Hotel SPA Faltom
Gdynia-Rumia
☆☆☆☆
business & family

RESTAURACJA PERŁOWA

PEARL RESTAURANT / PERLE RESTAURANT

Szef Kuchni / Head chef / Chefkoch Damian Maćkowiak

Godziny otwarcia Niedziela-Piątek | 13:00 – 20:00
Godziny otwarcia Sobota | 13:00 – 22:00
/ Open Sun-Fri / Geöffnet So-Fr |13:00 – 20:00
/ Open Sat / Geöffnet Sa | 13:00 – 20:00

Hotel SPA Faltom
Gdynia-Rumia
☆☆☆☆
business & family

NAPOJE GORĄCE

/ Hot beverages / Warme Getranke

Czekolada na gorąco 200 ml **12 zł**
/ Hot chocolate / Heiße Schokolade

Herbata Eilles 150 ml **13 zł**
/ Eilles express tea / Eilles Tee

Kawa Espresso 30 ml **13 zł**
/ Espresso Coffee / Espresso Kaffee

Kawa Americano 150 ml **14 zł**
/ Americano Coffee / Americano Kaffee

Kawa Cappuccino 200 ml **16 zł**
/ Cappuccino Coffee / Capuccino Kaffee

Kawa Latte 200 ml **16 zł**
/ Coffee Latte / Kaffee Latte

Kawa Double Espresso 60 ml **17 zł**
/ Doppelter Espresso Kaffee

Kawa po irlandzku (kawa, whisky, bita śmietana) 230 ml **23 zł**
/ Irish Coffee (coffee, whisky, whipped cream)
/ Irish Kaffe mit Whisky und Schlagsahne

Hotel SPA Faltom
Gdynia-Rumia
☆☆☆☆
business & family

NAPOJE ZIMNE

Cold drinks / Kalte Getränke

Woda mineralna Kropla Beskidu / Delice 330 ml **9 zł**
/ Mineral water / Mineral Wasser

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Tonic 250 ml **11 zł**

Sok Cappy 250 ml **13 zł**
(pomarańczowy, grejpfrutowy/ jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy, ananasowy)
/ Juice (Orange, Grapefruit, Apple, Blackcurrant, Tomato, Pineapple)
/ Saft (Orangen, Grapefruit, Apfel, Johannisbeere, Tomaten, Ananas)

Herbata mrożona Fuzetea 250 ml **13 zł**
/ Ice tea / Eistee

Red Bull 250 ml **15 zł**

Kawa mrożona z bitą śmietaną 250 ml **18 zł**
/ Ice coffee with whipped cream
/ Eiskaffee mit Schlagsahne

Sok ze świeżych owoców cytrusowych (pomarańcza lub grejpfrut) 250 ml **20 zł**
/ Fresh citrus fruit juice (orange or grapefruit)
/ Frisch gepresste Fruchtsöfte (Orange oder Grapefruit)

Hotel SPA Faltom
Gdynia-Rumia
☆☆☆☆
business & family

GORĄCE ZAKĄSKI
/ Hot appetizers / Warme vorspeisen

Wątróbka drobiowa z jabłkami z sosem żurawinowym (120 g) **45 zł**
/ Poultry liver with apples, cranberry sauce
/ Geflügellber mit Äpfeln, Preiselbeersauce

Krewetki ze świeżym chilli i pomidorkami koktajlowymi (6 szt.) * **45 zł**
/ Shrimps with fresh chilli and cherry tomatoes
/ Garnelen mit frischem Chilli und Coctailtomaten

*** Danie bezglutenowe /Gluten Free/Gluten Frei**

Hotel SPA Faltom
Gdynia-Rumia
☆☆☆☆
business & family

ZIMNE ZAKĄSKI
/ Cold appetizers / Kalte vorspeisen

Tatar z łososia świeżego podawany z grzanką **43 zł**
/ Salmon tartare served with toast
/ Lachs-Tatar, serviert mit Toast

Befsztyk tatarski z wołowiny (100 g) **45 zł**
/ Beef tartar / Rindertatar

Carpaccio z polędwicy wołowej (100 g) **46 zł**
/ Sirloin carpaccio beef tenderloin
/ Carpaccio vom Rinderfilet

DODATKI DO ZAKĄSEK
/ Additions to appetizers / Ergänzungen zu den vorspeisen

Pieczywo / Bread / Brot **6 zł**
Masło / Butter / Butter **6 zł**
Grzanka czosnkowa / Garlic toast / **6 zł**

Hotel SPA Faltom
Gdynia-Rumia
☆☆☆☆
business & family

ZUPY
/ Soups / Suppen

Rosół z makaronem (200 ml) **20 zł**
/ Chicken soup with noodles / Hühnersuppe mit Nudeln

Zupa dnia (200 ml) **20 zł**
/ The soup of the day / Die Suppe des Tages

Zupa pomidorowa (200ml) **22 zł**
/ Tomato soup / Tomatensuppe

Krem z pieczonej papryki z karmelizowaną czerwoną cebulą i grzanką (250 ml) **24 zł**
/ Roasted red pepper cream served with caramelized red onions and a crispy crouton
/ Cremesuppe von der gerösteten Paprika mit karamellisierten roten Zwiebeln und Röstbrot.

Żurek z ziemniakami i jajkiem (300 ml) **28 zł**
/ Sour soup with potatoes and egg
/ Saure Mehlsuppe mit Kartoffeln und Ei

Zupa tajska z krewetkami (300 ml) **32 zł**
/ Thai soup with shrimps / Thai-Suppe mit Garnelen

Hotel SPA Faltom
Gdynia-Rumia
☆☆☆☆
business & family

SAŁATKI
/ Salat / Salat kombinationen

Aksamitna sałatka z grillowanym serem halloumi (400 g) **44 zł**
(mix sałat, ogórek świeży, kukurydza, pomidorki koktajlowe, oliwki zielone, dressing jogurtowo-ziołowy)
/ Velvety Salad with Grilled Halloumi Cheese with mixed lettuce, fresh cucumber, corn, cherry tomatoes, green olives, yogurt-herb dressing)
/ Samtiger Salat mit gegrilltem Halloumi-Käse
(Salatmischung, frische Gurke, Mais, Kirschtomaten, grüne Oliven, Joghurt-Kräuter-Dressing)

Sałatka z kurczakiem w panierce panco (400 g) **46 zł**
(mix sałat, pomidorki, orzechy nerkowca, dressing bazyliowy oraz tortilla)
/Chicken Panco Salad
(mix of lettuce, tomatoes, cashews, basil dressing and tortilla)
/Salat mit Huhn in Panco-Beschichtung
(Mischung aus Salat, Tomaten, Cashewnüssen, Basilikumdressing und Tortilla)

Sałatka z krewetkami w sosie cezar podana z grzanką (400 g) **47 zł**
(sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, ogórek świeży, cebula czerwona)
/ Shrimp Caesar Salad served with toast (400 g) (romaine lettuce, cherry tomatoes, fresh cucumber, red onion)
/ Garnelensalat mit Caesar-Dressing, serviert mit Röstbrot (400 g)
(Römersalat, Kirschtomaten, frische Gurke, rote Zwiebel)

Hotel SPA Faltom
Gdynia-Rumia
☆☆☆☆
business & family

DANIA RYBNE Z DODATKAMI
/ Fish with additions / Fischerichte mit zutaten

Łosoś smażony w sosie limonkowo-kokosowym z dodatkiem słodkiego chili (150 g) **75 zł**
Ziemniaki, świeży szpinak, groszek cukrowy, pomidorki koktajlowe
/ Salmon fried in lime-coconut sauce with sweet chili sauce, potatoes, fresh spinach, sugar snap peas, cherry tomatoes
/ In Limetten-Kokos-Sauce gebratener Lachs mit süßer Chilisauce, Kartoffeln, frischem Spinat, Zuckerschoten, Kirschtomaten

Halibut w kremowym sosie porowym podany z pieczonymi warzywami (180 g) **65 zł**
Ziemniaki, groszek cukrowy, szpinak, czosnek, marchewka
/ Halibut in a creamy leek sauce served with roasted vegetables *(Potatoes, sugar snap peas, spinach, garlic, carrot***)**
/ Heilbutt in cremiger Lauchsauce mit geröstetem Gemüse (*Kartoffeln, Zuckerschoten, Spinat, Knoblauch, Karotte*)

Hotel SPA Faltom
Gdynia-Rumia
☆☆☆☆
business & family

DANIA Z DROBIU Z DODATKAMI
/ Poultry with additions / Geflügelgerichte mit zutaten

Kotlet de Volaille (120 g) **52 zł**
Frytki, groszek cukrowy
/ Cutlet de Volaille with french fries, sugar snap peas
/ Kotelett de Volaille mit Pommes Frites, Zuckerschoten

Kurczak w boczku z camembertem w kremowym sosie ze szpinakiem (120 g) **60 zł**
Puree z ziemniaków, zapiekane ziemniaki ze skórką, młoda marchewka, groszek cukrowy
/ Bacon-wrapped chicken with Camembert in a creamy spinach sauce (120 g), mashed potatoes, baked potato wedges, baby carrots, sugar snap peas
/ Hähnchen im Speckmantel mit Camembert in cremiger Spinatsauce (120 g), kartoffelstampf, überbackene Kartoffelecken mit Schale, junge Karotten, Zuckerschoten

Kaczka pieczona (1/2 kaczki) **z jabłkami i pomarańczą** **75 zł**
Ziemniaki, buraki karmelizowane, sos z konfitury morelowej
/ Roasted duck (1/2 duck) with apples and orange,
potatoes, caramelized beetroots, apricot jam sauce/
/ Gebratene Ente (1/2 Ente) mit Äpfeln und Orange,
Kartoffeln, karamellisierten Roten Beten, Aprikosenmarmeladensauce/

Hotel SPA Faltom
Gdynia-Rumia
☆☆☆☆
business & family

DANIA Z WIEPRZOWINY Z DODATKAMI
/ Pork with trimmings / Schweinefleischgerichte mit Zutaten

Kotlet schabowy z kością (300 g) **56 zł**
Puree ziemniaczane i kapusta zasmażana
/ Pork chop on the bone with mashed potatoes and fried cabbage
/ Schweinekotelett am Knochen mit Kartoffelpüree und gebratenem Kohl

Żebro wieprzowe z sosem barbecue (400 g) **60 zł**
Puree z musztardą francuską, buraki karmelizowane
/ Pork rib with Barbecue sauce, mashed potatoes with French mustard, caramelized beets
/ Schweinerippchen mit Barbecue-Sauce, Kartoffelpüree mit französischem Senf
,karamellisierte Rüben

Polędwiczki wieprzowe w kremowym sosie z musztardą Dijon i świeżą sałatką (150 g) **65 zł**
Ziemniaki, marchewka karmelizowana
/ Pork Tenderloin in Creamy Dijon Mustard Sauce with Fresh Salad (potatoes, caramelized carrot)
/ Schweinefilet in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit frischem Salat (Kartoffeln, karamellisierte Karotte)

Golonka duszona w sosie własnym **100g / 6,5 zł**
Ziemniaki puree z musztardą francuską, kapusta biała, musztarda, chrzan, warzywa grillowane **dodatki 22 zł**
/ Leg of pork braised in sauce, mashed potatoes, white cabbage, mustard, grilled vegetables
/ Gedünstetes Eisbein in eigener sauce, Kartoffelpüree, weißkoh, Senf, gegrilltes Gemüse

Hotel SPA Faltom
Gdynia-Rumia
☆☆☆☆
business & family

DANIA WEGETARIAŃSKIE I BEZGLUTENOWE
/ Vegetarian - Gluten Free / Vegetarische Gerichte - Gluten Frei

Camembert z grilla (120 g) **35 zł**
Pieczone jabłko, warzywa grillowane, sos żurawinowy
/ Grilled Cammembert, baked apple, grilled vegetables, cranberry sauce
/ Grillierter Camembert, gebackener Apfel, gegrilltes Gemüse, Preiselbeersauce

Pierogi z kaszą gryczaną i leśnymi grzybami (7 szt.) podane z cebulą białą i czerwoną **39 zł**
/ Pierogi (*Dumplings*) with Buckwheat and Forest Mushrooms (7 pcs) served with white and red onion
/ Pierogi (Teigtaschen) mit Buchweizen und Waldpilzen (7 Stück) serviert mit weißer und roter Zwiebel

Burger wegetariański (220 g) **45 zł**
z frytkami
/ Vegetarian burger with fries
/ Vegetarischer Burger mit Pommes

*** Danie bezglutenowe /Gluten Free/Gluten Frei**

Hotel SPA Faltom
Gdynia-Rumia
☆☆☆☆
business & family

DANIA MĄCZNE
/ Flour dishes / Mehlgerichte

Pierogi rzemieślnicze z kaczką (7 szt./269 g) **45 zł**
/ Homemade dumplings with meat
/ Hausgemachte Knödel mit Fleisch

MAKARONY
/ Pasta / Pasta

Pappardelle ze szpinakiem i serem dor blue (500 g) **43 zł**
/ Pappardelle pasta with spinach and dor blue cheese
/ Pappardelleteigwaren mit Spinat und Dor Blauschimmelkäse

Tagliatelle z krewetkami i świeżym szpinakiem (400 g) **52 zł**
/ Tagliatelle with prawns and fresh spinach
/ Tagliatelle mit Garnelen und frischem Spinat

Nudle z wołowiną w sosie teriyaki (450 g) **52 zł**
/ Noodles with beef in teriyaki sauce
/ Nudeln mit Rindfleisch in Teriyaki-Sauce

Hotel SPA Faltom
Gdynia-Rumia
☆☆☆☆
business & family

DESERY
/ Desserts / Desserts

Krem Panna cotta z sosem malinowym (200 g) **22 zł**
/ Panna cotta Cream with raspberry sauce
/ Panna cotta Creme mit Himbeersauce

Ciasto domowe (150 g) **23 zł**
/ Homemade cake
/ Hausgemachter Kuchen

Aksamitne tiramisu (100 g) **25 zł**
Italian Tiramisu / Classic mascarpone dessert with espresso-soaked ladyfingers
Italienisches Tiramisu / Klassisches Mascarpone-Dessert mit
in Espresso getränktem Löffelbiskuit

Puchar lodowy z bitą śmietaną i polewą (200 g) **27zł**
/ Ice cream cup with whipped cream and topping
/ Eisbecher mit Schlagsahne und Topping

Czekoladowe ciastko z duszą podane na mascarpone (110 g) **27 zł**
/ Chocolate cake with double chocolate feeling served on mascarpone
/ Schokoladenkeks mit Füllung auf Mascarpone

Szarlotka na gorąco z lodami i bitą śmietaną (250 g) **27 zł**
/Hot apple pie with ice cream and whipped cream
/Heißer Apfelkuchen mit Eis und Schlagsahne

Deser lodowy z gorącymi malinami i Adwokatem (200 g) **29 zł**
Trzy gałki lodów, bita śmietana, gorące maliny, Adwokat
/ Three scoops of ice-cream, whipped-cream, warm raspberries, Advocaat
/ Drei Eiskügeln mit warmen Himbeeren, Schlagsahne und Advoccat