

MASSIMILIANO FERRE

RISTOBAR-PIZZERIA-VINERIA



FB IG



PRZYSTAWKI

Starters

Mozzarella z pomidorami, bazylią i pesto ze świeżych ziół/ panini /vege Mozzarella with tomatoes and basil with homemade pesto/panini/vege	26,00 zł
Carpaccio z sezonowanej polędwicy wołowej z pesto czosnkowym, rucolą i parmezanem/ panini Beef carpaccio with garlic pesto, arugula and Parmesan/panini	38,00 zł
Tradycyjny befsztyk tatarski z wołowiny z korniszonem, cebulą, żółtkiem i kremem musztardowym/ panini Traditional beef tartare steak with pickled cucumbers, onion and egg yolk/panini	37,00 zł
Scampi (8szt.) na oliwie czosnkowej z ziołami/ panini Scampi (8pcs) in garlic oil with herbs/ panini	41,00 zł
Wątróbka drobiowa na śmietanowych pieczarkach zapiekana pod mozzarellą/panini Chicken livers on creamy champignons, gratinated with mozzarella/panini	32,00 zł
Focaccia z solą morską, rozmarynem i oliwą z oliwek/vegan Sea salt focaccia with rosemary and olive oil/vegan	16,00 zł

SAŁATY

Salads

Sałata Mista Verde z pomidorem, ogórkiem, cebulą i sosem vinaigrette/vegan Mista Verde Salad - selection of green lettuce leaves with tomato, cucumber, onion and vinaigrette dressing/vegan	25,00 zł
Sałata z grillowanym łososiem Mowi, pomidorem, ogórkiem, cebulą i sosem słodko- pikantnym z chili Salad with grilled Mowi salmon, served on selection of green lettuce leaves with tomato, cucumber, onion and sweet-spicy chili sauce	42,00 zł
Sałata z fetą, czarnymi oliwkami, pomidorem, ogórkiem, cebulą i sosem vinaigrette/vege Salad with feta cheese, served on selection of green lettuce leaves, with black olives, tomato, cucumber, onion and vinaigrette dressing /vege	30,00 zł
Sałata z grillowanym kurczakiem zagrodowym, pomidorem, ogórkiem, kukurydzą, cebulą, grzankami i sosem vinaigrette Salad with grilled free-range chicken, served on selection of green lettuce leaves, tomato, cucumber, and onion, with wheat croutons, and vinaigrette dressing	35,00 zł

ZUPY

Soups

Barszcz z domowymi kołdunami z cielęciną Borscht with meat dumplings	16,00 zł
Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i prażonymi pestkami dyni/vegan Tomato cream with toasted pumpkin seeds and basil pesto/vegan	15,00 zł
Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i natką Traditional chicken soup with noodles	15,00 zł
Żurek staropolski na zakwasie z kiełbasą i jajkiem Traditional Polish sour rye soup served with sausage and egg	18,00 zł

RISOTTO

Risotto

Risotto szmaragdowe ze szpinakiem i parmezanem/vege Emerald risotto with spinach and Parmesan/vege	31,00 zł
Risotto z kurczakiem zagrodowym, marchewką, brokułem, groszkiem i parmezanem Risotto with chicken, carrots, broccoli, peas and Parmesan	34,00 zł

PRYZSMAKI - CZYLI TO, CO TYGRYSKI LUBIĄ NAJBARDZIEJ

Children's menu

Rosółek babci Gosi z makaronem Traditional chicken soup with noodles	15,00 zł
Hefalump -makaron z sosem pomidorowym Pasta with tomato sauce	18,00 zł
Złoty medal tygrysa -filet z kurczaka z frytkami i surówką Chicken fillet with French fries and salad	27,00 zł
Frytki z ketchupem/vegan French fries with ketchup/vegan	11,00 zł





PASTA

Pasta

Spaghetti aglio olio e peperoncino/ vege 26,00 zł
z czosnkiem i parmezanem
Spaghetti with garlic and Parmesan/vege

Spaghetti Bolognese 28,00 zł
z sosem bolońskim i parmezanem
Spaghetti with Bolognese ragú and Parmesan

Spaghetti Carbonara 31,00 zł
z bekonem, czosnkiem i parmezanem
Spaghetti with pancetta, garlic and Parmesan

Spaghetti Spinaci e Gorgonzola/ vege 34,00 zł
ze szpinakiem, sosem gorgonzola i parmezanem
Spaghetti with spinach and gorgonzola sauce/vege

Tagliatelle Salmone 46,00zł
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 47,00 zł
ze scampi (8 szt.) rucolą, czosnkiem, pomidorami i sosem śmietanowym na koniaku
Tagliatelle with scampi (8pcs), arugula, garlic, tomatoes and cognac cream sauce

Tagliatelle Alla Galinacci 47,00 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 31,00 zł
z mięsem i sosem pomidorowym
Lasagne with meat and tomato sauce

Gnocchi Spinaci/ vege 31,00 zł
ze szpinakiem pod sosem śmietanowym
Gnocchi with spinach and cream sauce/vege

Gnocchi Gorgonzola/ vege 31,00 zł
zapekane z serem gorgonzola
Gnocchi gratnated with Gorgonzola cheese/vege

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/vege sos pomidorowy, mozzarella tomato sauce, mozzarella/ vege	20,00 zł
Capriciosa sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki tomato sauce, mozzarella, champignons, prosciutto cotto	26,00 zł
Speck sos pomidorowy, mozzarella, speck, oliwki, karczochy tomato sauce, mozzarella, speck, olives, artichoke	31,00 zł
Pepperoni sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, cebula tomato sauce, mozzarella, salami piccante, onion	31,00 zł
Quattro fromaggi/vege sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, parmezan, camembert tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, Parmesan cheese, camembert/vege	34,00 zł
Gambaretti sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, scampi, oliwa czosnkowa tomato sauce, mozzarella, shrimps, scampi, garlic oil	37,00 zł
Hawaii sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, ananas tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, pineapple	28,00 zł
Prosciutto di Parma sos pomidorowy, mozzarella, Prosciutto di Parma, rucola tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma, arugula	36,00 zł
Rzeźnicka sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, salami, cebula tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, salami, onion	37,00 zł
Vegetariana/vege sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, suszone pomidory, oliwki, karczochy, oliwa tomato sauce, mozzarella, zucchini, sun-dried tomatoes, olives, artichoke, garlic oil/vege	35,00 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 opiekany
w tymianku i warzywami karmelizowanymi w miodzie lipowym** 43,00 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** 38,00zł
Cod sirloin 'Fish and chips' with coleslaw and MF sauce

**Filet z łososia Mowi z maślanym szpinakiem,
musem selerowym i ziemniakami puree** 55,00 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** 36,00 zł
Pickled pork hock with sauerkraut, potatoes, horseradish and mustard

Kotlet de volaille z frytkami i zestawem domowych surówek 35,00 zł
Chicken Kiev with French fries and selection of home-made slaws

**Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami w koperku
i zasmażaną kiszoną kapustą** 36,00 zł
Traditional breaded pork chop with dill potatoes and fried cabbage

**Domowe pierogi z mięsem, zasmażaną kiszoną kapustą
i okrasą z boczku i cebuli** 31,00 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	36,00 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	35,00 zł
Grilled chicken breast with herb butter, French fries, coleslaw and MF sauce	
Kaczka pieczona ¼ z jabłkami, domowymi pyzami i maślanymi burakami	44,00 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	46,00 zł
Pork tenderloin with creamy barley, spinach and gorgonzola sauce	
Boeuf Strogonoff z polędwicy wołowej z kluseczkami półfrancuskimi i zestawem domowych surówek	46,00 zł
Traditional Boeuf Strogonoff with homemade noodles and selection of home-made slaws	
Stek z sezonowanej polędwicy wołowej (200g) z grilla lawowego z frytkami, gotowanymi warzywami i sosem gorgonzola	82,00 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	82,00 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	92,00 zł
MF® sirloin steak (300g) from gas lava rock grill, served with garlic butter, baked potato with cottage cheese and Mista Verde salad	



DESERY

Desserts

Tiramisu Tiramisu	21,00 zł
Tarta cytrynowa z sorbetem limonkowym i owocowym coulis Lemon tart served with lime sorbet and fruit coulis	22,00 zł
Lody waniliowe z gorącymi wiśniami i bitą śmietaną Vanilla ice cream with hot cherries and whipped cream	25,00 zł

Lody – wybór smaków	7,00 zł
Ice cream – selection of flavours	
Bitą śmietaną	8,00 zł
Whipped cream	

NAPOJE CIEPŁE

Warm drinks

Kawa/espresso/americano Coffee	8,00 zł
Kawa z mlekiem Coffee with milk	10,00 zł
Capuccino Capuccino	12,00 zł
Kawa Latte Caffe Latte	14,00 zł
Herbata Tea	9,00 zł



NAPOJE ZIMNE

Cold drinks

Coca Cola	0,25 l / 0,5 l	8,00 zł / 11,00 zł
Coca Cola Zero	0,25l	8,00 zł
Kropla Beskidu niegazowana Still mineral water	0,25 l / 0,75 l	7,00 zł / 12,00 zł
Kropla Beskidu gazowana Sparkling mineral water	0,25 l / 0,75 l	7,00 zł / 12,00 zł
Fanta / Sprite / Tonic Kinley	0,25 l	8,00 zł
Fuzetea	0,25l	8,00 zł
Sok Cappy pomarańczowy Orange juice	0,25l	8,00 zł
Sok Cappy jabłkowy Apple juice	0,25l	8,00 zł
Sok Cappy z czarnej porzeczki Black currant juice	0,25l	8,00 zł
Sok Cappy grapefruitowy Grapefruit juice	0,25l	8,00 zł
Sok pomidorowy Tomato juice	0,25l	8,00 zł
Burn	0,25l	14,00 zł
Świeży sok z owoców cytrusowych Fresh juice	0,18l	16,00 zł
Domowy kompot owocowy Homemade fruit compote	0,20l	8,00 zł





PIWO Z BECZKI

Draft beer

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


PIWO BUTELKOWE

Bottle beer

Żywiec Białe	0,5l	11,00 zł
Warka	0,5l	11,00 zł
Warka Strong	0,5l	15,00 zł
Heineken	0,33l	12,00 zł
Desperados	0,4l	12,00 zł
Paulaner	0,5l	14,00 zł
Żywiec nisko-alk.	0,33l	10,00 zł
Piwo rzemieślnicze	0,5l	16,00 zł

WINO DOMU

House wine

Białe / Czerwone		250ml	19,00 zł
White / Red		0,5l	35,00 zł



ALKOHOLE

ALCOHOLS

Martini	80ml	14,00 zł
Wyborowa	40ml	13,00 zł
Finlandia	40ml	14,00 zł
Żubrówka	40ml	15,00 zł
Grappa	40ml	15,00 zł
Jagermeister	40 ml	12,00 zł
Tequila Silver	40ml	15,00 zł
Gordon's Gin	40ml	16,00 zł
Bacardi	40ml	16,00 zł
Captain Morgan Black	40ml	16,00 zł
Johnnie Walker Red	40ml	15,00 zł
Johnnie Walker Black	40ml	20,00 zł
Jack Daniel's	40ml	20,00 zł
Hennessy Fine de Cognac	20ml	20,00 zł



KOKTAJLE

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 25,00 zł

Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcze

CAMPARI ORANGE 25,00 zł

Campari, świeży sok pomarańczowy

CUBA LIBRE 25,00 zł

Bacardi rum, Coca-Cola, sok z limonki, lód



*vege- dania wegetariańskie

*vegan- dania wegańskie

DODATKI – side dishes

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

Dodatkowo do pizzy:

Sosy: czosnkowy, MF-sos, ostry pomidorowy, ketchup,
cebula, czosnek 4,00 zł

Sauces: garlic, MF- sauce, hot tomato, ketchup,
onion, garlic

Papryka, sos pomidorowy, pieczarki 6,00 zł
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.