

# MASSIMILIANO FERRE

RISTOBAR-PIZZERIA-VINERIA



+48 61 852 81 12

*Zapraszamy FB*



### **DODATKI – side dishes**

<i>Ziemniaki z wody</i>	<i>/ boiled potatoes /</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Ziemniaki fritt</i>	<i>/ fritt potatoes /</i>	<i>5,00 zł</i>
<i>Frytki</i>	<i>/ french fries /</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Ryż biały</i>	<i>/ white rice /</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Zestaw surówek.</i>	<i>/ selection of slaws /</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Warzywa gotowane.</i>	<i>/ boiled vegetables /</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Warzywa grillowane</i>	<i>/ grilled vegetables /</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Marchewka z groszkiem</i>	<i>/ carrots and peas /</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Buraczki</i>	<i>/ beetroot slaw /</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Kapusta kwaszona</i>	<i>/ Sauerkraut /</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Pieczywo</i>	<i>/ baker's goods /</i>	<i>4,00 zł</i>
<i>Masło</i>	<i>/ Butter /</i>	<i>3,00 zł</i>
<i>Panini</i>	<i>/ Panini /</i>	<i>6,00 zł</i>

#### ***Dodatkowo do pizzy:***

<i>Sosy: czosnkowy, MF-sos, ostry pomidorowy, ketchup</i>	<i>3,00 zł</i>
<i>Sauces: garlic, MF- sauce, hot tomato, ketchup</i>	
<i>Cebula, czosnek, papryka, sos pomidorowy, pieczarki</i>	<i>3,00 zł</i>
<i>Onion, garlic, bell pepper, tomato sauce, champignons</i>	
<i>Pomidor, oliwki, camembert, kapary, karczochy, parmezan.</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Tomatoes, olives, camembert, capers, artichokes, Parmesan cheese</i>	
<i>Mozzarella</i>	<i>8,00zł</i>
<i>Mozzarella</i>	
<i>Włoskie wędliny (speck, prosciutto cotto, pancetta, salami piccante, salami),</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Italian cured meats (speck, prosciutto cotto, pancetta, salami piccante, salami)</i>	
<i>Prosciutto di Parma, gorgonzola, scampi</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Prosciutto di Parma, Gorgonzola, scampi</i>	
<i>Dania wynos- pojemnik</i>	<i>1,00 zł</i>
<i>Take-away – container</i>	

*Dla stolików / rezerwacji dla 8 lub więcej osób doliczamy 10% serwis.*

*For tables/reservations for 8 or more guests we add 10% fee.*

**MASSIMILIANO FERRE**  
RISTOBAR-PIZZERIA-VINERIA

## ŚNIADANIA

*Breakfast*

*Podajemy do godz. 12:00*

*Served until 12:00*

### **Zestaw Rzym**

20,00 zł

*jajko w koszulce, biały twarożek, szpinak, pomidor, pieczywo, masło*  
*poached egg, cottage cheese, spinach, tomato, bread, butter*

### **Zestaw Praga**

20,00 zł

*jajecznica, szynka, ser żółty, ogórek, pomidor, pieczywo, masło*  
*scrambled eggs, ham, cheese, cucumber, tomato, bread, butter*

### **Zestaw Berlin**

25,00 zł

*grillowana kielbasa, jaja sadzone, ser wędzony, pomidor, pieczywo, masło*  
*grilled sausage, sunny-side up eggs, smoked cheese, tomato, bread, butter*

### **Zestaw Barcelona**

19,00 zł

*biały twarożek, rzodkiewka, ogórek, pomidor, szczypior, pieczywo, masło*  
*cottage cheese, radish, cucumber, tomato and chives, bread, butter*

### **Zestaw Glasgow**

19,00 zł

*jajka sadzone na bekonie, pomidor, ogórek, pieczywo, masło*  
*sunny-side up eggs with bacon, tomato, cucumber, bread, butter*

### **Jajecznica na maśle – 3 jajka**

9,00zł

*3 egg scrambled eggs with butter*

## **POLECAMY**

### **Soki świeżo-wyciskane z warzyw i owoców**

*Freshly squeezed fruit and vegetable juice*

300ml 14,00 zł

### **Domowy kompot owocowy**

*homemade fruit compote*

200ml 6,00 zł





## **PRZYSTAWKI**

*Starters*

**Mozzarella z pomidorami i bazylią z domowym pesto i panini** 21,00 zł  
*Mozzarella with tomatoes and basil with homemade pesto and panini*

**Carpaccio z sezonowanej polędwicy wołowej z pesto czosnkowym, rucolą, Parmezanem i panini** 31,00 zł  
*Beef carpaccio with garlic pesto, arugula, and Parmesan panini*

**Tradycyjny befsztyk tatarski z wołowiny z korniszonem, cebulką, żółtkiem i panini** 32,00 zł  
*Traditional beef tartare steak with pickled cucumbers, onion, egg yolk and panini*

**Scampi na maśle z czosnkiem, ziołami i panini** 36,00 zł  
*Scampi with garlic butter, herbs, and panini*

**Wątróbka drobiowa na śmietanowych pieczarkach zapiekana pod serem podana z panini** 25,00 zł  
*Chicken livers on creamy champignons, gratinated with cheese, served with panini*

**Focaccio z solą morską, rozmarynem i oliwą z oliwek** 10,00 zł  
*Sea salt focaccio with rosemary and olive oil*

## **SALATY**

*Salads*

**Salata Mista Verde z pomidorem, ogórkiem, cebulą i sosem vinaigrette** 19,00 zł  
*Mista Verde Salad - selection of green lettuce leaves with tomato, cucumber, onion and vinaigrette dressing*

**Salata z grillowanym łososiem skandynawskim, pomidorem, ogórkiem, cebulą i sosem słodko-pikantnym z chilli** 37,00 zł  
*Salad with grilled Scandinavian salmon, served on selection of green lettuce leaves with tomato, cucumber, onion and sweet-spicy chili sauce*

**Salata z fetą, czarnymi oliwkami, pomidorem, ogórkiem, cebulą i sosem vinaigrette** 25,00 zł  
*Salad with feta cheese, served on selection of green lettuce leaves, with black olives, tomato, cucumber, onion and vinaigrette dressing*

**Salata z grillowanym kurczakiem zagrodowym, pomidorem, ogórkiem, kukurydzą, cebulą, grzankami i sosem vinaigrette** 29,00 zł  
*Salad with grilled free-range chicken, served on selection of green lettuce leaves, tomato, cucumber, and onion, with wheat croutons, and vinaigrette dressing*

**Salata z sezonowaną polędwicą wołową, pomidorem, ogórkiem, cebulą i sosem czosnkowym** 37,00zł  
*Salad with beef tenderloin, served on selection of green lettuce leaves with tomato, cucumber, onion and garlic sauce*





## ZUPY

### *Soups*

<b>Barszcz z domowymi koldunami</b> <i>Borscht with meat dumplings</i>	12,00 zł
<b>Krem pomidorowy z prażonymi pestkami dyni</b> <i>Tomato cream with toasted pumpkin seeds</i>	11,00 zł
<b>Tradycyjny rosół z domowym makaronem</b> <i>Traditional chicken soup with homemade noodles</i>	11,00 zł
<b>Żurek staropolski na zakwasie z kielbasą i jajkiem</b> <i>Traditional Polish sour rye soup served with sausage and egg</i>	15,00 zł

## RISOTTO

### *Risotto*

<b>Risotto szmaragdowe ze szpinakiem i Parmezanem</b> <i>Emerald risotto with spinach and Parmesan cheese</i>	27,00 zł
<b>Risotto z kurczakiem, marchewką, brokułami, groszkiem i Parmezanem</b> <i>Risotto with chicken, carrots, broccoli, peas and Parmesan cheese</i>	29,00 zł

## PRZYSMAKI - CZYLI TO, CO TYGRYSKI LUBIĄ NAJBARDZIEJ

### *Children' s menu*

<b>Rosółek babci Gosi z makaronem</b> <i>Traditional chicken soup with noodles</i>	11,00 zł
<b>Hefalump makaron z sosem pomidorowym</b> <i>Pasta with tomato sauce</i>	15,00 zł
<b>Złoty medal tygrysa filet z kurczaka z frytkami i surówką</b> <i>Chicken fillet with French fries and salad</i>	23,00 zł
<b>Pizza Małego Urwisa sos pomidorowy, mozzarella, szynka</b> <i>Pizza with tomato sauce, ham, and mozzarella</i>	15,00 zł
<b>Frytki z ketchupem</b> <i>French fries with ketchup</i>	10,00 zł





## **PASTA**

*Pasta*

**Spaghetti Aglio e olio** 18,00 zł  
*z czosnkiem i Parmezanem*  
*Spaghetti with garlic and Parmesan cheese*

**Spaghetti Bolognese** 22,00 zł  
*z sosem bolońskim i Parmezanem*  
*Spaghetti with Bolognese ragú and Parmesan cheese*

**Spaghetti Carbonara** 25,00 zł  
*z bekonem, czosnkiem, śmietaną i Parmezanem*  
*Spaghetti with pancetta, garlic, cream and Parmesan cheese*

**Spaghetti Spinaci e Gorgonzola** 25,00 zł  
*ze szpinakiem, sosem gorgonzola i Parmezanem*  
*Spaghetti with spinach and gorgonzola sauce*

**Tagliatelle Salmone** 39,00zł  
*z łososiem, suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie winno- śmietanowym*  
*Tagliatelle with salmon, sun- dried tomatoes, spinach and white wine cream sauce*

**Tagliatelle Alla Mediterranea** 39,00 zł  
*ze scampi, rucolą, czosnkiem, pomidorami i sosem śmietanowym na koniaku*  
*Tagliatelle with scampi, arugula, garlic, tomatoes and cognac cream sauce*

**Tagliatelle Alla Galinacci** 39,00 zł  
*z polędwicą wieprzową i podgrzybkami w sosie śmietanowym*  
*Tagliatelle with pork tenderloin and bolete mushrooms in cream sauce*

## **LASAGNE, GNOCCHI**

**Lasagne Classic** 25,00 zł  
*z mięsem i sosem pomidorowym*  
*Lasagne with meat and tomato sauce*

**Gnocchi Bolognese** 23,00 zł  
*z sosem bolońskim*  
*Gnocchi with Bolognese ragú*

**Gnocchi Spinaci** 24,00 zł  
*ze szpinakiem pod sosem śmietanowym*  
*Gnocchi with spinach and cream sauce*

**Gnocchi Gorgonzola** 26,00 zł  
*zapiekane z serem gorgonzola*  
*Gnocchi gratinated with Gorgonzola cheese*



## **PIZZA 33 cm**

### *Pizza*

<b><i>Margherita</i></b>	<i>17,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella</i>	
<b><i>Capriciosa</i></b>	<i>20,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, prosciutto cotto</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, champignons, prosciutto cotto</i>	
<b><i>Speck</i></b>	<i>25,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, speck, oliwki, karczochy</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, speck, olives, artichoke</i>	
<b><i>Pepperoni</i></b>	<i>24,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, cebula</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, salami piccante, onion</i>	
<b><i>Quattro fromaggi</i></b>	<i>26,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, Parmezan, camembert</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, Parmesan cheese, camembert</i>	
<b><i>Gambaretti</i></b>	<i>29,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, scampi, oliwa czosnkowa</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, shrimps, scampi, garlic oil</i>	
<b><i>Hawaii</i></b>	<i>24,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, ananas</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, pineapple</i>	
<b><i>Prosciutto di Parma</i></b>	<i>29,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, Prosciutto di Parma, rucola</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma, arugula</i>	
<b><i>Rzeźnicka</i></b>	<i>29,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, salami, cebula</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, salami, onion</i>	
<b><i>Vegetariana</i></b>	<i>28,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, suszone pomidory, oliwki, karczochy, oliwa</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, zucchini, sun-dried tomatoes, olives, artichoke, garlic oil</i>	

*Nasze pizze przygotowujemy z oryginalnych, certyfikowanych, włoskich produktów.*

**MASSIMILIANO FERRE**  
RISTOBAR-PIZZERIA-VINERIA



*Our pizzas are prepared with original, certified, Italian products.*

## **RYBY**

*Fish*

***Pstrąg w ziołach z patelni z ziemniakami opiekanymi w tymianku i warzywami karmelizowanymi w miodzie lipowym*** 34,00 zł  
*Pan seared trout with herbs, potatoes roasted with thyme and linden honey caramelized vegetables*

***'Fish and chips' z dorsza atlantyckiego z frytkami, sałatką coleslaw i sosem MF*** 31,00zł  
*Atlantic cod 'Fish and chips' with coleslaw and MF sauce*

***Stek z lososia skandynawskiego z grilla, ze szpinakiem, musem selerowym i ziemniakami puree*** 52,00 zł  
*Grilled Scandinavian salmon steak with spinach, celeriac mousse, and potato puree*

***Sola z gnocchi i szpinakiem w sosie gorgonzola*** 43,00 zł  
*Sole with gnocchi, spinach and Gorgonzola sauce*

## **Z Sentymentu do Miejsca...**

***Tradycyjna golonka peklowana z kapustą kwaszoną, ziemniakami i tartym chrzanem*** 30,00 zł  
*Pickled pork hock with sauerkraut, potatoes and horseradish*

***Kotlet de volaille z frytkami i zestawem domowych surówek*** 32,00 zł  
*Chicken Kiev with French fries and selection of home-made slaws*

***Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami w koperku i zasmażaną kapustą*** 34,00 zł  
*Traditional breaded pork chop with dill potatoes and fried cabbage*

***Domowe pierogi z mięsem podane z kapustą kiszoną*** 24,00 zł  
*Homemade dumplings with meat*





## **MIESA**

### *Meat*

***Kąski drobiowe w sosie koperkowo- śmietanowym  
z ryżem i marchewką z groszkiem*** 31,00 zł

*Chicken pieces in a dill-cream sauce with rice and peas and carrots*

***Filet z kurczaka z grilla z masłem ziołowym, frytkami,  
sałatką colesław i sosem MF*** 32,00 zł

*Grilled chicken breast with herb butter, French fries, coleslaw and MF sauce*

***Filet z kurczaka faszerowany suszonymi pomidorami  
i rucolą z ratatuj warzywnym i ryżem bazyliowy*** 34,00 zł

*Chicken fillet stuffed with sun-dried tomatoes and arugula, served  
with vegetable ratatouille and basil rice*

***Polędwiczki wieprzowe na kremowym pęczaku  
ze szpinakiem i sosem gorgonzola*** 42,00 zł

*Pork tenderloin with creamy barley, spinach and gorgonzola sauce*

***Stek z sezonowanej polędwicy wołowej ( 200g )  
z grilla lawowego z frytkami, gotowanymi warzywami  
i sosem gorgonzola*** 77,00 zł

*Beef sirloin steak from gas lava rock grill (200g), served with French fries,  
boiled vegetables and Gorgonzola sauce*

***Stek z sezonowanej polędwicy wołowej ( 200g )  
z grilla lawowego z opiekany ziemniakami,  
sałatką Mista Verde i sosem z zielonego pieprzu*** 77,00 zł

*Beef sirloin steak from gas lava rock grill (200g), served with roast potatoes,  
Mista Verde Salad and green pepper sauce*

***MF® Stek z sezonowanej polędwicy wołowej ( 300g )  
z grilla lawowego z masłem czosnkowym, pieczonym ziemniakiem  
z twarożkiem i sałatką Mista Verde*** 87,00 zł

*MF® sirloin steak (300g) from gas lava rock grill, served with garlic butter,  
baked potato with cottage cheese and Mista Verde salad*

***Siekany stek z sezonowanego rostbefu (200g) z grilla lawowego z bekonem,  
szpinakiem, jajkiem sadzonym, frytkami i sosem MF*** 48,00 zł

*Beef loin meat patty (200g) from gas lava rock grill, served with bacon, spinach,  
sunny-side up egg, French fries and MF sauce*



## **DESERY**

### *Desserts*

**Tiramisu** 18,00 zł  
*Tiramisu*

**Tarta cytrynowa z sorbetem limonkowym i culis truskawkowym** 16,00 zł  
*Lemon tart served with lime sorbet and strawberry culis*

**Gorące wiśnie z lodami waniliowymi i bitą śmietaną** 18,00 zł  
*Hot cherries with vanilla ice cream  
and whipped cream*

*Lody – wybór smaków* 5,00 zł  
*Ice cream – selection of flavours*

*Bitą śmietaną* 6,00 zł  
*Whipped cream*

## **NAPOJE CIEPŁE**

### *Warm drinks*

**Kawa** 6,00 zł  
*Coffee*

**Espresso** 6,00 zł  
*Espresso*

**Capuccino** 8,00 zł  
*Capuccino*

**Kawa Latte** 12,00 zł  
*Caffe Latte*

**Herbata** 6,00 zł  
*Tea*

## NAPOJE ZIMNE

### *Cold drinks*

<i>Coca Cola</i>	<i>0,25 l / 0,5 l</i>	<i>6,00 zł / 9,00 zł</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Kropla Beskidu niegazowana</i> <i>Still mineral water</i>	<i>0,25 l / 0,75 l</i>	<i>6,00 zł / 10,00 zł</i>
<i>Kropla Beskidugazowana</i> <i>Sparkling mineral water</i>	<i>0,25 l / 0,75 l</i>	<i>6,00 zł / 10,00 zł</i>
<i>Fanta / Sprite / Tonic Kinley</i>	<i>0,25 l</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Fuzetea</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Sok Cappy pomarańczowy</i> <i>Orange juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Sok Cappy jabłkowy</i> <i>Apple juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Sok Cappy z czarnej porzeczki</i> <i>Black currant juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Sok Cappy grapefruitowy</i> <i>Grapefruit juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Sok pomidorowy</i> <i>Tomato juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Burn</i>	<i>0,25l</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Świeży sok z owoców cytrusowych</i> <i>Fresh juice</i>	<i>0,18l</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Domowy kompot owocowy</i> <i>homemade fruit compote</i>	<i>0,20l</i>	<i>6,00 zł</i>

*Zamów do posiłku*





## PIWO Z BECZKI

*Draft beer*

<i>Żywiec KEG</i>	<i>0,3 l / 0,5 l</i>	<i>6,00 zł / 8,00 zł</i>
-------------------	----------------------	--------------------------


## PIWO BUTELKOWE

*Bottle beer*

<i>Żywiec Białe</i>	<i>0,5l</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Warka</i>	<i>0,5l</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Warka Strong</i>	<i>0,5l</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Heineken</i>	<i>0,33l</i>	<i>8,00 zł</i>
<i>Desperados</i>	<i>0,4l</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Paulaner</i>	<i>0,5l</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Żywiec nisko-alk.</i>	<i>0,33l</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Praga Light / Dark</i>	<i>0,5l</i>	<i>9,00 zł</i>

## WINO DOMU

*House wine*

<i>Białe / Czerwone</i>		<i>25cl</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>White / Red</i>		<i>50cl</i>	<i>26,00 zł</i>
		<i>100cl</i>	<i>48,00 zł</i>



**ALKOHOLE**  
ALCOHOLS

Campari	8cl	14,00
Martini	8cl	10,00
Smirnoff Vladimir	4cl	5,00
Wyborowa	4cl	8,00
Finlandia	4cl	8,00
Żubrówka	4cl	8,00
Grappa	4cl	7,00
Tequila Silver	4cl	7,00
Gordon's Gin	4cl	8,00
Bacardi	4cl	9,00
Captain Morgan Black	4cl	8,00
Johnnie Walker Red	4cl	8,00
Johnnie Walker Black	4cl	12,00
Jack Daniel's	4cl	12,00
Hennessy Fine de Cognac	2cl	14,00