

WYKAZ ALERGENÓW MOGĄCYCH ZNAJDOWAĆ SIĘ W DANIACH

Zboża zawierające gluten, skorupiaki i produkty pochodne, jaja i produkty pochodne, orzeszki ziemne i produkty pochodne, soja i produkty pochodne, mleko i produkty pochodne, orzechy i produkty pochodne, seler i produkty pochodne, gorczyca i produkty pochodne, łubin i produkty pochodne, mięczaki i produkty pochodne.

KARTY PREZENTOWE

Jeżeli chcą Państwo zapłacić za spożyte posiłki KARTĄ PREZENTOWĄ, prosimy poinformować kelnera przed podaniem końcowego rachunku. Paragon fiskalny został już wydany osobie, która zakupiła dla Państwa kartę w dniu jej zakupu. Bez podania tej informacji kelnerowi, dokona on fiskalizacji i zapłata kartą prezentową za ten rachunek nie będzie już możliwa.

NAPIWKI

KELNERZY – jeżeli chcecie podziękować Państwo za ponadprzeciętną obsługę pozostawione ewentualne napiwki przy rachunku trafiają w całości do kelnera obsługującego Państwa stół lub imprezę okolicznościową.

KUCHARZE – jeżeli chcecie Państwo podziękować kucharzom za przygotowanie ponadprzeciętnych dań, ewentualne napiwki dla kuchni proszę wrzucać do figurki kucharza przy wyjściu.

Restauracja La Melisa nie pośredniczy w wypłacie napiwków, cały personel został poinformowany o konieczności rozliczeń z ZUS i US z otrzymanych z tego tytułu przychodów.

PARAGONY FISKALNE

Każda transakcja w naszej restauracji kończy się paragonem fiskalnym. Każdy posiłek, napoje, zadatek, karta prezentowa musi być potwierdzona paragonem fiskalnym. Zachęcamy do udziału w loterii paragonowej na:

www.loteriaparagonowa.gov.pl

LIST OF ALLERGENS THAT MIGHT BE FOUND IN FOOD

Eggs and derived products, peanuts and derived products, soya beans and derived products, milk and derived products, nuts and derived products, celery and derived products, mustard and derived products, lupines and derivatives thereof, molluscs and derived products.

PRESENT CARDS

If you want to pay for your meal with a PRESENT CARD, please inform the waiter before giving the final bill. The receipt has already been issued to the person who purchased the card for you on the day of purchase. Without giving this information to the waiter, he will issue the receipt and the payment with a gift card will not be possible anymore.

TIPS

WAITERS - if you would like to thank for above-average service, left a tip on the bill that will get directly to the waiter serving your table or party. COOKS - If you want to thank the chefs for preparing the above-average dishes, any tips for the kitchen please throw in the chef's figurine on the way out. La Melisa Restaurant does not mediate in paying the tips, all staff were informed about the need to settle it with ZUS and US from the revenue received.

RECEIPTS

Every transaction in our restaurant ends with a receipt. Every meal, drink, advance payment, gift card must be confirmed with a receipt. We encourage you to participate in the ticket lottery on: www.loteriaparagonowa.gov.pl



gotujemy w zgodzie z naturą

Śniadania

poniedziałek - sobota w godz. 10:00 - 12:00

Breakfasts

Monday - Saturday between 10:00 - 12:00

Jajka pod dowolną postacią

13 zł

po benedyktyńsku, omlet, jajecznic

Eggs in any way benedictine, omelette, scrambled eggs

Owsianka

9 zł

z naszą konfiturą i owocami sezonowymi

Porridge with our jam and seasonal fruits

Śniadanie po angielsku z grzanką

17 zł

dwa jaja, bekon, pieczarki, fasolka, pomidor

English breakfast: two eggs, bacon, beans, tomatoes

Lunch dnia

poniedziałek - piątek w godz. 12:00 - 17:00

Lunch of the Day

Monday - Friday between 12:00 - 17:00

Zupa, danie główne, karafka wody

19 zł

Soup, main course, water decanter



gotujemy w zgodzie z naturą

Przystawki

Starters

Tatar wołowy z majonezem lubczykowym 29 zł

serwowany z marynatami i ziołową grzanką

Beef tartare served with home-made marinades lovage mayonnaise and toast

Cossoulette 15 zł

potrawka z kaczki, fasolki i ciecierzycy, serwowana z bagietką

Duck fricassee with beans, chickpea and toast

Do wina 39 zł

owoce morza na gorącym półmisku z sałatą

Seafood hot platter, with coriander sauce, salad

Śledź zimowy 17 zł

śledzie macerowane w korzennych przyprawach z jajkiem i olejem szczypiorkowym

Winter herring with spice seasoning, egg and chive oil

Sałaty

Salads

Grillowany kurczak 21 zł

na sałacie, ze świeżymi warzywami i dressingiem jogurtowo-cytrynowym

Grilled chicken on lettuce with fresh vegetables and yoghurt-lemon dressing

Sałata z dynią i kozim serem 23 zł

marynowana dynia na sałacie z zapiekanym na ptysiu kozim serem i dressingiem z orzechów i pomarańczy

Marinated pumpkin and goat cheese salad with nuts and oranges dressing

Owoce morza na sałacie 27 zł

krewetki i kalmary duszone w pomidorach

Prawns and squids in tomatoes sauce



gotujemy w zgodzie z naturą

Zupy

Soup

Zupa z soczewicy i pomidorów

15 zł

zupa z zieloną soczewicą i pieczonymi pomidorami

Lentil soup with stewed tomatoes

Tom Yum

18 zł

tajska zupa pikantna z kurczakiem i krewetkami

Spice, thai soup with chicken and prawns

Bursztynowy rosół z kluskami kładzionymi (od 14:00)

9 zł

gotowany na wielu mięsach

Amber colored broth made of different kinds of meat and vegetables served with homemade pasta

Krem z kasztanów

17 zł

krem z kasztanów z orientalną nutą i volewontem

Chestnut cream soup with an oriental flavor and volewont

Pizza

Pizza

Margherita

17 zł

ser mozzarella, sos pomidorowy

Margherita, mozzarella cheese, tomato sauce home-made marinades

Capriciosa

24 zł

ser mozzarella, szynka, pieczarki, sos pomidorowy

Mozzarella cheese, ham, mushrooms, tomato sauce

Prosciutto

31 zł

szynka parmeńska, rukola, pomidorki cherry, sos pomidorowy

Parma ham, arugula, cherry tomatoes, tomato sauce

Peperoni (pikantna)

24 zł

salami, ser mozzarella, sos pomidorowy

Salami, mozzarella cheese, tomato sauce (spicy)

La Melisa 33 zł

33 zł

dietetyczna pizza? Teraz to możliwe!

Pizza na cieście z kalamara i pestek dyni, sos pomidorowy, kurczak, szpinak, papryka, ser mozzarella

Low-calorie pizza? Now it is possible! Pizza on the dough with cauliflower and pumpkin seeds, tomato sauce, chicken, spinach, pepper, mozzarella cheese

gotujemy w zgodzie z naturą

Dania dla dzieci

Dishes for children

Zupa pomidorowa

klasyczna zupa pomidorowa z domowymi kluseczkami

Classic tomato soup with home-made noodles

9 zł

Paluszki z kurczaka

panierowane w płatkach kukurydzianych (pieczone) z frytkami lub z ziemniakami i marchewka z groszkiem

Chicken sticks - breaded in corn flakes (roasted) with potatoes or chips and carrot salad

14 zł

Kluski leniwe w migdałowej panierce

twarogowe kluski serwowane z kruszonką z migdałów i świeżymi owocami

Curd cheese dumplings served with fresh fruits and almonds

15 zł

Złociste paluszki z Dorsza

serwowane z zielonym groszkiem i marchewką oraz frytkami lub pure

Baked cod fish fingers with green peas and carrot

16 zł

Od poniedziałku do soboty program

La Melisa 50+

(wyłączając lunch)



Zamów dania za minimum 50 zł a Twoje dziecko do 12 roku życia otrzyma gratis jedno z powyższych dań.



Masz 2 dzieci ? - zamów za 100 zł

Masz więcej dzieci ?

hmm...

zaproś na obiad babcię, dziadka, teściową lub znajomych !

From Monday to Saturday program

La Melisa 50+



Order a dish for a minimum price of 50 zł and your child up to 12 years of age will receive one of the above meals.



Do you have 2 children ? - order for 100 zł

Do you have more children ?

hmm...

Invite grandma, grandfather, mother-in-law or friends to dinner !

gotujemy w zgodzie z naturą

Pasty i dania mączne

Pasta and pasta dishes

Tagiatelle z kurczakiem i chorizo

w kremowym sosie z jajkiem

Fresh tagliatelle pasta with grilled chicken, parmesan cheese, chorizo sausage and egg in creamy truffle sauce

Wegański makaron

paski warzyw ze smardzami i pieczoną
brukselką z kolendrą i pieprzem

Vegetable pasta with mushrooms, brussels, coriander and pepper

Tagliatelle z owocami morza

makaron w pikantnej oliwie z krewetkami i małżami

Fresh tagliatelle pasta with prawns and mussels in spicy olive oil

Dania z ryb

Fish dishes

Dorsz na warzywnym gnieździe

serwowany z puree truflowym i zieloną salsą

Roasted cod fillet served with cartots, courgette and truffle puree

Sandacz po polsku

serwowany z zimowymi warzywami, jajkiem,
plastrami ziemniaka, jarmużem i rukwią

Polish style Pikeperch fillet with egg, potatoes chips, curly kale and water-cress



Dania główne

Main dish

Kurczak w cieście francuskim

serwowany z opiekаныmi plastrami ziemniaka, warzywami i puree z marchewki

Chicken breast in puff pastry, potatoes chips and mashed carrots

27 zł

Burger z buraka

z zieloną sałatą, frytkami z batata, grillowaną cukinią i dressingiem lubczykowym

Beetroot burger with green salad, sweet potato chips, grilled zucchini and lovage dressing

24 zł

Duszona cielęcina ze smardzami

serwowana w kremowym sosie, z kluskami francuskimi i warzywami z masłem

Veal scallops with sponge mushrooms served with french dumplings and vegetables

39 zł

Wiener Schnitzer

jak w Wiedniu, cienko rozbity udziec cielęcy z falującą panierką, smażony na maśle klarowanym, serwowany z ziemniakami, pomidorami z dymką i śmietaną

Wiener Schnitzer like in Vienna, a thinly shredded veal with a rippling flavor coat, fried in clarified butter, served with potatoes, tomatoes with spring onions and cream

35 zł

Polędwiczka pieczona na dziko

serwowana w mchu z szarą renetą, rozmarynem, plackami ziemniaczanymi i buraczkami

Baked pork tenderloin, with Szara Reneta apple, rosemary, potato pancakes and beetroot

34 zł

Młoda kaczka

codziennie pieczona ½ kaczki, serwowana w sosie z rabarbaru i szalwii, z puree z kasztanów, smażonym pampuchem oraz musem z buraczków i pieczonego jabłka

½ Duck served in rhubarb and sage sauce, chestnut puree, fried dumpling, beetroot and apple mousse

39 zł

Kotlet cielęcy z kostką

pieczone kotleciki z górki cielęcej, serwowane z borowikami, pieczoną brukselką, pomidorkami i ziemniakiem

Veal chops with boletus, roast potatoes, tomatoes and baked brussels

39 zł

Tasting menu La Melisa

85 zł

Nie możesz się zdecydować co chcesz zjeść? Zaufaj naszemu kucharzowi i zamów menu degustacyjne. Rozkoszuj się smakiem naszych przystawek, dań głównych oraz deserów w porcjach degustacyjnych.

Zestaw zawiera:

Tatar

Cosoulette

Śledź

Krem z kasztanów

Cielęcina w sosie truflowym

Sandacz

Beza

You can't decide what you want to have? Trust our chef and order a degustation menu. Enjoy the taste of our entrees. Main dishes and desserts in tasting portions.

Set includes:

Beef tartare

Cosoulette

Herring

Chestnut cream soup

Veal scallops

Pickeperch

Pavlova meringue

gotujemy w zgodzie z naturą

Steak Menu

Steak Menu

STEAK TOP SIRLOIN (200g)

39 zł

stek z rostbefu bez kości, serwowany z domowymi, grubymi frytkami oraz sałatą z winegretem

Top Sirloin served with home-made chips and salad

STEAK ANGUS BLACK USA (200g)

46 zł

stek z Angusa USA z łopatki, z grillowanymi warzywami i frytkami z batata

Angus Black USA served with grilled vegetables and sweet potato chips

STEAK TOURNEO (do samodzielnego wysmażenia)

69 zł

stek z polędwicy wołowej serwowany na gorącym kamieniu z grillowanymi warzywami, frytkami i plastrami ziemniaka

Tournedo served on the hot stone, chips and grilled vegetables

Dodatki

Extras

Ziemniaki, frytki

7 zł

Potatoes, chips

Warzywa

9 zł

Vegetables

Salata z winegretem

7 zł

Salad with Vinegret

Grzanki

5 zł

Toast



gotujemy w zgodzie z naturą

Desery

Desserts

Naleśniki na słodko

z serem i owocami i musem lub czekoladą i bananami

Pancakes - sweet 2 pieces with cheese, fruity mousse and fruit or chocolate and bananas

13 zł

Beza Pavlova

beza przełożona owocami, kremem śmietankowym, serwowana z musem truskawkowym

Fruit Pavlova meringue, mascarpone cream and whipped cream served with fruit mousse

14 zł

Lava chocolate cake

ciastko czekoladowe z płynnym środkiem orzechowym serwowane w musie z chałwy, z migdałową kruszonką i pudrem z malin

Sweet chocolate cake with nuts filling, almonds crumble, raspberry powder and halvah sauce

17 zł

Wody

Water



Kropla Beskidu 330 ml

naturalna woda mineralna niegazowana

Kropla Beskidu - sparkling or still 330 ml

5 zł



Kropla Délice 330 ml

naturalna woda mineralna gazowana

Kropla Délice - sparkling or still 330 ml

5 zł

Karafka wody stołowej z cytryną i miętą

500 ml / 1000 ml

*Decanter of table water with lemon and mint
500 ml / 1000 ml*

5 zł / 9 zł

Cisowianka Perlage - woda gazowana 300 ml

Cisowianka Perlage - sparkling water 300 ml

7 zł

S. Pellegrino - woda mineralna gazowana 250 ml

S. Pellegrino - mineral sparkling water 250 ml

9 zł

Acqua Panna - woda mineralna gazowana 250 ml

Acqua Panna - sparkling mineral water 250 ml

9 zł

Voda - naturalna gazowana lub niegazowana 350 ml

Voda - natural sparkling or still 350 ml

10 zł

Badoit - naturalna woda mineralna gazowana 330 ml

Badoit - natural sparkling mineral water 330 ml

10 zł

Evian - naturalna woda mineralna niegazowana 330 ml

Evian - natural mineral water - still 330 ml

10 zł

Perrier - naturalna woda mineralna gazowana 330 ml

Perrier - natural sparkling mineral water 330 ml

10 zł

gotujemy w zgodzie z naturą

Napoje gorące

Hot drinks

Herbaty organiczne Higher Living 6 zł

czarna, zielona, owocowa, miętowa...

Organic Tea, Higher Living - black, green, fruity, mint...

Czarna herbata zimowa 8 zł

czarna herbata zimowa z cynamonem, pomarańczami, goździkami i sokiem malinowym

Black winter tea with cinnamon, oranges with cloves and raspberry juice

Zielona herbata zimowa 8 zł

zielona herbata zimowa z cytryną, miodem, anyżem i imbirem

Green winter tea with lemon, honey, anise and ginger

American coffee 6 zł

specjalna mieszanka kaw dla LaMelisa

American coffee - a special blend of coffee for LaMelisa

Espresso 5 zł

specjalna mieszanka kaw dla LaMelisa

Espresso - a special blend of coffee for LaMelisa

Espresso double 8 zł

specjalna mieszanka kaw dla LaMelisa

Espresso double - a special blend of coffee for LaMelisa

Cappucino 6 zł

Cappucino

Caffe Latte 8 zł

Caffe Latte

Caffe Latte z syropem smakowym 10 zł

caffe latte z syropem smakowym i piankami

Caffe Latte with flavored syrup and marshmallows

Napoje zimne

Cold drinks

Napoje gazowane 5 zł

butelka 250 ml

Coca-Cola,

Coca-Cola Zero,

Fanta,

Sprite,

Tonic

Sparkling drinks - bottle 250 ml -

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta,

Sprite, Tonic



Fruztea 5 zł

butelka 250 ml – brzoskwiniowa lub cytrynowa

Fruztea - bottle 250 ml – peach or lemon



Soki owocowe Cappy 5 zł

butelka 250 ml - multiwitamina, jabłko, porzeczka, pomidor

Cappy Fruit Juice - bottle 250 ml - multivitamin, apple, currant, tomato



Burn 9 zł

butelka 250 ml, napój energetyzujący

Burn Energy Drink - bottle 250 ml

Sok świeżo wyciskany 12 zł

200 ml

Freshly squeezed juice - 200 ml



JOY PRESSERY

Soki tłoczone na zimno JOY PRESSERY 9 zł

soki bez cukru, wody, aromatów i barwników

- Jabłko - burak

- Jabłko - marchew

- Jabłko - malina

- Jabłko - rabarbar

gotujemy w zgodzie z naturą

Alkohole

Alcohols

Wódka Wyborowa 6 zł

4cl. Butelka 0,5l - 60zł

Wyborowa vodka 4cl. Bottle 0,5l - 60zł

Wódka Stumbras 7 zł

4cl. Butelka 0,5l - 70zł

Stumbras vodka 4cl. Bottle 0,5l - 70zł

Wódka Finlandia 8 zł

4cl. Różne smaki. Butelka 0,5l - 75zł

Finlandia vodka 4cl. Various flavours. Bottle 0,5l - 75zł

Wódka Chopin 9 zł

4cl. Butelka 0,5l - 95zł

Chopin vodka 4cl. Bottle 0,5l - 95zł

Whisky 4cl 9 zł

Johny Walker Red, Grands, Ballentines

Brandy Metaxa***** 9 zł

4cl

Wódka Belvedere 14 zł

Vodka Belvedere 4cl

Whisky Chivas Regal 14 zł

4cl

Burbon Jack Danniell's 14 zł

4cl

Old Bushmills Distillery 18 zł

4cl

Gentleman Jack 19 zł

4cl

Drinki

Drinks

Mojito 15 zł

mojito Captain Morgan rum, limonka, mięta, sprite

Aperol spritz- prosseco aperol 17 zł

prosecco aperol

Bellini 20 zł

prosecco, sok i miąższ z białych brzoskwiń i sok z dzikich malin

Rossini 20 zł

prosecco, sok i miąższ z truskawek Candonga

Piwo

Beer

Heineken 0,33 l 5 zł

Tyskie 0,33 l 5 zł

Tyskie 0,5 l 6 zł

Żywiec 0,33 l 6 zł

Bezalkoholowe

Żywiec 0,5 l 6 zł

Desperados 0,4 l 9 zł

Lvivske 0,45 l (UKRAINA) 7 zł

Lvivske 0,45 l (UKRAINE)

gotujemy w zgodzie z naturą



Dieta pudełkowa

Dieta pudełkowa to zbilansowana dieta pięciu posiłków dostarczanych każdego poranka pod wskazany adres.

Catering nie tylko dla chcących zrzucić zbędne kilogramy, ale także dla zapracowanych, nie mających czasu gotować, sportowców, na specjalistycznych dietach, kobiet w ciąży i karmiących piersią.

Cena całodziennego zestawu z dowozem: od 48 zł

Imprezy okolicznościowe

La Melisa Cafe and Restaurant to idealne miejsce na organizację imprez okolicznościowych: wesela, chrzciny, komunie, a także konferencje.

Zapewniamy profesjonalny catering, klimatyzowane sale z panoramą na miasto.

Dania są przygotowane starannie, z pasją oraz z dbałością, cieszą swoim wyglądem i co najważniejsze świetnie smakują. Każdą ofertę dostosujemy do Państwa potrzeb.



☎ 505 100 600 www.lamelisa.pl

📱 / lamelisaradom