

RESTAURACJA PERŁOWA

PEARL RESTAURANT / PERLE RESTAURANT



Szef Kuchni / Head chef / Chefkoch Damian Maćkowiak

Godziny otwarcia Niedziela-Czwartek | 13:00 – 21:00

Godziny otwarcia Piątek-Sobota | 13:00 – 22:00

/ Open Sun-Thu / Geöffnet So-Do | 13:00 – 21:00

/ Open Fri-Sat / Geöffnet Fr-Sa | 13:00 – 22:00

NAPOJE GORĄCE

/ Hot beverages / Warme Getränke

Czekolada na gorąco 200 ml / Hot chocolate / Heiße Schokolade	12 zł
Herbata Eilles 150 ml / Eilles express tea / Eilles Tee	13 zł
Kawa Espresso 30 ml / Espresso Coffee / Espresso Kaffee	13 zł
Kawa Americano 150 ml / Americano Coffee / Americano Kaffee	14 zł
Kawa Cappuccino 200 ml / Cappuccino Coffee / Capuccino Kaffee	16 zł
Kawa Latte 200 ml / Coffee Latte / Kaffee Latte	16 zł
Kawa Double Espresso 60 ml / Doppelter Espresso Kaffee	17 zł
Kawa po irlandzku (kawa, whisky, bita śmietana) 230 ml / Irish Coffee (coffee, whisky, whipped cream) / Irish Kaffee mit Whisky und Schlagsahne	23 zł

NAPOJE ZIMNE

Cold drinks / Kalte Getränke

KROPLA BESKIDU	
Woda mineralna Kropla Beskidu / Delice 330 ml	8 zł
/ Mineral water / Mineral Wasser	
   	
Coca-Cola / Fanta / Sprite / Tonic 250 ml	10 zł
Sok Cappy 250 ml 	12 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 	12 zł
/ Ice tea / Eistee	
Kawa mrożona z bitą śmietaną 250 ml	18 zł
/ Ice coffee with whipped cream / Eiskaffee mit Schlagsahne	
Red Bull 250 ml	15 zł
Sok ze świeżych owoców cytrusowych (pomarańcza lub grejpfrut) 250 ml	20 zł
/ Fresh citrus fruit juice (orange or grapefruit) / Frisch gepresste Fruchtsäfte (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) 42 zł
/ Poultry liver with apples, cranberry sauce
/ Geflügellber mit Äpfeln, Preiselbeersauce

Krewetki ze świeżym chilli i pomidorkami koktajlowymi (6 szt.) * 43 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 ZAKAŚKI

/ Cold appetizers / Kalte Vorspeisen

Tatar z łososia świeżego podawany z grzanką / Salmon tartare served with toast / Lachs-Tatar, serviert mit Toast	43 zł
Befszyk tatarski z wołowiny (100 g) / Beef tartar / Rindertatar	45 zł
Carpaccio z polędwicy wołowej (100 g) / Sirloin carpaccio beef tenderloin / Carpaccio vom Rinderfilet	46 zł

DODATKI DO ZAKAŚEK

/ Additions to appetizers / Ergänzungen zu den Vorspeisen

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

ZUPY
/ Soups / Suppen

Rosół z makaronem (200 ml) <i>/ Chicken soup with noodles / Hühnersuppe mit Nudeln</i>	20 zł
Zupa dnia (200 ml) <i>/ The soup of the day / Die Suppe des Tages</i>	20 zł
Zupa pomidorowa (200ml) <i>/ Tomato soup / Tomatensuppe</i>	22 zł
Krem z pieczonej papryki z karmelizowaną czerwoną cebulą i grzanką (250 ml) <i>/ Roasted red pepper cream served with caramelized red onions and a crispy crouton</i> <i>/ Cremesuppe von der gerösteten Paprika mit karamellisierten roten Zwiebeln und Röstbrot.</i>	24 zł
Żurek z ziemniakami i jajkiem (300 ml) <i>/ Sour soup with potatoes and egg</i> <i>/ Saure Mehlsuppe mit Kartoffeln und Ei</i>	28 zł
Zupa tajska z krewetkami (300 ml) <i>/ Thai soup with shrimps / Thai-Suppe mit Garnelen</i>	32 zł

SAŁATKI

/ Salat / Salat kombinationen

Aksamitna sałatka z grilowanym serem halloumi (400 g) 44 zł

(mix sałat, ogórek świeży, kukurydza, pomidorki koktajlowe, oliwki zielone, dressing jogurtowo-ziolowy)

/ 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, Basilikum dressing 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)

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)

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)** **55 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/

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

Kotlet schabowy z kością (300 g)	52 zł
Puree ziemniaczane i kapusta zasmażana <i>/ Pork chop on the bone with mashed potatoes and fried cabbage</i> <i>/ Schweinekotelett am Knochen mit Kartoffelpüree und gebratenem Kohl</i>	
Żebro wieprzowe z sosem barbecue (400 g)	55 zł
Puree z musztardą francuską, buraki karmelizowane <i>/ Pork rib with Barbecue sauce, mashed potatoes with French mustard, caramelized beets</i> <i>/ Schweinerippchen mit Barbecue-Sauce, Kartoffelpüree mit französischem Senf</i> <i>,karamellisierte Rüben</i>	
Polędwiczki wieprzowe w kremowym sosie z musztardą Dijon i świeżą sałatką (150 g)	65 zł
Ziemniaki, marchewka karmelizowana <i>/ Pork Tenderloin in Creamy Dijon Mustard Sauce with Fresh Salad (potatoes, caramelized carrot)</i> <i>/ Schweinefilet in cremiger Dijon-Senf-Sauce mit frischem Salat (Kartoffeln, karamellisierte Karotte)</i>	
Golonka duszona w sosie własnym	100g / 6,5 zł
Ziemniaki puree z musztardą francuską, kapusta biała, musztarda, chrzan, warzywa grillowane	dodatki 22 zł
<i>/ Leg of pork braised in sauce, mashed potatoes, white cabbage, mustard, grilled vegetables</i> <i>/ Gedünstetes Eisbein in eigener sauce, Kartoffelpüree, weißkoh, Senf, gegrilltes Gemüse</i>	



Hotel SPA Faltom

Gdynia-Rumia

☆☆☆☆

business & family

SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI

Dania wyłączone z obiadokolacji w pakiecie

/ Special dishes Dishes not available with packages coupons

/ Sondergericht Die speisen nicht verfügbar mit paketes gutschein

Stek z polędwicy z grilla (200 g) *

140 zł

**ziemniaki puree z musztardą francuską, pieczarki, marchewka, cebulka karmelizowana
sos z zielonym pieprzem**

/ Grilled sirloin steak, mashed potatoes, mushrooms, carrot, caramelized onion, green paper sauce

*/ Rinderfiletsteak vom Grill, Kartoffelpüree mit französischem Senf, Champignons, Karotten,
Karamellierte Zwiebel, Grüner Pfeffersauce*

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

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

Camembert z grilla (120 g)	35 zł
<i>Pieczone jabłko, warzywa grillowane, sos żurawinowy</i>	
<i>/ Grilled Camembert, baked apple, grilled vegetables, cranberry sauce</i>	
<i>/ Grillierter Camembert, gebackener Apfel, gegrilltes Gemüse, Preiselbeersauce</i>	
Pierogi z kaszą gryczaną i leśnymi grzybami (7 szt.) podane z cebulą białą i czerwoną	39 zł
<i>/ Pierogi (Dumplings) with Buckwheat and Forest Mushrooms (7 pcs) served with white and red onion</i>	
<i>/ Pierogi (Teigtaschen) mit Buchweizen und Waldpilzen (7 Stück) serviert mit weißer und roter Zwiebel</i>	
Burger wegetariański (220 g)	45 zł
<i>z frytkami</i>	
<i>/ Vegetarian burger with fries</i>	
<i>/ Vegetarischer Burger mit Pommes</i>	

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

DANIA MAŁCZNE
/ 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 Eiskugeln mit warmen Himbeeren, Schlagsahne und Advocat	



Hotel SPA Faltom

Gdynia-Rumia

☆☆☆☆

business & family

PIWO

/ Beer / Bier

Lech, Tyskie 330 ml	15 zł
Piwo bezalkoholowe / Non-alcoholic beer / Alkoholfreies Bier 330 ml	15 zł
Okocim z beczki / Okocimbeer from the barrel / Faßier Okocim 330 ml	15 zł
Okocim z beczki / Okocimbeer from the barrel / Faßier Okocim 500 ml	18 zł
Piwo regionalne / Local beer / Regional beer 500 ml (Johannes, Koźlak, Pszenicznik)	18 zł

WÓDKA

/ Vodka / Wodka

Luksusowa, Wyborowa 40 ml	9 zł
Żubrówka / Bison Vodka 40 ml	9 zł
Żołądkowa Gorzka / Herbs Bitter Vodka 40 ml	9 zł
Finlandia 40 ml	12 zł
Absolut Blue (Citron, Kurant) 40 ml	12 zł
Chopin 40 ml	16 zł
Tequila Sierra Gold, Silver 40 ml	16 zł



Hotel SPA Faltom

Gdynia-Rumia

☆☆☆☆
business & family

LIKIERY

/ Liqueur / Likör

Advocat 40 ml	8 zł
Campari 40 ml	13 zł
Passoa 40 ml	13 zł
Jägermeister 40 ml	13 zł
Bailey's 40 ml	13 zł
Bols Blue, Bols Peach, Bols Triple Sec 40 ml	13 zł
Bols Creme 40 ml	13 zł
Grappa 40 ml	14 zł
Kahlua 40 ml	14 zł
Cointreau 40 ml	15 zł



Hotel SPA Faltom

Gdynia-Rumia

☆☆☆☆
business & family

RUM

Malibu 40 ml	12 zł
Bacardi 40 ml	12 zł
Captain Morgan 40 ml	12 zł
Cachaca 40 ml	14 zł

VERMOUTH

Martini Bianco 100 ml	13 zł
Martini Extra Dry 100 ml	13 zł
Martini Rosso 100 ml	13 zł

BRANDY

Metaxa 40 ml	12 zł
---------------------	--------------

COGNAC

Hennessy V.S. 40 ml	27 zł
Martell V.S. 40 ml	27 zł

GIN

Seagram's 40 ml	11 zł
Gordon's 40 ml	13 zł



Hotel SPA Faltom

Gdynia-Rumia

★★★★
business & family

WHISKY

Passport 40 ml	12 zł
Jim Beam 40 ml	14 zł
Grant's 40 ml	14 zł
Jameson 40 ml	16 zł
Ballantines 40 ml	16 zł
Ballantines 12' 40 ml	23 zł
Chivas Regal 40 ml	22 zł
Glenfiddich 12' 40 ml	28 zł
Johnnie Walker 40 ml	16 zł
Johnnie Walker 12' 40 ml	22 zł
Jack Daniel's 40 ml	21 zł
Jack Daniel's Single Barrel 40 ml	31 zł



Hotel SPA Faltom

Gdynia-Rumia

☆☆☆☆

business & family

KOKTAJLE

/ Coctails / Coctails

Cuba Libre 220 ml	26 zł
40 ml Rum Bacardi , sok z cytryny, Coca- cola	
Pinacolada 210 ml	28 zł
40 ml Bacardi , 20 ml Malibu , 150 ml sok ananasowy, śmietanka	
Passoa Passion 190 ml	28 zł
40 ml Passoa, 40 ml Wódka,10 ml Grenadine, cytryna, 100 ml sok pomarańczowy	
Sex on the Beach 180 ml	28 zł
20 ml Malibu, 20 ml Bols peach, 40 ml wódka, 100 ml sok pomarańczowy, 20 ml grenadine	
Negroni 120 ml	29 zł
40 ml Campari, 40 ml Martini Rosso, 40 ml Seagrams, plaster pomarańczy	
Blue Moon 230 ml	30 zł
40 ml Seagram's, 20 ml Cointreau, 20 ml Bols Blue, 50 ml sok ananasowy, 100 ml sprite	



Hotel SPA Faltom

Gdynia-Rumia

☆☆☆☆

business & family

KOKTAJLE

Coctails / Coctails

Faltom 265 ml	30 zł
40 ml Rum Bacardi, 40 ml Curacao Triple Sec, 25 ml Martini Extra Dry, 10 ml Grenadine, 150 ml sok pomarańczowy	
Mojito 265 ml	30 zł
40 ml Rum Bacardi, cukier brązowy, woda gazowana, limonka, mięta	
Hugo Spritz 250 ml	33 zł
0,02 sok z limonki, 150 ml Prosecco, 30 ml syrop z kwiatu bzu, 50 ml woda gazowana,	
Aperol Spritz 280 ml	36 zł
80 ml Aperol, 150 ml Prosecco, 50 ml woda gazowana	
Pornstar Martini podane z shotem Prosecco 115 ml	38 zł
50 ml wódka Wyborowa, 15 syrop waniliowy, puree z marakui, 20 ml soku z limonki, 15 ml Passoa, 50 ml Prosecco	

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Non-alcoholic cocktails / Alkoholfreie Cocktails

Big apple 200 ml	19 zł
60 ml sok pomarańczowy, 60 ml sok jabłkowy 20 ml granadine, 60 ml woda gazowana	
Mohito 220 ml	20 zł
40 ml limonka sok, 150 ml woda gazowana, <i>cukier trzcinowy, mięta świeża, lód</i>	