



Business Faltom
HOTEL GDYNIA



RESTAURACJA MARIATTO

Mariatto Restaurant

Szef Kuchni / Head chef / Chefkoch Rafał Lis



Godziny otwarcia:

Poniedziałek – Czwartek: 14:00 – 21:00

Piątek – Sobota: 14:00 – 22:00

Niedziela 14:00 – 20:00

Opening Hours:

Monday – Thursday: 2:00 PM – 9:00 PM

Friday – Saturday: 2:00 PM – 10:00 PM

Sunday: 2:00 PM – 8:00 PM

Öffnungszeiten:

Montag – Donnerstag: 14:00 – 21:00

Freitag – Samstag: 14:00 – 22:00

Sonntag: 14:00 – 20:00

Zimne zakąski

Cold appetizers / Kalte Vorspeisen

Śledź po kaszubsku/w śmietanie/w oleju (100 g) 25 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) 43 pln

(grzanka czosnkowa)

Salmon tartare (Garlic toast)

Lachstartar (Knoblauchtoast)

Carpaccio z łososia (100 g) 43 pln

(Grzanka, Mix sałat, pomidorki cherry, dressing malinowy)

Carpaccio of salmon

(Garlic Toast, Salad mix, cherry tomatoes, raspberry dressing)

Carpaccio vom Lachs

(Knoblauchtoas, Salad mix, Kirschtomaten, Himbeerdressing)

Tatar wołowy (100 g) 43 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.) 43 pln

(grzanka)

Shrimp with spinach and cherry tomatoes (Garlic toast)

Garnelen mit Spinat und Kirschtomaten (Knoblauchtoast)

Boeuf Strogonow (120 g) 43 pln

(pieczywo, masło)

Beef Stroganoff (bread, butter)

Boeuf Stroganoff

Dodatki do zakąsek

Appetizer additions / Ergänzungen zu den vorspeisen

Masło 4 pln

Butter / Butter

Pieczywo 4 pln

Bread / Brot

Grzanka czosnkowa 5 pln

Garlic toast / Knoblauchtoast

Zupy

Soups / Suppen

Rosół z makaronem (400 ml) 20 pln

Chicken soup with noodles
Hühnersuppe mit Nudeln

Zupa serowa z krojonymi pomidorami i chipsem parmezanowym (400 ml) 25 pln

Cheese soup with tomatoes and parmesan chips
Käsesuppe mit Tomaten und Parmesanchips

Zupa szparagowa z jajkiem poche (400 ml) 26 pln

Asparagus soup with poached egg
Spargelsuppe mit pochiertem Ei

Żurek z ziemniakami i jajkiem (400 ml) 28 pln

„Żurek” Sour soup with potatoes and egg
„Żurek” Saure Suppe mit Kartoffeln und Ei

Sałatki

Salads / Salat Kombinationen

Sałatka z wątróbką drobiową duszoną na miodzie pitnym (400 g) 43 pln

(Mix sałat, awokado, gruszka, granat, winogrona, dressing malinowy)
Salad with chicken liver with mead
(Lettuce mix, avocado, pear, pomegranate, grapes, raspberry dressing)
Salat mit Hühnerleber mit Met
(Salatmischung, Avocado, Birne, Granatapfel, Weintrauben, Himbeerdressing)

Sałatka a’la Cezar z grillowanym kurczakiem i anchois (400 g) 45 pln

(Mix sałat, ogórek, pomidor cebula, grillowany kurczak, sos a’la Cezar)
Salad a’la Caesar with grilled chicken and anchovy dressing
Salat a’la Caesar mitmit gegrilltem Hähnchen und Anchovis Dressing

Cytrusowa sałatka z krewetkami i awokado (400 g) 48 pln

(Mix sałat, awokado, pomarańcza, grejpfrut, krewetki 6 szt., dressing cytrusowy)
Citrus salad with shrimp and avocado
Citrus Salat mit Garnelen und Avocado

Dania z drobiu z dodatkami

Poultry with trimmings / Geflügelgerichte mit Zutaten

De Volaille z natką pietruszki (120 g)

49 pln

(ziemniaki lub frytki, warzywa sezonowe)

Cutlet de Volaille with parsley

(belgian fries/potatoes, seasonal vegetables)

Kotelett de Volaille mit Petersilie

(Belgisch Pommes/Kartoffeln, saisonal Gemüse)

Kurczak w kremowym sosie

52 pln

ze szpinakiem i suszonymi pomidorami (165 g)

(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)

Dania z wieprzowiny z dodatkami

Pork with trimmings / Schweinfleischgerichte mit Zutaten

Schab po polsku (120 g)

48 pln

(ziemniaki, biała kapusta zasmażana)

Pork loin a la Polonaise

(potatoes, fried white cabbage)

Schweinelende auf polnische Art

(Kartoffeln, Weißkohl)

Stek wieprzowy Tomahawk (130 g)

52 pln

(puree ziemniaczane, smażone pieczarki, mix sałat)

Tomahawk Pork Steak

(mashed potatoes, fried mushrooms, salad mix)

Tomahawk-Schweinesteak

(Kartoffelpüree, gebratene Champignons, Salatmix)

Żeberka BBQ (270 g)

55 pln

(ziemniaki opiekane, mix sałat)

Barbecue Ribs

(baked potatoes, salad mix)

Grillrippchen

(Ofenkartoffeln, Salatmix)

Dania z wołowiny z dodatkami

Beef with trimmings / Rindfleisch mit Zutaten

Policzki wołowe (140 g)

63 pln

(Puree ziemniaczane, marchew w glazurze)

Beef cheeks

(Mashed potatoes, glazed carrots)

Rinderbäckchen

(Kartoffelpüree, glasierte Karotten)

Dania rybne z dodatkami

Fish with trimmings / Fischgerichte mit Zutaten

Sandacz smażony (120 g)

58 pln

(puree ziemniaczane, szparagi, szpinak)

Fried zander

(mashed potatoes, asparagus, spinach)

Gebratener Zander

(Kartoffelpüree, Spargel, Spinat)

Dorsz z bazyliowym pesto (120 g)

63 pln

(gnocchi ziemniaczane, szparagi, pomidorki koktajlowe)

Cod with basil pesto

(potato gnocchi, asparagus, cherry tomatoes)

Dorsch mit Basilikumpesto

(Kartoffelgnocchi, Spargel, Kirschtomaten)

Pieczony łosoś (120 g)

65 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.)

45 pln

Duck dumplings own production

Knödel mit Ente gestopft Eigenproduktion

Makarony

Pasta / Pasta

Tagliatelle z kurczakiem (550 g) 🌶️🌶️🌶️

49 pln

(Pieczarki, cebula czerwona, cukinia, papryka)

Tagliatelle with chicken

(Mushrooms, red onion, zucchini, peppers)

Tagliatelle mit Hühnchen

(Pilze, rote Zwiebeln, Zucchini, Paprika)

Czarne ravioli z farszem krewetkowym (250 g)

49 pln

Black ravioli with shrimp filling

Schwarze Ravioli mit Garnelenfüllung

Tagliatelle z krewetkami Aglio Olio (500 g/6 szt.) 🌶️🌶️🌶️

52 pln

(Pomidorki koktajlowe, szpinak)

Tagliatelle with prawns Aglio Olio

(cherry tomatoes, spinach)

Tagliatelle mit Garnelen Aglio Olio

(Kirschtomaten, Spinat)

Dania wegetariańskie

Vegetarian / Vegetarische Gerichte

Frittata szpinakowa (510 g)

37 pln

Spinach Frittata

Spinat Frittata

Gnocchi z cukinią i bazylią (600 g)

42 pln

Gnocchi with zucchini and basil

Gnocchi mit Zucchini und Basilikum

Desery

Desserts / Dessert

Ciasto deserowe (110 g)	23 pln
<i>Dessert cake</i> <i>Dessert Kuchen</i>	
Krem z palonego mleka z mrożonymi malinami i chałwą pişmaniye (130g)	25 pln
<i>Burnt milk cream with frozen raspberries and pişmaniye halva</i> <i>Creme aus karamellisierter Milch mit gefrorenen Himbeeren und Pişmaniye</i>	
Czekoladowy wulkan z wiśniami (100 g)	27 pln
<i>Chocolate volcano with cherries</i> <i>Schokoladen-Vulkan mit Kirschen</i>	
Deser lodowy z polewą i bitą śmietaną (3 gałki)	27 pln
<i>Ice creams (3)with sauce and whipped-cream</i> <i>Eiskugeln (3)mit Soße und Schlagsahne</i>	
Naleśniki na słodko (260 g)	28 pln
<i>(Dodatki do wyboru: twaróg, dżem lub świeże owoce)</i> <i>Sweet pancakes (cottage cheese or jam or fruits)</i>	
Lody zapiekane w panierce kokosowo-orzechowej (250 g)	32 pln
<i>Ice cream baked in coconut - nut crust</i> <i>Eiscreme in Kokosnuss-Nuss-Beschichtung gebacken</i>	

Napoje gorące

Hot beverages / Warme Getränke

Herbata Eilles Diamond <i>Tea/ Tee Eilles Diamond</i>	400 ml	12 pln
Assam Special Broken - czarna herbata liściasta. Czas zaparzania 3-4 minuty. Black leaf tea/ Schwarzer Blatt Tee		
Earl Grey Premium Blatt – czarna herbata liściasta, aromat bergamotki. Czas zaparzania: 3-4 minuty. Black tea with Bergamot flavour/ Schwarzer Tee mit Bergamottegeschmack		
Bio Grüntee Jasmin Blatt - zielona herbata jaśminowa bio. Czas zaparzania: 2-3 minuty. Green jasmine tea / Grüner Jasmin tee		
Pfefferminze – mięta pieprzowa. Czas zaparzania: 5-8 minut. Pepper mint/ Pfefferminze		
Grüntee Asia Superior Blatt – zielona herbata. Czas zaparzania: 3 minuty. Green tea/ Grüner Tee		
Sommerbeeren – jabłko, hibiskus (32%), skórka dzikiej róży, owoce czarnego bzu, aromat malinowy, aromat truskawkowy, aromat śmietankowy. Czas zaparzania: 5-8 minut. Summer berries/ Sommerbeeren		
Vita Orange – hibiskus, miąższ z jabłek, cynamon, jabłko, skórka pomarańczowa, 7 witamin, skórka cytrynowa. Czas zaparzania: 5-8 minut. Vitamin tea/ Vitamin Tee		
Kawa espresso <i>Espresso coffee / Espresso Koffee</i>	30 ml	12 pln
Kawa <i>Coffee / Koffee</i>	150 ml	12 pln
Gorąca czekolada <i>Hot chocolate/ Heiße Schokolade</i>	200 ml	12 pln
Kawa cappuccino <i>Cappuccino / Cappuccino</i>	200 ml	14 pln
Kawa Latte <i>Coffee Latte/ Kaffee Latte</i>	200 ml	15 pln

Napoje zimne

Cold beverages / Kalte Getränke

Woda mineralna Kropla Beskidu Kropla Délice <i>Mineral water / Mineral Wasser</i>	330 ml	9 pln
Coca-cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Kinley Tonic	250 ml	11 pln
Sok Cappy pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy <i>Orange juice, Grapefruit, Apple</i> <i>Orangesaft, Grapefruit, Apfel</i>	250 ml	11 pln
Red Bull	250 ml	13 pln
Lemoniada brzoskwiniowa / cytrynowa <i>Peach / Lemon lemonade</i> <i>Pfirsichlimonade / Zitronenlimonade</i>	200 ml	15 pln
Kawowa Lemoniada <i>(brzoskwiniowa/miętowa/truskawkowa)</i> <i>Coffee Lemonade</i> <i>(peach/mint/strawberry)</i> <i>Kaffeelimonade</i> <i>(Pfirsich/Minze/Erdbeere)</i>	400 ml	18 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	18 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

Piwo

Beer / Bier

Piwo bezalkoholowe Lech Free 0,00% 330 ml 15 pln

Alcohol free beer/ alkoholfreies Bier

Piwo z beczki Okocim 5,2% 330 ml 15 pln

Okocimbeer on draught / Fassbier Okocim

Piwo z beczki Okocim 5,2% 500 ml 18 pln

Okocimbeer on draught / Fassbier Okocim

Koźlak 6,5% 500 ml 18 pln

Johannes 6,5% 500 ml 18 pln

Złote Lwy 5,6% 500 ml 18 pln

Ipa bezalkoholowe (alk. poniżej 0,5% obj.) 500ml 18 pln

Alcohol free beer (alc. 0,5% vol.)

Pszeniczniak 5,2% 500 ml 18 pln

Wódka

Vodka / Wodka

Żubrówka / Bison Vodka 40 ml 8 pln

Wyborowa / Żołądkowa Gorzka 40 ml 9 pln

Finlandia 40 ml 12 pln

Tequila Sierra Silver 40 ml 14 pln

Gin

Seagram's 40 ml 10 pln

Liquer

Campari 40 ml 12 pln

Malibu 40 ml 12 pln

Bailey's 40 ml 12 pln

Bols Blue 40 ml 12 pln

Jägermeister 40 ml 15 pln

Cointreau 40 ml 15 pln

Brandy

Metaxa	40 ml	12 pln
---------------	-------	--------

Rum

Bacardi	40 ml	12 pln
----------------	-------	--------

Vermouth

Martini Bianco	100 ml	13 pln
-----------------------	--------	--------

Whisky

Ballantines	40 ml	14 pln
--------------------	-------	--------

Johnnie Walker	40 ml	14 pln
-----------------------	-------	--------

Jack Daniel's	40 ml	20 pln
----------------------	-------	--------

Johnnie Walker "12"	40 ml	21 pln
----------------------------	-------	--------

Chivas	40ml	21 pln
---------------	------	--------

Cognac

Hennessy V.S.	40 ml	27 pln
----------------------	-------	--------

Martell V.S.	40 ml	27 pln
---------------------	-------	--------

Wina stołowe

House wine / Hauswein

Karafka/Carafe/Karaffe	250ml	25 pln
-------------------------------	-------	--------

Karafka/Carafe/Karaffe	500 ml	45 pln
-------------------------------	--------	--------

Karafka/Carafe/Karaffe	1l	75 pln
-------------------------------	----	--------

Koktajle

Cocktails

Wściekły pies

Wyborowa 40 ml / tabasco / sok malinowy



45 ml 15 pln

Caipiroska

Wyborowa 40 ml / cukier brązowy / limonka



60 ml 17 pln

Caipirinha

Cachasa 40 ml / cukier brązowy / limonka



40 ml 20 pln

Cuba Libre

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



190 ml 26 pln

Tequilla Sunrise

Tequila 40ml / sok pomarańczowy 150ml



190 ml 28 pln

Sex on the beach

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



180 ml 28 pln

Mojito

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



265 ml 29 pln

Aperol Spritz

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



290 ml 33 pln

Cointreau Spritz

Prosecco 200ml / Cointreau 25ml / sok pomarańczowy 50ml / woda gazowana



290 ml 33 pln