



PRZYSTAWKI

Starters

Mozzarella z pomidorami, bazylią i pesto ze świeżych ziół/ panini 25,00 zł
Mozzarella with tomatoes and basil with homemade pesto/panini

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

Tradycyjny befsztyk tatarski z wołowiny z korniszonem, cebulą, żółtkiem i kremem musztardowym/ panini 34,00 zł
Traditional beef tartare steak with pickled cucumbers, onion and egg yolk/panini

Scampi na maśle (8szt.) z czosnkiem i ziołami/ panini 36,00 zł
Scampi with garlic butter, herbs/ panini

Wątróbka drobiowa na śmietanowych pieczarkach zapiekana pod mozzarellą/panini 31,00 zł
Chicken livers on creamy champignons, gratinated with mozzarella/panini

Focaccia z solą morską, rozmarynem i oliwą z oliwek 14,00 zł
Sea salt focaccia with rosemary and olive oil

SAŁATY

Salads

Sałata 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

Sałata z grillowanym łososiem Mowi, pomidorem, ogórkiem, cebulą i sosem słodko- pikantnym z chili 38,00 zł
Salad with grilled Mowi salmon, served on selection of green lettuce leaves with tomato, cucumber, onion and sweet-spicy chili sauce

Sałata 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

Sałata z grillowanym kurczakiem zagrodowym, pomidorem, ogórkiem, kukurydzą, cebulą, grzankami i sosem vinaigrette 34,00 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 z cielęciną Borscht with meat dumplings | 14,00 zł |
| Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i prażonymi pestkami dyni Tomato cream with toasted pumpkin seeds and basil pesto | 13,00 zł |
| Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i natką Traditional chicken soup with noodles | 13,00 zł |
| Żurek staropolski na zakwasie z kiełbasą i jajkiem Traditional Polish sour rye soup served with sausage and egg | 17,00 zł |

RISOTTO

Risotto

| | |
|---|----------|
| Risotto szmaragdowe ze szpinakiem i parmezanem Emerald risotto with spinach and Parmesan | 29,00 zł |
| Risotto z kurczakiem zagrodowym, marchewką, brokułem, groszkiem i parmezanem Risotto with chicken, carrots, broccoli, peas and Parmesan | 32,00 zł |

PRZYSMAKI - CZYLI TO, CO TYGRYSKI LUBIĄ NAJBARDZIEJ

Children's menu

| | |
|---|----------|
| Rosółek babci Gosi z makaronem Traditional chicken soup with noodles | 13,00 zł |
| Hefalump -makaron z sosem pomidorowym Pasta with tomato sauce | 17,00 zł |
| Złoty medal tygrysa -filet z kurczaka z frytkami i surówką Chicken fillet with French fries and salad | 25,00 zł |
| Frytki z ketchupem French fries with ketchup | 11,00 zł |





PASTA

Pasta

Spaghetti aglio e olio 24,00 zł
z czosnkiem i parmezanem
Spaghetti with garlic and Parmesan

Spaghetti Bolognese 26,00 zł
z sosem bolońskim i parmezanem
Spaghetti with Bolognese ragú and Parmesan

Spaghetti Carbonara 29,00 zł
z bekonem, czosnkiem i parmezanem
Spaghetti with pancetta, garlic and Parmesan

Spaghetti Spinaci e Gorgonzola 32,00 zł
ze szpinakiem, sosem gorgonzola i parmezanem
Spaghetti with spinach and gorgonzola sauce

Tagliatelle Salmone 42,00zł
z łososiem Mowi, suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie winno- śmietanowym
Tagliatelle with Mowi salmon, sun- dried tomatoes, spinach and white wine cream sauce

Tagliatelle Alla Mediterranea 45,00 zł
ze scampi (8 szt.) rucolą, czosnkiem, pomidorami i sosem śmietanowym na koniaku
Tagliatelle with scampi, arugula, garlic, tomatoes and cognac cream sauce

Tagliatelle Alla Galinacci 45,00 zł
z polędwicą wieprzową i podgrzybkami w sosie śmietanowym
Tagliatelle with pork tenderloin and bolete mushrooms in cream sauce

LASAGNE, GNOCCHI

Lasagne, Gnocchi

Lasagne Classic 28,00 zł
z mięsem i sosem pomidorowym
Lasagne with meat and tomato sauce

Gnocchi Spinaci 28,00 zł
ze szpinakiem pod sosem śmietanowym
Gnocchi with spinach and cream sauce

Gnocchi Gorgonzola 30,00 zł
zapiekane z serem gorgonzola
Gnocchi gratnated with Gorgonzola cheese

MASSIMILIANO FERRE
R I S T O B A R - P I Z Z E R I A - V I N E R I A



PIZZA 33 cm

Pizza

| | |
|--|----------|
| Margherita sos pomidorowy, mozzarella tomato sauce, mozzarella | 19,00 zł |
| Capriciosa sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki tomato sauce, mozzarella, champignons, prosciutto cotto | 25,00 zł |
| Speck sos pomidorowy, mozzarella, speck, oliwki, karczochy tomato sauce, mozzarella, speck, olives, artichoke | 28,00 zł |
| Pepperoni sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, cebula tomato sauce, mozzarella, salami piccante, onion | 28,00 zł |
| Quattro fromaggi sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, parmezan, camembert tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, Parmesan cheese, camembert | 32,00 zł |
| Gambaretti sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, scampi, oliwa czosnkowa tomato sauce, mozzarella, shrimps, scampi, garlic oil | 35,00 zł |
| Hawaii sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, ananas tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, pineapple | 27,00 zł |
| Prosciutto di Parma sos pomidorowy, mozzarella, Prosciutto di Parma, rucola tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma, arugula | 35,00 zł |
| Rzeźnicka sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, salami, cebula tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, salami, onion | 36,00 zł |
| Vegetariana sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, suszone pomidory, oliwki, karczochy, oliwa tomato sauce, mozzarella, zucchini, sun-dried tomatoes, olives, artichoke, garlic oil | 34,00 zł |

Nasze pizze przygotowujemy z oryginalnych, certyfikowanych, włoskich produktów.

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

MASSIMILIANO FERRE
R I S T O B A R - P I Z Z E R I A - V I N E R I A



RYBY

Fish

Pstrąg w ziołach z patelni z ziemniakami opiekanymi w tymianku i warzywami karmelizowanymi w miodzie lipowym 39,00 zł
Pan seared trout with herbs, potatoes roasted with thyme and linden honey caramelized vegetables

'Fish and chips' z polędwicy z dorsza z frytkami, sałatką colesław i sosem MF 36,00zł
Cod sirloin 'Fish and chips' with coleslaw and MF sauce

Filet z łososia Mowi z maślanym szpinakiem, mussem selerowym i ziemniakami puree 54,00 zł
Mowi salmon fillet with spinach, celeriac mousse, and potato puree

Z SENTYMENTU DO MIEJSCA...

Traditional dishes

Tradycyjna golonka peklowana z zasmażaną kapustą kiszoną, ziemniakami, chrzanem i musztardą 35,00 zł
Pickled pork hock with sauerkraut, potatoes, horseradish and mustard

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 kiszoną kapustą 35,00 zł
Traditional breaded pork chop with dill potatoes and fried cabbage

Domowe pierogi z mięsem, zasmażaną kiszoną kapustą i okrasą z boczku i cebuli 28,00 zł
Homemade dumplings with meat, fried cabbage and lard of bacon and onion



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 zagrodowego 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, domowymi pyzami i maślanymi burakami** 39,00 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** 45,00 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** 79,00 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 opiekanymi ziemniakami, sałatką Mista Verde i sosem z zielonego pieprzu** 79,00 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** 89,00 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 z polędwicy wołowej z kluseczkami półfrancuskimi i 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 20,00 zł
Tiramisu

Tarta cytrynowa z sorbetem limonkowym i owocowym coulis 21,00 zł
Lemon tart served with lime sorbet and fruit coulis

Lody waniliowe z gorącymi wiśniami i bitą śmietaną 24,00 zł
Vanilla ice cream with hot cherries and whipped cream

Lody – wybór smaków 7,00 zł
Ice cream – selection of flavours
Bita śmietana 7,00 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
Caffe Latte

Herbata 8,00 zł
Tea