

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) 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

Salmon tartare

Lachstartar

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.) 40 pln

Shrimp with spinach and cherry tomatoes

Garnelen mit Spinat und Kirschtomaten

Boeuf Strogonow (120 g) 40 pln

Beef Strogonoff

Boeuf Strogonoff

Dodatki do zakąsek

Additions to appetizers / Ergänzungen zu den vorspeisen

Pieczywo 4 pln

Bread / Brot

Masło 4 pln

Butter / Butter

Grzanka czosnkowa 4 pln

Garlic toast / Knoblauchtoast



Business Faltom

HOTEL GDYNIA

★ ★ ★

Zupy

Soups / Suppen

Rosół z makaronem (400 ml) 17 pln

Chicken soup with noodles

Hühnersuppe mit Nudeln

Zupa azjatycka z kurczakiem (400 ml) 25 pln

Asian chicken soup

Asiatische Hühnersuppe

Zupa rybna z grzanką (400 ml) 25 pln

Fish soup with croutons

Fischsuppe mit Croutons

Żurek z ziemniakami i jajkiem (400 ml) 25 pln

„Żurek” Sour soup with potatoes and egg

„Żurek” Saure Suppe mit Kartoffeln und Ei

Salatki

Salads / Salat Kombinationen

Salatka a’la Cezar z grillowanym kurczakiem i anchois (400 g) 40 pln

Salad a’la Caesar with grilled chicken and anchovy dressing

Salat a’la Caesar mit gegrilltem Hähnchen und Anchovis Dressing

Cytrusowa sałatka z krewetkami i awokado (400 g) 45 pln

Citrus salad with shrimp and avocado

Citrus Salat mit Garnelen und Avocado



Business Faltom

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)

40 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)

45 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)



Business Faltom

HOTEL GDYNIA

★ ★ ★

Dania rybne z dodatkami

Fish with trimmings / Fischgerichte mit Zutaten

Dorsz z pistacjową kruszonką (135 g)

55 pln

(ziemniaki, warzywa sezonowe)

Fried cod with pistachio crumble

(potatoes, seasonal vegetables)

Gebraten Kabeljau mit Pistazienkrümel

(Kartoffel, saisonal Gemüse)

Halibut na borowikach (135 g)

55 pln

(gnocchi, warzywa sezonowe)

Halibut with porcini mushrooms

(gnocchi, seasonal vegetables)

Heilbutt mit Steinpilzen

(Gnocchi, saisonal Gemüse)

Pieczony łosoś (120 g)

60 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.)

40 pln

Duck dumplings own production

Knödel mit Ente gestopft Eigenproduktion

Pierogi z farszem szpinakowo-łososowym (7 szt.)

40 pln

Dumplings stuffed with spinach and salmon

Knödel mit Spinat und Lachs



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 Faltom

HOTEL GDYNIA

★ ★ ★

Desery

Desserts / Dessert

Crème brûlée (110 g) 18 pln

Ciasto deserowe (110 g) 20 pln

Dessert cake

Dessert Kuchen

Naleśniki na słodko (260 g) 24 pln

(dodatki do wyboru: twaróg, dżem lub świeże owoce)

Sweet pancakes (cottage cheese or jam or fruits)

Czekoladowy wulkan z wiśniami (100g) 25 pln

Chocolate volcano with cherries

Schokoladen-Vulkan mit Kirschen

Deser lodowy z polewą i bitą śmietaną (3 gałki) 25 pln

Ice creams (3) with sauce and whipped-cream

Eiskugeln (3) mit Soße und Schlagsahne



Business Faltom

HOTEL GDYNIA

★ ★ ★

Napoje gorące

Hot beverages / Warme Getränke

Herbata Eilles Diamond

12 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 – Drobnocięte, 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 świetlistożółtej 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

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

12 pln

Espresso coffee / Espresso Koffee

Kawa

12 pln

Coffee / Koffee

Gorąca czekolada

12 pln

Hot chocolate/ Heiße Schokolade

Kawa cappuccino

14 pln

Cappuccino / Cappuccino

Kawa Latte

15 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	7 pln
Coca-cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Kinley Tonic	250 ml	8 pln
Sok Cappy pomarańczowy, grejpfrutowy, jabłkowy <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	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



Business Faltom

HOTEL GDYNIA

★ ★ ★

Piwo

Beer / Bier

Piwo bezalkoholowe Lech Free 0,00%	330 ml	12 pln
<i>Alcohol free beer/ alkoholfreies Bier</i>		

Piwo z beczki Okocim 5,2%	330 ml	12 pln
<i>Okocimbeer on draught / Fassbier Okocim</i>		

Piwo z beczki Okocim 5,2%	500 ml	15 pln
<i>Okocimbeer on draught / Fassbier Okocim</i>		

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.)	500ml	15 pln
<i>Alcohol free beer (alc. 0,5% vol.)</i>		

Pszenicznik 5,2%	500 ml	15 pln
-------------------------	--------	--------

Wódka

Vodka / Wodka

Wyborowa / Żołądkowa Gorzka	40 ml	6 pln
------------------------------------	-------	-------

Żubrówka / Bison Vodka/ Жубрыка	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 Faltom

HOTEL GDYNIA

★ ★ ★

Gin

<i>Seagram's</i>	40 ml	7 pln
------------------	-------	-------

Brandy

<i>Metaxa</i>	40 ml	9 pln
---------------	-------	-------

Rum

<i>Bacardi</i>	40 ml	10 pln
----------------	-------	--------

Vermouth

<i>Martini Bianco</i>	100 ml	10 pln
-----------------------	--------	--------

Whisky

<i>Ballantines</i>	40 ml	12 pln
--------------------	-------	--------

<i>Jack Daniel's</i>	40 ml	16 pln
----------------------	-------	--------

<i>Johnnie Walker</i>	40 ml	12 pln
-----------------------	-------	--------

<i>Johnnie Walker "12"</i>	40 ml	21 pln
----------------------------	-------	--------

<i>Chivas</i>	40ml	21 pln
---------------	------	--------

Cognac

<i>Hennessy V.S.</i>	40 ml	25 pln
----------------------	-------	--------

<i>Martell V.S.</i>	40 ml	25 pln
---------------------	-------	--------

Wina stołowe

House wine / Hauswein

Wino hiszpańskie wytrawne Bogarve

Dry Spanish wine / Trockener spanischer Wein Bogarve

Tempranillo (czerwone) / Verdejo (białe)

<i>Karafka/Carafe/Karaffe</i>	250ml	25 pln
-------------------------------	-------	--------

<i>Karafka/Carafe/Karaffe</i>	500 ml	45 pln
-------------------------------	--------	--------

<i>Karafka/Carafe/Karaffe</i>	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 / Wyborowa 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 / Wyborowa 40ml / sok pomarańczowy 100 ml



180 ml 22 pln

Aperol Spritz

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



290 ml 33 pln