



MASSIMILIANO FERRE
RISTOBAR - PIZZERIA - VINERIA

PRZYSTAWKI / STARTER

**Carpaccio z pieczonego buraka na puree
z ciecierzycy, rucolą, pesto bazyliowym i panini / vegan [41 zł]**

Beetroot Carpaccio on chickpea purée,
with arugula, basil pesto & panini / vegan

**Carpaccio z sezonowanej polędwicy wołowej
z pesto czosnkowym, rucolą, parmezanem i panini [56 zł]**
Beef carpaccio with garlic pesto, arugula and Parmesan & panini

**Tradycyjny befsztyk tatarski z wołowiny z korniszonem,
cebulą, żółtkiem, kremem musztardowym i panini [53 zł]**

Traditional beef tartare steak with pickled cucumbers,
onion and egg yolk & panini

Scampi w oliwie czosnkowej z ziołami i panini [56 zł]
Scampi in garlic oil with herbs & panini

**Wątróbka drobiowa na śmietanowych pieczarkach
zapiekana pod mozzarellą i panini [48 zł]**

Chicken livers on creamy champignons,
gratinated with mozzarella & panini

Focaccia z solą morską, rozmarynem i oliwą z oliwek / vegan [29 zł]
Sea salt focaccia with rosemary and olive oil / vegan

Panini 6 szt. [15 zł]

Panini 6 pcs.

Masło czosnkowe [12 zł]

Garlic butter



SALATY / SALADS



**Salata Mista Verde z pomidorem, ogórkiem,
cebulą i sosem vinaigrette / vegan [38 zł]**

Mista Verde Salad - selection of green lettuce leaves
with tomato, cucumber, onion and vinaigrette dressing / vegan

**Salata z grillowanym łososiem, pomidorem,
ogórkiem, cebulą i sosem słodko-pikantnym z chili [59 zł]**

Salad with grilled salmon, served on selection of green lettuce
leaves with tomato, cucumber, onion and sweet-spicy chili sauce

**Salata z serem feta, czarnymi oliwkami, pomidorem,
ogórkiem, cebulą i sosem vinaigrette / wege [46 zł]**

Salad with feta cheese, served on selection
of green lettuce leaves, with black olives, tomato,
cucumber, onion and vinaigrette dressing / vegetarian

**Salata z grillowanym kurczakiem zagrodowym, pomidorem,
ogórkiem, kukurydzą, cebulą, grzankami i sosem vinaigrette [54 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 I RISOTTO / SOUP & RISOTTO

ZUPY / SOUP

Barszcz z domowymi koldunami z cielęciną [29 zł]

Borscht with meat dumplings

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym i prażonymi pestkami dyni / vegan [27 zł]

Tomato cream with toasted pumpkin seeds and basil pesto / vegan

Tradycyjny rosół z lanymi kluskami, marchewką i natką [27 zł]

Traditional chicken soup with noodles

Żurek staropolski na zakwasie z kielbasą i jajkiem [32 zł]

Traditional Polish sour rye soup served with sausage and egg

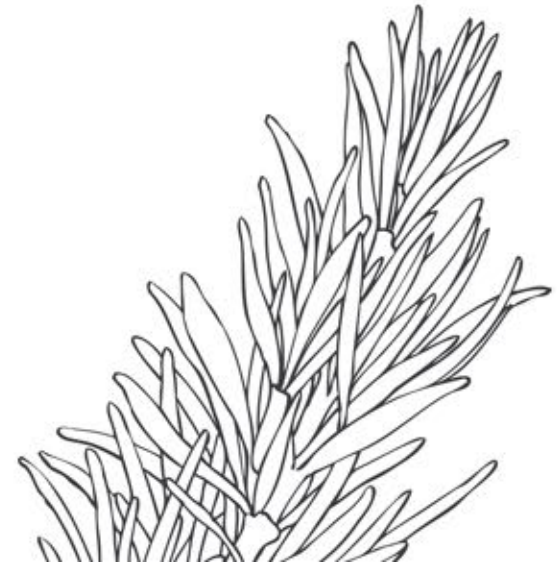
RISOTTO

Risotto szmaragdowe ze szpinakiem i parmezanem / wege [46 zł]

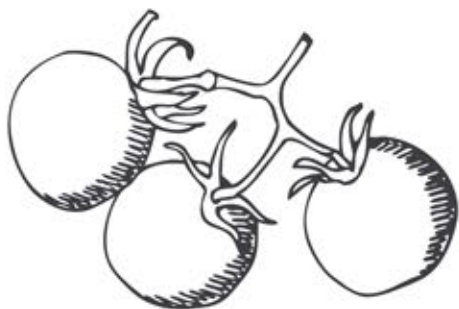
Emerald risotto with spinach and Parmesan / vegetarian

**Risotto z kurczakiem zagrodowym, marchewką, brokułem,
grozkiem i parmezanem [54 zł]**

Risotto with chicken, carrots, broccoli,
peas and Parmesan



PASTA & GNOCCHI



Spaghetti aglio e olio z czosnkiem i parmezanem / wege [37 zł]

Spaghetti with garlic and Parmesan / vegetarian

Spaghetti Bolognese z sosem bolońskim i parmezanem [42 zł]

Spaghetti with Bolognese ragù and Parmesan

Spaghetti Carbonara z bekonem, czosnkiem i parmezanem [44 zł]

Spaghetti with pancetta, garlic and Parmesan

Spaghetti ze szpinakiem, sosem gorgonzola i parmezanem / wege [47 zł]

Spaghetti with spinach and gorgonzola sauce / vegetarian

**Tagliatelle z łososiem, suszonymi pomidorami i szpinakiem [62 zł]
w sosie winno- śmietanowym**

Tagliatelle with salmon, sun-dried tomatoes,
spinach and white wine cream sauce

**Tagliatelle ze scampi, czosnkiem i rucolą [66 zł]
w kremowym sosie z pomidorami**

Tagliatelle with scampi, garlic and arugula
in a creamy sauce with tomatoes

Gnocchi Spinaci ze szpinakiem pod sosem śmietanowym / wege [45 zł]

Gnocchi with spinach and cream sauce / vegetarian

Gnocchi Gorgonzola zapiekane z serem gorgonzola / wege [47 zł]

Gnocchi gratinated with Gorgonzola cheese / vegetarian





RYBY I MIĘSO / FISH & MEAT

**Pstrąg w ziołach z patelni z ziemniakami opiekany w tymianku
i warzywami karmelizowanymi w miodzie lipowym [66 zł]**

Pan seared trout with herbs, potatoes roasted with thyme
and linden honey caramelized vegetables

***Fish & Chips* z polędwicy z dorsza z frytkami,
sałatką colesław i sosem MF [54 zł]**

Cod sirloin *Fish & Chips* with coleslaw and MF sauce

**Filet z łososia z maślanym szpinakiem,
musem selerowym i ziemniakami puree [78 zł]**

Salmon fillet with spinach, celery mousse and mashed potato

**Filet z kurczaka zagrodowego z grilla z frytkami,
sałatką colesław i sosem MF [57 zł]**

Grilled chicken breast with French fries, coleslaw and MF sauce

**Kaczka pieczona ¼ z jabłkami, domowymi pyzami
i maślanymi burakami [69 zł]**

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

**Boeuf Strogonoff z polędwicy wołowej z kluseczkami
półfrancuskimi i zestawem domowych surówek [71 zł]**

Traditional Boeuf Strogonoff with homemade noodles
and selection of home-made slaws

**Sztuka mięsa z antrykotu w sosie chrzanowym
z ziemniakami i gotowanymi warzywami [69 zł]**

Piece of entrecote meat in horseradish sauce
with potatoes and cooked vegetables

**Stek z sezonowanej polędwicy wołowej (200g) z grilla lawowego
z sosem z czarnego pieprzu, karmelizowanymi warzywami
i ziemniakami opiekany w tymianku [138 zł]**

Beef sirloin steak (200g) from gas lava rock grill with black pepper sauce,
caramelized vegetables and potatoes baked in thyme

**MF®Stek z sezonowanej polędwicy wołowej (300g) z grilla lawowego
z pieczonym ziemniakiem z twarogiem czosnkowym i sałatką Mista Verde [165 zł]**

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

**Tradycyjna golonka peklowana
z zasmażaną kapustą kiszoną, ziemniakami,
chrzanem i musztardą [55 zł]**

Pickled pork hock with sauerkraut, potatoes,
horseradish and mustard

**Kotlet de volaille z frytkami
i zestawem domowych surówek [58 zł]**

Chicken Kiev with French fries
and selection of home-made slaws

**Domowe pierogi z mięsem, zasmażaną
kiszoną kapustą i okrasą z boczku i cebuli [46 zł]**

Homemade dumplings with meat,
fried cabbage and lard of bacon and onion

Z sentymentu do miejsca...



PIZZA

*Przygotowana z oryginalnych, certyfikowanych, włoskich produktów.
Prepared with original, certified, Italian products.*

Margherita [34 zł]

sos pomidorowy, mozzarella / wege

tomato sauce, mozzarella / vegetarian

Capriciosa [39 zł]

sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki

tomato sauce, mozzarella, champignons, prosciutto cotto

Pepperoni [45 zł]

sos pomidorowy, mozzarella, salami piccante, cebula

tomato sauce, mozzarella, salami piccante, onion

Quattro fromaggi [49 zł]

sos pomidorowy, mozzarella, gorgonzola, parmezan, camembert / wege

tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, Parmesan cheese, camembert / vegetarian

Gambaretti [54 zł]

sos pomidorowy, mozzarella, krewetki, scampi, oliwa czosnkowa

tomato sauce, mozzarella, shrimps, scampi, garlic oil

Hawaii [41 zł]

sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, ananas

tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, pineapple

Prosciutto di Parma [51 zł]

sos pomidorowy, mozzarella, Prosciutto di Parma, rucola

tomato sauce, mozzarella, Prosciutto di Parma, arugula

Rzeźnicka [53 zł]

sos pomidorowy, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, salami, cebula

tomato sauce, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, salami, onion

Vegetariana [49 zł]

sos pomidorowy, mozzarella, cukinia, oliwki, suszone pomidory, karczochy, oliwa / wege

tomato sauce, mozzarella, zucchini, olives, sun-dried tomatoes, artichoke, garlic oil / vegetarian

Sosy: czosnkowy, MF-sos, ostry pomidorowy, ketchup, cebula, czosnek [7 zł]
Sauces: garlic, MF-sauce, hot tomato, ketchup, onion, garlic

Papryka, sos pomidorowy, pieczarki [8 zł]
Bell pepper, tomato sauce, champignons

Pomidor, oliwki, kapary, karczochy, parmezan, mozzarella, camembert [14 zł]
Tomatoes, olives, camembert, capers, artichokes, Parmesan, Mozzarella cheese

Włoskie wędliny (speck, prosciutto cotto, pancetta, salami piccante, Prosciutto di Parma, salami), Gorgonzola [15 zł]
Italian cured meats (speck, prosciutto cotto, pancetta, Prosciutto di Parma, salami piccante), Gorgonzola

Scampi, [25 zł]
Scampi,

DLA DZIECI / KIDS MENU

Rosółek z lanymi kluseczkami i marchewką [27 zł]

Grandmas chicken soup with noodles

Hefalump – makaron z sosem pomidorowym / wege [31 zł]

Pasta with tomato sauce / vegetarian

Złoty medal tygrysa – filet z kurczaka [38 zł]

z frytkami i surówką z marchwi

Chicken fillet with French fries and salad

Frytki z ketchupem / vegan [22 zł]

French fries with ketchup / vegan



NAPOJE I KAWA / SOFT DRINKS & COFFEE

Kawa / espresso [14 zł]

Coffee / Espresso

Kawa z mlekiem [16 zł]

Flat white coffee

Capuccino [18 zł]

Capuccino

Kawa Latte [19 zł]

Caffe Latte

Herbata Richmond [19 zł]

Tea Richmond

Coca Cola 0,25l [11 zł] / 0,5l [16 zł]

Coca Cola Zero / Fanta / Sprite / Tonic Kinley / Fuzetea 0,25l [12 zł]

Kropla Beskidu niegazowana 0,25l [11 zł] / 0,75l [21 zł]

Still mineral water

Kropla Beskidu gazowana 0,25l [11 zł] / 0,75l [21 zł]

Sparkling mineral water

Cappy pomarańcza / jabłko / grapefruit / pomidor 0,25l [12 zł]

Cappy orange, apple, grapefruit, tomato

Świeży sok z owoców cytrusowych 0,18l [22 zł]

Fresh squeezed juice

Domowy kompot owocowy 0,2l [12 zł]

Homemade fruit compote

Soki naturalne tłoczone na zimno 0,3l [14 zł]

Natural cold pressed juice



DESER / DESSERT



Tiramisu [31 zł]

Tiramisu

Tarta cytrynowa z sorbetem limonkowym i owocowym coulis [34 zł]

Lemon tart served with lime sorbet and fruit coulis

Lody waniliowe z gorącymi wiśniami i bitą śmietaną [35 zł]

Vanilla ice cream with hot cherries and whipped cream

Lody – wybór smaków [12 zł]

Ice cream – selection of flavours

Bitą śmietaną [15 zł]

Whipped cream





ALKOHOL / ALCOHOL

PIWO Z BECZKI / DRAFT BEER

Żywiec KEG 5,5% 0,3l [12 zł] 0,5l [18 zł]

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Żywiec Białe 4,9% 0,5l [18 zł]

Warka 5,5% 0,5l [18 zł]

Warka Strong 6,5% 0,5l [21 zł]

Heineken 5,0% 0,33l [17 zł]

Corona 4,5% 0,33l [19 zł]

Franziskaner 5,0% 0,5l [21 zł]

Żywiec 0% 0,33l [16 zł]

Piwo rzemieślnicze 5,0% 0,5l [26 zł]

Piwo rzemieślnicze 9,8% 0,375l [32 zł]

WINO DOMU CZERWONE LUB BIAŁE

HOUSE WINE RED OR WHITE

0,25l [32 zł] 0,5l [52 zł]

WINO BEZALKOHOLOWE CZERWONE LUB BIAŁE

ALCO-FREE WINE RED OR WHITE

0,10l [18 zł] 0,75l [90 zł]

INNE / OTHER

Campari 14% 40ml [16 zł]

Martini 14% 40ml [16 zł]

Wyborowa 40% 40ml [14 zł]

Finlandia 40% 40ml [16 zł]

Żubrówka 40% 40ml [18 zł]

Grappa 40% 40ml [25 zł]

Tequila Silver 38% 40ml [25 zł]

Gordon's Gin 38% 40ml [21 zł]

Bacardi 37% 40ml [21 zł]

Captain Morgan Black 35% 40ml [21 zł]

Jemenson 45% 40ml [26 zł]

Johnnie Walker Black 45% 40ml [26 zł]

Jack Daniel's 40% 40ml [26 zł]

Hennessy Fine de Cognac 40% 20ml [31 zł]

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

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

WINO MUSUJĄCE

Frizzante della casa KEG

S. Osvaldo / Włochy

Szczep: Glera

Białe wytrawne musujące wino pochodzące z serca regionu Wenecja Euganejska. Świetne na każdą okazję, proponowane na aperitif.

10cl [18 zł]

Cava Honor Semi Secco

Celler Jan Vidal - Penedes / Hiszpania

Szczep: 35% Macabeo, 35% Xarel-lo, 30% Parellada.

Idealne na co dzień jako aperitif, a także do owoców morza, sałatek i delikatnych ryb - półwytrawne

75 cl [130 zł]

WINO BIAŁE

1|2|5 Malvasia Del Salento IG

Taranto, Włochy

Szczep: 100% Malvasia del Salento. Alk: 12,5%.

Bardzo aromatyczne, mocno owocowe, z aromatami wanilii, tropikalnej papai oraz melona. Pasuje do dań z ryb, skorupiaków oraz serów. Idealne do sałatek.

10 cl [18 zł] 75 cl [125 zł]

12/5 Bianco IGP Biologico

Vigne & Vini / Włochy

Szczep: Malvasia, Verdeca, Chardonnay Alk: 12,5%

Białe organiczne wino, słomkowo-żółte z zielonymi refleksami. Doskonałe jako aperitif, lub do lekkich dań z białego mięsa, oraz sałatek, zimnych przystawek

10 cl [23 zł] 75 cl [150 zł]

Wino Domu WHITE

Białe wino półwytrawne Alk: 11%.

Słomkowa barwa, bogate w aromaty jabłek, cytrusów i kwiatów.

Serwowane jako aperitif, do serów, ryb i deserów.

Podawane w karafkach

25 cl [32 zł] 50 cl [52 zł]

Colle dei Cipresi

Natale Verga - Lombardia / Włochy

Szczep: Chardonnay Alk: 11%.

Półwytrawne świeże wino, z aromatami cytrusów, polnych kwiatów i migdałów.

Polecane jako aperitif, do sałatek, ryb, białych mięs i owoców morza.

10 cl [18 zł] 75 cl [115 zł]

WINO CZERWONE

1|2|5 Primitivo Del Salento

Taranto, Włochy

Szczep: 100% Primitivo del Salento. Alk: 12,5%.

Wino rubinowego koloru z nutą wanilii.

Doskonałe do dojrzewających serów, świetnie pasuje do dań mięsnych, makaronów i dań kuchni polskiej.

10 cl [18 zł] 75 cl [135 zł]

Nero d'Avola DOC * BIO

Natale Verga/ Sycylia, Włochy

Szczep: Nero d'Avola 100%, Alk: 13%.

Barwa intensywna rubinowa. Aromaty owocowe z nutą wiśni i śliwki. Wino świeże i lekkie.

Serwowane jako aperitif lub do grillowanego czerwonego mięsa i dań kuchni śródziemnomorskiej i makaronów.

10 cl [19 zł] 75 cl [155 zł]

Colle dei Cipresi

Natale Verga - Lombardia / Włochy

Szczep: montepulciano / sangiovese Alk: 11%.

Bardzo eleganckie i doskonale zbudowane półwytrawne wino polecane do mięs w sosach, makaronów, wędlin i średnio dojrzałych serów.

10 cl [18 zł] 75 cl [115 zł]

Wino Domu RED

Wino czerwone półwytrawne Alk: 11%.

Głęboka rubinowa barwa, bogate w aromaty śliwek, wiśni i malin.

Serwowane do mięs, zimnych przekąsek, serów, Podawane w karafkach.

25cl [32 zł] 50cl [52 zł]

Chianti DOCG Toscana

Natale Verga/ Toskania, Włochy

Szczep: Sangiovese 100%, Alk: 12%

Barwa rubinowa. Eleganckie, aromaty wiśni i owoców leśnych, delikatny smak i łagodne taniny.

Idealnie się łączy z wieloma gatunkami serów. Doskonałe dopełnia dania z sosami i wszelkimi rodzajami mięs, głównie dziczyzny.

10 cl [21 zł] 75 cl [165 zł]

Azabache Semicrianza Organic Rioja

Bodega Aldeanueva / Hiszpania

Szczep: 75% Tempranillo, 25% Garnacha. Alk 14,5%.

Barwa wiśniowa z rubinowymi refleksami.

Intensywny bukiet czerwonych i czarnych owoców, serwowane do makaronów, mięs i serów.

75 cl [175 zł]



