

MASSIMILIANO FERRE

RISTOBAR-PIZZERIA-VINERIA



+48 61 852 81 12

Zapraszamy FB



PRZYSTAWKI

Starters

Mozzarella z pomidorami i bazylią z domowym pesto i panini 23,00 zł
Mozzarella with tomatoes and basil with homemade pesto and panini

Carpaccio z sezonowanej polędwicy wołowej z pesto czosnkowym, rucolą, Parmezanem i panini 34,00 zł
Beef carpaccio with garlic pesto, arugula, and Parmesan panini

Tradycyjny befsztyk tatarski z wołowiny z korniszonem, cebulką, żółtkiem i panini 34,00 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 29,00 zł
Chicken livers on creamy champignons, gratinated with cheese, served with panini

Focaccio z solą morską, rozmarynem i oliwą z oliwek 12,00 zł
Sea salt focaccio with rosemary and olive oil

SALATY

Salads

Salata Mista Verde z pomidorem, ogórkiem, cebulą i sosem vinaigrette 24,00 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 29,00 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 32,00 zł
Salad with grilled free-range chicken, served on selection of green lettuce leaves, tomato, cucumber, and onion, with wheat croutons, and vinaigrette dressing



ZUPY

Soups

Barszcz z domowymi kołdunami <i>Borscht with meat dumplings</i>	14,00 zł
Krem pomidorowy z prażonymi pestkami dyni <i>Tomato cream with toasted pumpkin seeds</i>	13,00 zł
Tradycyjny rosół z domowym makaronem <i>Traditional chicken soup with homemade noodles</i>	13,00 zł
Żurek staropolski na zakwasie z kielbasą i jajkiem <i>Traditional Polish sour rye soup served with sausage and egg</i>	17,00 zł

RISOTTO

Risotto

Risotto szmaragdowe ze szpinakiem i Parmezanem <i>Emerald risotto with spinach and Parmesan cheese</i>	29,00 zł
Risotto z kurczakiem, marchewką, brokułami, groszkiem i Parmezanem <i>Risotto with chicken, carrots, broccoli, peas and Parmesan cheese</i>	32,00 zł

PRYZYMAKI - CZYLI TO, CO TYGRYSKI LUBIĄ NAJBARDZIEJ

Children's menu

Rosółek babci Gosi z makaronem <i>Traditional chicken soup with noodles</i>	13,00 zł
Hefalump makaron z sosem pomidorowym <i>Pasta with tomato sauce</i>	15,00 zł
Złoty medal tygrysa filet z kurczaka z frytkami i surówką <i>Chicken fillet with French fries and salad</i>	25,00 zł
Frytki z ketchupem <i>French fries with ketchup</i>	11,00 zł





PASTA

Pasta

Spaghetti Aglio e olio 22,00 zł

z czosnkiem i Parmezanem
Spaghetti with garlic and Parmesan cheese

Spaghetti Bolognese 24,00 zł

z sosem bolońskim i Parmezanem
Spaghetti with Bolognese ragú and Parmesan cheese

Spaghetti Carbonara 27,00 zł

z bekonem, czosnkiem, śmietaną i Parmezanem
Spaghetti with pancetta, garlic, cream and Parmesan cheese

Spaghetti Spinaci e Gorgonzola 29,00 zł

ze szpinakiem, sosem gorgonzola i Parmezanem
Spaghetti with spinach and gorgonzola sauce

Tagliatelle Salmone 41,00zł

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 43,00 zł

ze scampi, rucolą, czosnkiem, pomidorami i sosem śmietanowym na koniaku
Tagliatelle with scampi, arugula, garlic, tomatoes and cognac cream sauce

Tagliatelle Alla Galinacci 43,00 zł

z polędwicą wieprzową i podgrzybkami w sosie śmietanowym
Tagliatelle with pork tenderloin and bolete mushrooms in cream sauce

LASAGNE, GNOCCHI

Lasagne Classic 26,00 zł

z mięsem i sosem pomidorowym
Lasagne with meat and tomato sauce

Gnocchi Spinaci 26,00 zł

ze szpinakiem pod sosem śmietanowym
Gnocchi with spinach and cream sauce

Gnocchi Gorgonzola 28,00 zł

zapiekane z serem gorgonzola
Gnocchi gratinated with Gorgonzola cheese



PIZZA 33 cm

Pizza

<i>Margherita</i>	<i>19,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella</i>	
<i>Capriciosa</i>	<i>24,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, pieczarki, prosciutto cotto</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, champignons, prosciutto cotto</i>	
<i>Speck</i>	<i>27,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, speck, oliwki, karczochy</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, speck, olives, artichoke</i>	
<i>Pepperoni</i>	<i>27,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, cebula</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, salami piccante, onion</i>	
<i>Quattro fromaggi</i>	<i>31,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, Parmezan, camembert</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, Parmesan cheese, camembert</i>	
<i>Gambaretti</i>	<i>34,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, scampi, oliwa czosnkowa</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, shrimps, scampi, garlic oil</i>	
<i>Hawaii</i>	<i>26,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, ananas</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, pineapple</i>	
<i>Prosciutto di Parma</i>	<i>34,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, Prosciutto di Parma, rucola</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma, arugula</i>	
<i>Rzeźnicka</i>	<i>34,00 zł</i>
<i>sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, salami, cebula</i>	
<i>tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, salami, onion</i>	
<i>Vegetariana</i>	<i>34,00 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.

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

MASSIMILIANO FERRE
RISTOBAR-PIZZERIA-VINERIA



RYBY

Fish

***Pstrąg w ziołach z patelni z ziemniakami opiekany
w tymianku i warzywami karmelizowanymi w miodzie lipowym*** 36,00 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*** 34,00zł
Atlantic cod 'Fish and chips' with coleslaw and MF sauce

***Stek z lososia skandynawskiego z grilla, ze szpinakiem,
musem selerowym i ziemniakami puree*** 54,00 zł
Grilled Scandinavian salmon steak with spinach, celeriac mousse, and potato puree

Z SENTYMENTU DO MIEJSCA...

***Tradycyjna golonka peklowana z kapustą kiszoną,
ziemniakami i tartym chrzanem*** 34,00 zł
Pickled pork hock with sauerkraut, potatoes and horseradish

Kotlet de volaille z frytkami i zestawem domowych surówek 34,00 zł
Chicken Kiev with French fries and selection of home-made slaws

***Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami w koperku
i zasmażaną kapustą*** 35,00 zł
Traditional breaded pork chop with dill potatoes and fried cabbage

***Domowe pierogi z mięsem
podane z kapustą kiszoną*** 27,00 zł
Homemade dumplings with meat



MIĘSA

Meat

***Kąski drobiowe w sosie koperkowo- śmietanowym
z ryżem i marchewką z groszkiem*** 34,00 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*** 34,00 zł

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

Kaczka pieczona ¼ z jabłkami, pyzami i maślanymi burakami 37,00 zł

*Roast duck ¼ with baked apples, served with traditional steamed dumplings
and butter beets*

***Polędwiczki wieprzowe na kremowym pęczaku
ze szpinakiem i sosem gorgonzola*** 44,00 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 opiekanyimi 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 twarogiem 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*

***Boeuf Strogonoff wołowy, z kluseczkami półfrancuskimi
z zestawem domowych surówek*** 46,00 zł

*Traditional Boeuf Strogonoff from HQ Beef, served with homemade noodles
and selection of home-made slaws*



DESERY

Desserts

Tiramisu 19,00 zł
Tiramisu

Tarta cytrynowa z sorbetem limonkowym i culis truskawkowym 19,00 zł
Lemon tart served with lime sorbet and strawberry culis

Gorące wiśnie z lodami waniliowymi i bitą śmietaną 21,00 zł
*Hot cherries with vanilla ice cream
and whipped cream*

Lody – wybór smaków 7,00 zł
Ice cream – selection of flavours

Bitą śmietaną 6,00 zł
Whipped cream

NAPOJE CIEPŁE

Warm drinks

Kawa 8,00 zł
Coffee

Espresso 8,00 zł
Espresso

Capuccino 11,00 zł
Capuccino

Kawa Latte 14,00 zł
Caffè Latte

Herbata 8,00 zł
Tea



NAPOJE ZIMNE

Cold drinks

<i>Coca Cola</i>	<i>0,25 l / 0,5 l</i>	<i>7,00 zł / 10,00 zł</i>
<i>Coca Cola Zero</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Kropla Beskidu niegazowana</i> <i>Still mineral water</i>	<i>0,25 l / 0,75 l</i>	<i>7,00 zł / 12,00 zł</i>
<i>Kropla Beskidu gazowana</i> <i>Sparkling mineral water</i>	<i>0,25 l / 0,75 l</i>	<i>7,00 zł / 12,00 zł</i>
<i>Fanta / Sprite / Tonic Kinley</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Fuzetea</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Sok Cappy pomarańczowy</i> <i>Orange juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Sok Cappy jabłkowy</i> <i>Apple juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Sok Cappy z czarnej porzeczki</i> <i>Black currant juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Sok Cappy grapefruitowy</i> <i>Grapefruit juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Sok pomidorowy</i> <i>Tomato juice</i>	<i>0,25l</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Burn</i>	<i>0,25l</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Świeży sok z owoców cytrusowych</i> <i>Fresh juice</i>	<i>0,18l</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>Domowy kompot owocowy</i> <i>homemade fruit compote</i>	<i>0,20l</i>	<i>6,00 zł</i>
<i>Soki świeżo-wyciskane z warzyw i owoców</i> <i>Freshly squeezed fruit and vegetable juice 300ml</i>		<i>14,00 zł</i>

Zamów do posiłku





PIWO Z BECZKI

Draft beer

<i>Żywiec KEG</i>	<i>0,3 l / 0,5 l</i>	<i>9,00 zł / 11,00 zł</i>
-------------------	----------------------	---------------------------

PIWO BUTELKOWE

Bottle beer

<i>Żywiec Białe</i>	<i>0,5l</i>	<i>11,00 zł</i>
---------------------	-------------	-----------------

<i>Warka</i>	<i>0,5l</i>	<i>11,00 zł</i>
--------------	-------------	-----------------

<i>Warka Strong</i>	<i>0,5l</i>	<i>13,00 zł</i>
---------------------	-------------	-----------------

<i>Heineken</i>	<i>0,33l</i>	<i>10,00 zł</i>
-----------------	--------------	-----------------

<i>Desperados</i>	<i>0,4l</i>	<i>11,00 zł</i>
-------------------	-------------	-----------------

<i>Paulaner</i>	<i>0,5l</i>	<i>14,00 zł</i>
-----------------	-------------	-----------------

<i>Żywiec nisko-alk.</i>	<i>0,33l</i>	<i>9,00 zł</i>
--------------------------	--------------	----------------

<i>Praga Light Dark</i>	<i>0,5l</i>	<i>11,00 zł</i>
---------------------------	-------------	-----------------

WINO DOMU

House wine

<i>Białe / Czerwone</i>		<i>250ml</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>White / Red</i>		<i>0,5l</i>	<i>29,00 zł</i>



ALKOHOLE
ALCOHOLS

<i>Campari</i>	<i>4cl</i>	<i>9,00 zł</i>
<i>Martini</i>	<i>4cl</i>	<i>7,00 zł</i>
<i>Wyborowa</i>	<i>4cl</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Finlandia</i>	<i>4cl</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Żubrówka</i>	<i>4cl</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Grappa</i>	<i>4cl</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Tequila Silver</i>	<i>4cl</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Gordon's Gin</i>	<i>4cl</i>	<i>11,00 zł</i>
<i>Bacardi</i>	<i>4cl</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Captain Morgan Black</i>	<i>4cl</i>	<i>14,00 zł</i>
<i>Johnnie Walker Red</i>	<i>4cl</i>	<i>12,00 zł</i>
<i>Johnnie Walker Black</i>	<i>4cl</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>4cl</i>	<i>16,00 zł</i>
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	<i>2cl</i>	<i>16,00 zł</i>



KOKTAJLE
COCKTAILS

APEROL SPRITZ 19,00 zł
Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcze

CAMPARI ORANGE 19,00 zł
Campari, świeży sok pomarańczowy

CUBA LIBRE 19,00 zł
Bacardi rum, Coca-Cola, sok z limonki, lód

DRY MARTINI 19,00 zł
ordons gin, Wermut, oliwka, skórka z cytryny, lód

LONG ISLAND 22,00 zł
dka, Olmeca tequila, Capitan Morgan rum, Cointreau, Coca-Cola, sok z cytryny, syrop cukrowy

MARGARITA 19,00 zł
meca tequila, Cointreau, sok z cytryny

NEGRONI 19,00 zł
Gordons gin, Martini Rosso, Campari

WHISKY SOUR 19,00 zł
Johnny Walker red, syrop cukrowy, sok z cytryny



DODATKI – side dishes

<i>Ziemniaki z wody</i>	<i>boiled potatoes</i>	6,00 zł
<i>Ziemniaki fritt</i>	<i>fritt potatoes</i>	7,00 zł
<i>Frytki</i>	<i>french fries</i>	8,00 zł
<i>Ryż biały</i>	<i>white rice</i>	6,00 zł
<i>Zestaw surówek.</i>	<i>selection of slaws</i>	12,00 zł
<i>Warzywa gotowane.</i>	<i>boiled vegetables</i>	14,00 zł
<i>Warzywa grillowane</i>	<i>grilled vegetables</i>	14,00 zł
<i>Marchewka z groszkiem</i>	<i>carrots and peas</i>	11,00 zł
<i>Buraczki</i>	<i>beetroot slaw</i>	11,00 zł
<i>Kapusta kiszona</i>	<i>Sauerkraut</i>	10,00 zł
<i>Pieczycwo</i>	<i>baker's goods</i>	5,00 zł
<i>Masło</i>	<i>Butter</i>	5,00 zł
<i>Panini</i>	<i>Panini</i>	8,00 zł

Dodatkowo do pizzy:

Sosy: czosnkowy, MF-sos, ostry pomidorowy, ketchup 4,00 zł
Sauces: garlic, MF- sauce, hot tomato, ketchup

Cebula, czosnek, papryka, sos pomidorowy, pieczarki 6,00 zł
Onion, garlic, bell pepper, tomato sauce, champignons

Pomidor, oliwki, kapary, karczochy, parmezan,
Mozzarella, camembert, 8,00 zł
Tomatoes, olives, camembert, capers, artichokes, Parmesan, Mozzarella cheese

Włoskie wędliny (speck, prosciutto cotto, pancetta, salami
piccante, salami, Prosciutto di Parma, gorgonzola ,scampi) 11,00 zł
Italian cured meats (speck, prosciutto cotto, pancetta,
salami piccante, Prosciutto di Parma, Gorgonzola, scampi)

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