herring in cream or in oil (bread, butter)

Hering auf kaschubische Art in Sahne other in Öl (Brot und Butter)

Siekany tatar z łososia (100 g) 40 pln

Salmon tartare

Lachstartar

Tatar wołowy (100 g) 41 pln

(pieczywo, masło, cebula, ogórek konserwowy, pieczarki marynowane)

Beef tartare

(bread, butter, onion, pickled cucumber, marinated mushrooms)

Rindertartar

(Brot, Butter, Zwiebel, eingelegte Gurke, marinierte Champignons)

Gorące zakąski

Hot appetizers / Warme Vorspeisen

Krewetki ze szpinakiem i pomidorkami cherry (6 szt.) 40 pln

Shrimp with spinach and cherry tomatoes

Garnelen mit Spinat und Kirschtomaten

Boeuf Strogonow (120 g) 40 pln

Beef Stroganoff

Boeuf Stroganoff



Business Faltom

HOTEL GDYNIA

Zupy

Soups / Suppen

Rosół z makaronem (400 ml)	15 pln
<i>Chicken soup with noodles</i>	
<i>Hühnersuppe mit Nudeln</i>	
Zupa azjatycka z kurczakiem (400 ml)	22 pln
<i>Asian chicken soup</i>	
<i>Asiatische Hühnersuppe</i>	
Zupa rybna z grzanką (400 ml)	22 pln
<i>Fish soup with croutons</i>	
<i>Fischsuppe mit Croutons</i>	
Żurek z ziemniakami i jajkiem (400 ml)	22 pln
<i>„Żurek” Sour soup with potatoes and egg</i>	
<i>„Żurek” Saure Suppe mit Kartoffeln und Ei</i>	

Sałatki

Salads / Salat Kombinationen

Sałatka a’la Cezar z grillowanym kurczakiem i anchois (400 g)	40 pln
<i>Salad a’la Caesar with grilled chicken and anchovy dressing</i>	
<i>Salat a’la Caesar mit gegrilltem Hähnchen und Anchovis Dressing</i>	
Cytrusowa sałatka z krewetkami i awokado (400 g)	45 pln
<i>Citrus salad with shrimp and avocado</i>	
<i>Citrus Salat mit Garnelen und Avocado</i>	



Business Falton

HOTEL GDYNIA

★ ★ ★

Dania z drobiu z dodatkami

Poultry with trimmings / Geflügelgerichte mit Zutaten

De Volaille z natką pietruszki (120 g) 45 pln

(frytki belgijskie, warzywa sezonowe)

Cutlet de Volaille with parsley

(belgian fries, seasonal vegetables)

Kotelett de Volaille mit Petersilie

Belgisch Pommes, saisonal Gemüse)

Filet z kurczaka po toskańsku w szynce parmeńskiej (145g) 45 pln

(ziemniaki gratin, sos szpinakowy)

Tuscan style chicken breasts wrapped in Parma ham

(gratin potatoes, spinach sauce)

Hähnchenbrust nach toskanischer Art umhüllt von Parmaschinken

(Kartoffelgratin, Spinatsauce)

Kurczak w kremowym sosie ze szpinakiem 45 pln

i suszonymi pomidorami (165g)

(ziemniaki opiekane, mix sałat)

Chicken in a cream sauce with spinach and sun-dried tomatoes

(Roasted potatoes, salad mix)

Hühnerfleisch in einer cremigen Sauce mit Spinat und sonnengetrockneten Tomaten

(Bratkartoffeln, Salatmix)

Kaczka konfitowana z musem jabłkowym – ½ szt. (260 g) 63 pln

(gnocchi buraczane)

Confit duck with apple sauce - ½ pcs. (260 g)

(beet gnocchi)

Confit Ente mit Apfelmus - ½ Stk. (260 g)

(Rüben-Gnocchi)



Business Faltom

HOTEL GDYNIA

★ ★ ★

Dania z wieprzowiny z dodatkami

Pork with trimmings / Schweinfleischgerichte mit Zutaten

Schab po polsku (120 g) 38 pln

(ziemniaki, biała kapusta zasmażana)

Pork loin a la Polonaise

(potatoes, fried white cabbage)

Schweinelende auf polnische Art

(Kartoffeln, Weißkohl)

Polędwiczka wieprzowa z grilla (130 g) 42 pln

(gnocchi, warzywa sezonowe)

Grilled pork tenderloin

(gnocchi, seasonal vegetable)

Gegrilltes Schweinefilet

(Gnocchi, Gemüse der Saison)

Żeberka BBQ (300 g) 46 pln

(ziemniaki opiekane, mix sałat)

Barbecue Ribs

(baked potatoes, salad mix)

Grillrippchen

(Ofenkartoffeln, Salatmix)

Dziczyzna

Venison / Rehfleisch

Zraz z dzika (160 g) 58 pln

(gnocchi szpinakowe, buraczki)

Roulade of wild boar (spinach gnocchi, , beets)

Roulade vom Wildschwein (Spinatgnocchi, Rote Bete)



Business Faltom

HOTEL GDYNIA

Dania rybne z dodatkami

Fish with trimmings / Fischgerichte mit Zutaten

Dorsz z pistacjową kruszonką (135 g) 48 pln

(ziemniaki, warzywa sezonowe)

Fried cod with pistachio crumble

(potatoes, seasonal vegetables)

Gebraten Kabeljau mit Pistazienkrümel

(Kartoffel, saisonal Gemüse)

Halibut na borowikach (135 g) 48 pln

(gnocchi, warzywa sezonowe)

Halibut with porcini mushrooms

(gnocchi, seasonal vegetables)

Heilbutt mit Steinpilzen

(Gnocchi, saisonal Gemüse)

Pieczony łosoś (120 g) 59 pln

(ziemniaki gratin, warzywa sezonowe)

Baked salmon

(gratin potatoes, seasonal vegetables)

Gebackener Lachs

(Kartoffelgratin, saisonal Gemüse)

Pierogi

Dumplings / Knödel

Pierogi z kaczką - wyrób własny (7 szt.) 38 pln

Duck dumplings own production

Knödel mit Ente gestopft Eigenproduktion



Business Faltom

HOTEL GDYNIA

★ ★ ★

Makarony

Pasta / Pasta

Tagliatelle szpinakowe z kurczakiem i kurkami (660 g) 40 pln

Spinach tagliatelle with chicken and chanterelles

Spinat-Tagliatelle mit Hühnchen und Pfifferlingen

Czarne Tagliatelle z krewetkami (500 g/6 szt.)  47 pln

Black Tagliatelle with prawns

Schwarze Tagliatelle mit Garnelen

Dania wegetariańskie

Vegetarian / Vegetarische Gerichte

Frittata szpinakowa (400 g) 30 pln

Spinach Frittata

Spinat Frittata

Gnocchi z cukinią i bazylią (520 g) 36 pln

Gnocchi with zucchini and basil

Gnocchi mit Zucchini und Basilikum



Business Falcom

HOTEL GDYNIA

★ ★ ★

Desery

Desserts / Dessert

Crème brûlée	<i>18 pln</i>
Ciasto deserowe (110 g) <i>Dessert cake</i> <i>Dessert Kuchen</i>	<i>20 pln</i>
Naleśniki na słodko (260 g) (dodatki do wyboru: twaróg, dżem lub świeże owoce) <i>Sweet pancakes (cottage cheese or jam or fruits)</i>	<i>20 pln</i>
Deser lodowy z polewą i bitą śmietaną (3 gałki) <i>Ice creams (3)with sauce and whipped-cream</i> <i>Eiskügeln (3)mit Soße und Schlagsahne</i>	<i>22 pln</i>
Czekoladowy wulkan z wiśniami (100g) <i>Chocolate volcano with cherries</i> <i>Schokoladen-Vulkan mit Kirschen</i>	<i>24 pln</i>



Business Faltom

HOTEL GDYNIA

★ ★ ★

Napoje gorące

Hot beverages / Warme Getränke

Herbata Eilles Diamond

10 pln

Tea/ Tee Eilles Diamond

Assam Special Broken - Najmocniejsza herbata Północnych Indii – korzenno-słodowa z ciemnobrązową barwą naparu. Czas zaparzania 3-4 minuty. Skład: czarna herbata liściasta.

Black leaf tea/ Schwarzer Blatt Tee

Earl Grey Premium Blatt – Szlachetna mieszanka czarnej herbaty o zapachu bergamotki, pikantna i aromatyzowana klasyka. Czas zaparzania: 3-4 minuty. Skład: czarna herbata liściasta, aromat bergamotki.

Black tea with Bergamot flavour/ Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack/

Bio Grüntee Jasmin Blatt - To zielona herbata z dodatkiem kwiatów jaśminu. Czas zaparzania: 2-3 minuty.

Skład: Zielona herbata jaśminowa bio.

Green jasmine tea/Grüner Jasmintee

Pfefferminze – Droбно cięte, starannie dobrane liście mięty pieprzowej – smaczne i orzeźwiające.

Czas zaparzania: 5-8 minut. Skład: mięta pieprzowa.

Pepper mint/ Pfefferminze

Grüntee Asia Superior Blatt – Wyborna, niefermentowana zielona herbata o świetlisto-żółtej barwie.

Czas zaparzania: 3 minuty. Skład: Zielona herbata.

Green tea/ Grüner Tee

Sommerbeeren – Naturalna, harmonijna mieszanka owocowa wzbogacona letnim aromatem malin i truskawek.

Czas zaparzania: 5-8 minut. Skład: jabłko, hibiskus (32%), skórka dzikiej róży, owoce czarnego bzu, aromat malinowy, aromat truskawkowy, aromat śmietankowy.

Summer berries/ Sommerbeeren

Asian Sun Leaf - Herbata ze środkowej Azji z delikatnie słodką, przyjemnie cierpką nutą i świetlisto-żółtą barwą naparu.

Czas zaparzania: 2-3 minuty. Skład: zielona herbata, aromat marakui, trawa cytrynowa, krokosz.

Spicy green tea/ Spicy grüner Tee

Vita Orange – Orzeźwiająca mieszanka owocowa z pomarańczowym aromatem i dodatkiem witamin – napój Fitness.

Czas zaparzania: 5-8 minut. Skład: hibiskus, miąższ z jabłek, cynamon, jabłko, skórka pomarańczowa, 7 witamin, skórka cytrynowa.

Vitamin tea/Vitamin Tee

Kawa espresso

10 pln

Espresso coffee / Espresso Koffee

Kawa

10 pln

Coffee / Koffee

Kawa cappuccino

12 pln

Cappuccino / Cappuccino

Kawa Latte

14 pln

Coffee Latte/ Kaffee Latte



Business Faltom

HOTEL GDYNIA

Napoje zimne

Cold beverages / Kalte Getränke

Woda mineralna Kropla Beskidu, Kropla Délice <i>Mineral water / Mineral Wasser</i>	330 ml	6 pln
Coca-cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Kinley Tonic	250 ml	8 pln
Sok Cappy pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy, z czarnej porzeczki <i>Orange juice, Grapefruit, Apple, Blackcurrant</i> <i>Orangesaft, Grapefruit, Apfel, Johannisbeere</i>	250 ml	8 pln
Red Bull	250 ml	12 pln
Kawa mrożona (kawa, lody, bita śmietana) <i>Ice coffee (coffee, ice cream, whipped cream)</i> <i>Eiskaffee (Kaffee, Vanille Eis, Schlagsahne)</i>	300 ml	16 pln
Sok ze świeżych owoców (pomarańcza lub grejpfrut) <i>Fresh citrus fruit (orange or grapefruit)</i> <i>Frisch gepresste Fruchtsäfte (Orange oder Grapefruit)</i>	300 ml	20 pln



Business Falcom

HOTEL GDYNIA

Piwo

Beer / Bier

Piwo bezalkoholowe Lech Free 0,00% <i>Alcohol free beer/ alkoholfreies Bier</i>	330 ml	11 pln
Piwo z beczki Okocim 5,2% <i>Okocimbeer on draught / Fassbier Okocim</i>	330 ml	11 pln
Piwo z beczki Okocim 5,2% <i>Okocimbeer on draught / Fassbier Okocim</i>	500 ml	14 pln
Koźlak 6,5%	500 ml	15 pln
Johannes 6,5%	500 ml	15 pln
Złote Lwy 5,6%	500 ml	15 pln
Ipa bezalkoholowe (alk. poniżej 0,5% obj.) <i>Alcohol free beer (alc. 0,5% vol.)</i>	500ml	15 pln
Pszenicznik 5,2%	500 ml	15 pln

Wódka

Vodka / Wodka

Wyborowa / Żołądkowa Gorzka	40 ml	6 pln
Żubrówka / Bison Vodka/ Жубрывка	40 ml	6 pln
Finlandia	40 ml	7 pln
Tequila Sierra Silver	40 ml	12 pln

Likiery

Liquer / Likör

Campari	40 ml	9 pln
Malibu	40 ml	9 pln
Bols Blue	40 ml	10 pln
Bailey's	40 ml	10 pln
Cointreau	40 ml	12 pln



Business Falcom

HOTEL GDYNIA

Gin

Seagram's 40 ml 7 pln

Brandy

Metaxa 40 ml 9 pln

Rum

Bacardi 40 ml 10 pln

Vermouth

Martini Bianco 100 ml 10 pln

Whisky

Ballantines 40 ml 12 pln

Jack Daniel's 40 ml 16 pln

Johnnie Walker 40 ml 12 pln

Johnnie Walker "12" 40 ml 21 pln

Chivas 40ml 21 pln

Cognac

Hennessy V.S. 40 ml 25 pln

Martell V.S. 40 ml 25 pln

Wina stołowe

House wine / Hauswein

Wino hiszpańskie wytrawne Bogarve

Dry Spanish wine / Trockener spanischer Wein Bogarve

Tempranillo (czerwone) / Verdejo (białe)

Karafka/Carafe/Karaffe 250ml 25 pln

Karafka/Carafe/Karaffe 500 ml 45 pln

Karafka/Carafe/Karaffe 1l 75 pln



Business Faltom

HOTEL GDYNIA

Koktajle

Cocktails

Wściekły pies

Wyborowa 40 ml / tabasco / sok malinowy



45 ml 11 pln

Caipiroska

Wyborowa 40 ml / cukier brązowy / limonka



60 ml 14 pln

Caipirinha

Cachasa 40 ml / cukier brązowy / limonka



40 ml 17 pln

Cuba Libre

Bacardi 40ml / Coca Cola 150ml / 2 cząstki limonki



190 ml 20 pln

Tequilla Sunrise

Tequila 40ml / sok pomarańczowy 150ml



190 ml 20 pln

Cosmopolitan

Contreau 20 ml / Bols 40 ml / sok z cytryny 20ml
40 ml sok z czarnej porzeczki



120 ml 20 pln

Mojito

Bacardi 40 ml / cukier brązowy / limonka / mięta / woda
gazowana



265 ml 25 pln

Sex on the beach

Malibu 20 ml / Bols peach 20 ml / Bols 40ml / sok
pomarańczowy 100 ml



180 ml 22 pln

Aperol Spritz

Prosecco 200ml / Aperol 40ml / pomarańcza / woda gazowana
50 ml



290 ml 33 pln