

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 stolik 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

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

**CSR - Corporate Social Responsibility,
czyli społeczna odpowiedzialność biznesu**

Obiad dla bezdomnego 13 zł (wraz z opakowaniem)

Drodzy Goście,

jeśli zastanawialiście się kiedyś jak możecie pomóc osobom bezdomnym, których nie stać na ciepły posiłek, którym życie odbiera nadzieję na lepsze jutro, teraz za naszym pośrednictwem możecie to zrobić.

W naszej karcie znajdziecie pozycję:

OBIAD DLA BEZDOMNEGO w cenie 13 zł, który możesz u nas kupić z przeznaczeniem dla osób bezdomnych.

Od ponad roku wspieramy radomskie inicjatywy dla osób bezdomnych i wiemy jak sprawić by ta pomoc dotarła we właściwe miejsce.

Raz w miesiącu będziemy przedstawiać raport z tego działania, byście wiedzieli jak wiele zrobiliśmy dzięki Wam.

Pomóżcie nam zmieniać świat!



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

Do wina 39 zł

owoce morza na gorącym półmisku z sałatą

Seafood hot platter, with coriander sauce, salad

Śledź na lato 17 zł

matjas macerowany w korzennych przyprawach z jajkiem, młodym ziemniaczkiem i olejem szczypiorkowym

Herring with spice seasoning, egg, potatoe and chive oil

Pizzetta 36 zł

w trzech odsłonach: mozzarella /pomidory, szynka włoska/ melon , pieczone warzywa/ser bursztyn

Pizzetta in tree views : mozzarella/tomatoes , italian ham/melon, baked vegetables/ amber cheese

Sałaty

Salads

Grillowany kurczak 24 zł

na sałacie, ze świeżymi warzywami i dressingiem jogurtowo-cytrynowym

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

Sałatka z solonym arbuzem i kozim serem 27 zł

kozi ser zapieczony na ptysiu, serwowany na sałacie, z dressingiem z orzechów i pomarańczy

Differed kind of salads with salted watermelon, goat cheese on toast, nuts and oranges dressing

Sałatka superfood 28 zł

kompozycja sałat z awokado, z dressingiem z koziego jogurtu, z chia, quinoa i jagodami goji

Salads selection with avocado, chia, goat yogurt, quinoa and Goji berries



gotujemy w zgodzie z naturą

Zupy

Soup

Tom Yum

18 zł

tajska zupa pikantna z kurczakiem i krewetkami

Spice, thai soup with chicken and prawns

Bursztynowy rosół z domowym makaronem (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 kurek i batata

17 zł

serwowany z serem zagrodowym

Chanterelle and sweat potatoe cream soup with farm cheese

Chłodnik ogórkowy

16 zł

z melonem i sorbetem z buraka

Cold cucumber soup with melon and beetroot sorbet

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)



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 kukurydźnianych (pieczone) fileciki z kurczaka z frytkami lub z ziemniakami

Breaded in corn flakes (baked) chicken fillets with French fries or potatoes

14 zł

Złociste paluszki z dorsza

serwowane z zielonym groszkiem i marchewką oraz frytkami lub ziemniakami

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

26 zł

w kremowym sosie z jajkiem

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

Tagiatelle z owocami morza

28 zł

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

43 zł

połędwica z dorsza serwowany na warzywnym makaronie i komosą ryżową

Fish (cod) and chips with homemade chips, mashed peas and salad

Miętus confit

39 zł

z orzechową gremoladą na duszonym szpinaku i ziemniakami z wody

Burbot confit with nutty gremolata stewed spinach and boiled potatoes



Dania główne

Main dish

Kurczak w cieście francuskim z szynką szwarczwaldzką

serwowany z opiekaną polentą i coulis z truskawek

Chicken breast in puffy pastry, polenta and strawberry coulis

29 zł

Burger wołowy Premium

200 gram sezonowanej wołowiny z sosem serowo bazyliowym, majonezem lubczykowym, domowymi frytkami i krążkami cebulowymi

200 gram seasoned beef with cheese and basil sauce, lovage mayonnaise, homemade chips and onion rings

29 zł

Burger z buraka z sosem serowo bazyliowym

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

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

24 zł

Duszona cielęcina ze smardzami

serwowana w kremowym sosie z pieczoną marchwią i polentą

Veal scallops with sponge mushroom served with polenta and baked carrots.

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

45 zł

Polędwiczka w serowo ziołowej panierce

serwowana z pieczonymi warzywami

Baked pork tenderloin in herbs crumble served with baked vegetables.

34 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:

- trzy przystawki
- zupa
- dwa dania główne
- deser

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 contains:

- three entrees
- soup
- two main courses
- dessert

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 Angus USA z łopatki w sosie pieprzowym, z pieczonymi warzywami: marchewką, fenkułem, groszkiem cukrowym, pomidorkami cherry i szparagami/fasolką szparagową i frytkami z batata

Angus Black USA with pepper sauce served with baked carrots, fennel, mange tout, cherry tomatoes, asparagus/green beans and sweet potato chips

STEAK TOURNEDO (do samodzielnego wysmażenia)

69 zł

stek z polędwicy wołowej serwowany na gorącym kamieniu z pieczonymi warzywami: marchewką, fenkułem, groszkiem cukrowym, pomidorkami cherry i szparagami/fasolką szparagową, domowymi frytkami i frytkami z batata

Tournedo served on the hot stone with baked carrots, fennel, mange tout, cherry tomatoes, asparagus/green beans and sweet potatoe chips

Dodatki

Extras

Ziemniaki, frytki

7 zł

Potatoes, chips

Warzywa

9 zł

Vegetables

Sałata z winegretem

7 zł

Salad with Vinegret

Grzanki

5 zł

Toast

Frytki z batata

14 zł

Sweet potatoe chips



gotujemy w zgodzie z naturą

Desery

Desserts

Beza Pavlova

beza przełożona owocami, kremem śmietankowym, serwowana z musem truskawkowym

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

Tort czekoladowy

tort z belgijskiej czekolady z orzechową kruszonką i sorbetem z jeżyn

Belgian chocolate cake with nut crumble and blackberry sorbet

Pucharek lodowy

3 gałki lodów z musem z truskawek i owocami

3 scoops of ice cream with strawberry and fruit mousse

16 zł

18 zł

15 zł

Wody

Water



Kropla Beskidu 330 ml

naturalna woda mineralna niegazowana

Kropla Beskidu - sparkling or still 330 ml

6 zł



Kropla Délice 330 ml

naturalna woda mineralna gazowana

Kropla Délice - sparkling or still 330 ml

6 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

Lemoniada 200 ml

Lemonade 200 ml

12 zł

Napoje gorące

Hot drinks

Herbaty organiczne Higher Living

czarna, zielona, owocowa, miętowa...

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

Czarna herbata zimowa

czarna herbata zimowa z cynamonem, pomarańczami, goździkami i sokiem malinowym, w okresie letnim lemoniada

Black winter tea with cinnamon, oranges with cloves and raspberry juice, lemonade during the summer

Zielona herbata zimowa

zielona herbata zimowa z cytryną, miodem, anyżem i imbirem, w okresie letnim lemoniada

Green winter tea with lemon, honey, anise and ginger, lemonade during the summer

American coffee

specjalna mieszanka kaw dla LaMelisa

American coffee - a special blend of coffee for LaMelisa

Espresso

specjalna mieszanka kaw dla LaMelisa

Espresso - a special blend of coffee for LaMelisa

Espresso double

specjalna mieszanka kaw dla LaMelisa

Espresso double - a special blend of coffee for LaMelisa

Cappucino

Cappucino

Caffe Latte

Caffe Latte

Caffe Latte z syropem smakowym

caffe latte z syropem smakowym i piankami

Caffe Latte with flavored syrup and marshmallows

8 zł

10 zł

10 zł

7 zł

6 zł

9 zł

7 zł

9 zł

11 zł

Napoje zimne

Cold drinks

Napoje gazowane

butelka 250 ml

Coca-Cola,
Coca-Cola Zero,
Fanta,
Sprite,
Tonic

*Sparkling drinks - bottle 250 ml -
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta,
Sprite, Tonic*

6 zł



Fruztea

butelka 250 ml – brzoskwiniowa
lub cytrynowa

*Fruztea - bottle 250 ml – peach or
lemon*

6 zł



Soki owocowe Cappy

butelka 250 ml - multiwitamina,
jabłko, porzeczka, pomidor

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

6 zł



Burn

butelka 250 ml, napój energety-
zujący

Burn Energy Drink - bottle 250 ml

9 zł

Sok świeżo wyciskany

200 ml

Freshly squeezed juice - 200 ml

12 zł



JOY PRESSERY

Soki tłoczone na zimo JOY PRESSERY

soki bez cukru, wody, aromatów
i barwników

- Jabłko - burak
- Jabłko - marchew
- Jabłko - malina
- Jabłko - rabarbar

9 zł

gotujemy w zgodzie z naturą

Alkohole

Alcohols

Wódka Wyborowa

4cl. Butelka 0,5l - 60zł

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

Wódka Stumbras

4cl. Butelka 0,5l - 70zł

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

Wódka Finlandia

4cl. Różne smaki. Butelka 0,5l - 75zł

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

Wódka Chopin

4cl. Butelka 0,5l - 95zł

Chopin vodka 4cl. Bottle 0,5l - 95zł

Whisky 4cl

Johnny Walker Red, Grands, Ballentines

Brandy Metaxa*****

4cl

Wódka Belvedere

Vodka Belvedere 4cl

Whisky Chivas Regal

4cl

Burbon Jack Daniel's

4cl

Old Bushmills Distillery

4cl

Gentleman Jack

4cl

6 zł

7 zł

8 zł

9 zł

9 zł

9 zł

14 zł

14 zł

14 zł

18 zł

19 zł

Drinki

Drinks

Mojito

mojito Captain Morgan rum, limonka, mięta, sprite

Aperol spritz- prosseco aperol

prosseco aperol

Bellini

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

Rossini

prosecco, sok i miąższ z truskawek Candonga

15 zł

17 zł

20 zł

20 zł

Piwo

Beer

Heineken 0,33 l

Tyskie 0,33 l

Tyskie 0,5 l

Żywiec 0,33 l

Bezalkoholowe

Żywiec 0,5 l

Desperados 0,4 l

Lvivske 0,45 l (UKRAINA)

Lvivske 0,45 l (UKRAINE)

7 zł

7 zł

8 zł

8 zł

8 zł

11 zł

9 zł

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