



Business Falcom
HOTEL GDYNIA



RESTAURACJA MARIATTO

Mariatto Restaurant



Szef Kuchni / Head chef / Chefkoch Rafał Lis

Godziny otwarcia Poniedziałek - Niedziela: 14:00 - 22:00

Open Monday - Sunday: 14:00 - 22:00

Geöffnet von Montag bis Sonntag 14:00 - 22:00

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.) 40 pln

(grzanka)

Shrimp with spinach and cherry tomatoes (Garlic toast)

Garnelen mit Spinat und Kirschtomaten (Knoblauchtoast)

Boeuf Strogonow (120 g) 40 pln

(pieczywo, masło)

Beef Stroganoff (bread, butter)

Boeuf Stroganoff

Dodatki do zakąsek

Appetizer additions / Ergänzungen zu den vorspeisen

Masło 4 pln

Butter / Butter

Grzanka czosnkowa 4 pln

Garlic toast / Knoblauchtoast

Pieczywo 4 pln

Bread / Brot

Zupy

Soups / Suppen

Rosół z makaronem (400 ml) 19 pln

Chicken soup with noodles

Hühnersuppe mit Nudeln

Zupa azjatycka z kurczakiem (400 ml) 25 pln

Asian chicken soup

Asiatische Hühnersuppe

Żurek z ziemniakami i jajkiem (400 ml) 25 pln

„Żurek” Sour soup with potatoes and egg

„Żurek” Saure Suppe mit Kartoffeln und Ei

Zupa rybna z grzanką (400 ml) 25 pln

Fish soup with croutons

Fischsuppe mit Croutons

Sałatki

Salads / Salat Kombinationen

Sałatka z wątróbką drobiową duszoną na miodzie pitnym (400 g) 41 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) 43 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) 47 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) 47 pln

(frytki belgijskie, warzywa sezonowe)

Cutlet de Volaille with parsley

(belgian fries, seasonal vegetables)

Kotelett de Volaille mit Petersilie

Belgisch Pommes, saisonal Gemüse)

Kurczak w kremowym sosie ze szpinakiem 49 pln

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)

Kurczak supreme faszerowany mozzarellą i suszonymi pomidorami (250 g) 49 pln

(Puree z kalafiora, młode warzywa)

Chicken supreme stuffed with mozzarella and sun-dried tomatoes

(Cauliflower puree, young vegetables)

Chicken Supreme gefüllt mit Mozzarella und sonnengetrockneten Tomaten

Blumenkohlpüree, junges Gemüse

Dania z wieprzowiny z dodatkami

Pork with trimmings / Schweinfleischgerichte mit Zutaten

Schab po polsku (120 g)

45 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)

49 pln

(gnocchi, warzywa sezonowe)

Grilled pork tenderloin

(gnocchi, seasonal vegetable)

Gegrilltes Schweinefilet

(Gnocchi, Gemüse der Saison)

Żeberka BBQ (270 g)

53 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)

56 pln

(Puree z kalafiora, marchew w glazurze)

Beef cheeks

(cauliflower puree, glazed carrots)

Rinderbäckchen

(Blumenkohlpüree, glasierte Karotten)

Dania rybne z dodatkami

Fish with trimmings / Fischgerichte mit Zutaten

Sandacz smażony (120 g)

56 pln

(Puree ziemniaczane, szparagi, szpinak)

Fried zander

(mashed potatoes, asparagus, spinach)

Gebratener Zander

(Kartoffelpüree, Spargel, Spinat)

Dorsz z bazyliowym pesto (120 g)

58 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)

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

Makarony

Pasta / Pasta

Tagliatelle z kurczakiem (550 g)  46 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) 48 pln

Black ravioli with shrimp filling

Schwarze Ravioli mit Garnelenfüllung

Tagliatelle z krewetkami Aglio Olio (500 g/6 szt.)  49 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) 35 pln

Spinach Frittata

Spinat Frittata

Gnocchi z cukinią i bazylią (600 g) 40 pln

Gnocchi with zucchini and basil

Gnocchi mit Zucchini und Basilikum

Desery

Desserts / Dessert

Ciasto deserowe (110 g) 20 pln

Dessert cake

Dessert Kuchen

Owoce sezonowe pod kruszonką (200 g) 23 pln

Seasonal Fruit Crumble

Saisonales Obst-Crumble

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 (100 g) 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

Lody zapiekane w panierce kokosowo-orzechowej (250 g) 32 pln

Ice cream baked in coconut - nut crust

Eiscreme in Kokosnuss-Nuss-Beschichtung gebacken

Napoje gorące

Hot beverages / Warme Getränke

Herbata Eilles Diamond

400 ml 12 pln

Tea/ Tee Eilles Diamond

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

30 ml 12 pln

Espresso coffee / Espresso Koffee

Kawa

150 ml 12 pln

Coffee / Koffee

Gorąca czekolada

200 ml 12 pln

Hot chocolate/ Heiße Schokolade

Kawa cappuccino

200 ml 14 pln

Cappuccino / Cappuccino

Kawa Latte

200 ml 15 pln

Coffee Latte/ Kaffee Latte

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
Fuzetea Juicy Lemon	250 ml	10 pln
Red Bull	250 ml	12 pln
Lemoniada brzoskwiniowa <i>Pfirsichlimonade</i> <i>Peach lemonade</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 12 pln

Alcohol free beer/ alkoholfreies Bier

Piwo z beczki Okocim 5,2% 330 ml 12 pln

Okocimbeer on draught / Fassbier Okocim

Piwo z beczki Okocim 5,2% 500 ml 15 pln

Okocimbeer on draught / Fassbier Okocim

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

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

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

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

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

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