

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*

Krewetki z patelni 33 zł

całe krewetki podsmażane w aromatycznym
sosie maślanym serwowane z grzankami

Fried prawns in buttery sauce , served with toast

Śledź zimowy 17 zł

śledzie macerowane w korzennych
przyprawach, z jajkiem, olejem szczypiorkowym
i ziemniaczkiem

Winter herring with spice seasoning, egg and chive oil

Sałaty

Salads

Grillowany kurczak 25 zł

na sałacie ze świeżymi warzywami, kiełkami,
kalarepką i dressingiem jogurtowo cytrynowym

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

Sałata z dynią i kozim serem 27 zł

marynowana dynia na sałacie z kozim serem,
zapiekanym ptysiem i dresingiem z orzechów,
truskawki i pomarańczy

*Marinated pumpkin and goat cheese salad, with nuts,
oranges and strawberries dressing*

Carpaccio z marynowanego buraka 17 zł

burak marynowany w occie jabłkowym,
serwowany z kozim twarożkiem, cukinią, sałatą
oraz orzeszkami

*Marinated beetroot carpaccio with cottage cheese,
salad and nuts*



gotujemy w zgodzie z naturą

Zupy

Soup

Krem z kasztanów

17 zł

Wytrawny krem z kasztanów z orientalną nutą i volevountem

Chestnut cream soup with an oriental flavor and volevount

Bursztynowy rosół z kluseczkami domowymi (od 14:00)

14 zł

gotowany na wielu mięsach

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

Wykwintna zupa wenecka

22 zł

pikantna zupa z kawałkami ryb i owoców morza

Spice, venice seafood and fish soup

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

10 zł

Paluszki z kurczaka

pieczone w płatkach kukurydzianych, serwowane z marchewką z jabłkiem, frytkami lub puree

Breaded in corn flakes (baked) chicken fillets with carrots and apple, french fries or puree

16 zł

Złociste paluszki z dorsza

z marchewką z jabłkiem oraz frytkami lub puree

Baked cod fish fingers with carrots and apple, French fries or potatoes

16 zł

Naleśniki z serem

serwowane z musem truskawkowym i owocami

Pancakes with cottage cheese, fruits and strawberries sauce

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

27 zł

świeży makaron z kurczakiem i chorizo
w kremowym sosie

*Fresh tagliatelle pasta with grilled chicken and chorizo
sausage*

Tagiatelle z borowikami i kurkami

29 zł

makaron z aromatycznymi grzybami
i parmezanem

*Fresh tagliatelle pasta with boletus, chanterelle
and parmesan*

Dania z ryb

Fish dishes

Polędwica z Dorsza

43 zł

dorsz smażony, serwowany na warzywnym
gnieździe z kuskusem perłowym

Cod fillet, baked on vegetable with pearl couscous

Dziki łosoś pieczony z warzywami

44 zł

łosoś pieczony w papilocie, na warzywach
ze świeżymi ziołami

Salmon in curlers with vegetables and fresh herbs



gotujemy w zgodzie z naturą

Dania główne

Main dish

Danie Szefa Kuchni

zapytaj kelnera co dziś poleca szef kuchni

Chef recommends, ask the waitress

Kurczak faszerowany

32 zł

filet z kurczaka nadziany kadrylem i szarą renetą w boczku, serwowany z kasztanami i warzywami oraz z gratin kurkowym

Chicken fillet stuffed with black pudding, apple in bacon, served with potatoes waffles, chestnuts, vegetables and chanterelle gratin

Burger z buraka

28 zł

z zieloną sałatą, frytkami domowymi, gofrem ziemniaczanym, parmezanem i sosem serowym

Beetroot burger with cheese and basil sauce, potatoes waffles, French fries, salad and parmesan cheese

Duszona cielęcina ze smardzami

39 zł

serwowana w kremowym sosie z kuskusem perłowym i opiekana jarzyną

Veal scallops with sponge mushroom served with pearl couscous and baked vegetables

Wiener Schnitzer

45 zł

jak w Wiedniu, cienko rozbity udziec cielęcy z falującą panierką, smażony na maśle klarowanym, serwowany z purée i sałatką z pomidorów z dymką

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

Polędwiczka pieczona na dziko

34 zł

serwowana w sosie prawdziwkowym, gofrem ziemniaczanym i żurawinowymi buraczkami

Baked pork tenderloin in boletus sauce, served with potatoes waffles and cranberry beetroot



gotujemy w zgodzie z naturą

Steak Menu

Steak Menu

Burger z wołowiny Premium

29 zł

burger sezonowanej wołowiny, z grillowanymi warzywami, sosem serowo bazyliowym i frytkami domowymi

Seasoned beef burger with cheese and basil sauce, lavage mayonnaise, homemade chips and grilled vegetables

STEAK ANGUS BLACK USA

46 zł

stek z angusa z łopatki, serwowany z pieczonymi cherry, opiekanymi jarzynami i frytkami domowymi

Angus Black USA with baked vegetables and homemade French fries

STEAK Tournedo (do samodzielnego wysmażenia)

69 zł

połędwica wołowa serwowana na gorącym kamieniu z pieczonymi warzywami, frytami i gratin kurkowym

Tournedo served on the hot stone with baked vegetables, French fries and chanterelle gratin

Dodatki

Extras

Ziemniaki, frytki

7 zł

Potatoes, chips

Warzywa

9 zł

Vegetables

Salata 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

z belgijskiej czekolady, na orzechowej kruszonce serwowany z wiśniami i pudrem z malin

Belgian chocolate cake with nuts crumble, cherries and raspberry powder

16 zł

18 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 Sir Williams

czarna, zielona, owocowa, miętowa...

Sir Williams Tea - black, green, fruity, mint...

Czarna herbata zimowa

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

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

Zielona herbata zimowa

zielona herbata zimowa z cytryną, miodem, anyżem i imbirem

Green winter tea with lemon, honey, anise and ginger

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

9 zł

13 zł

13 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 energetyzujący

Burn Energy Drink - bottle 250 ml

9 zł

Sok świeżo wyciskany

200 ml

Freshly squeezed juice - 200 ml

14 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

Lemoniada

200 ml

Lemonade - 200 ml

13 zł

gotujemy w zgodzie z naturą

Alkohole

Alcohols

Wódka Wyborowa	6 zł
4cl. Butelka 0,5l - 60zł	
<i>Wyborowa vodka 4cl. Bottle 0,5l - 60zł</i>	
Wódka Stumbras	7 zł
4cl. Butelka 0,5l - 70zł	
<i>Stumbras vodka 4cl. Bottle 0,5l - 70zł</i>	
Wódka Finlandia	8 zł
4cl. Różne smaki. Butelka 0,5l - 75zł	
<i>Finlandia vodka 4cl. Various flavours. Bottle 0,5l - 75zł</i>	
Wódka Chopin	9 zł
4cl. Butelka 0,5l - 95zł	
<i>Chopin vodka 4cl. Bottle 0,5l - 95zł</i>	
Whisky 4cl	9 zł
<i>Johnny Walker Red, Grands, Ballentines</i>	
Brandy Metaxa*****	9 zł
4cl	
Wódka Belvedere	14 zł
<i>Vodka Belvedere 4cl</i>	
Whisky Chivas Regal	14 zł
4cl	
Burbon Jack Daniel'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	7 zł
Tyskie 0,33 l	7 zł
Tyskie 0,5 l	8 zł
Żywiec 0,33 l	8 zł
Bezalkoholowe	
Żywiec 0,5 l	8 zł
Desperados 0,4 l	11 zł
Lvivske 0,45 l (UKRAINA)	9 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