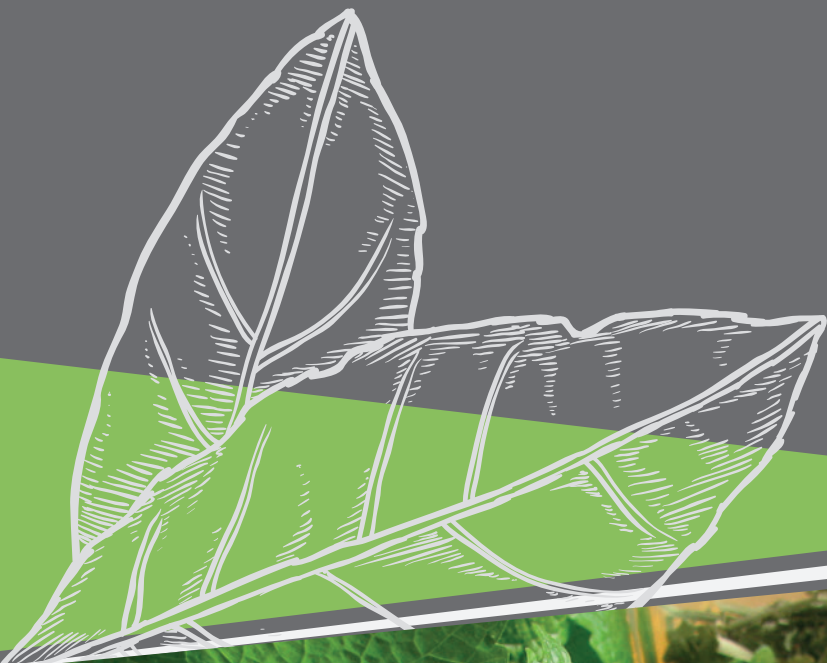


Menu Wiosna

La Melisa
cafe&restaurant



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

po benedyktyńsku, omlet, jajecznica

Eggs in any way benedictine, omelette, scrambled eggs

14 zł

Owsianka

z naszą konfiturą i owocami sezonowymi

Porridge with our jam and seasonal fruits

9 zł

Śniadanie po angielsku z grzanką

dwa jajka, bekon, pieczarki, fasolka, pomidor

English breakfast: two eggs, bacon, beans, tomatoes

17 zł

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

Soup, main course, water decanter

19 zł



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, zadek, 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

Przystawki

Starters

Tatar wołowy w kapeluszu

z marynatami, majonezem lubczykowym i ziołową grzanką

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

29 zł

Pierogi z botwinką i domową ricottą w sosie maślano-cytrynowym

pierogi z botwinką i domową ricottą w sosie maślano-cytrynowym, 5 sztuk

Dumplings with young bet leaves homemade ricotta cheese in buttery and lemon sauce

18 zł

Do wina

owoce morza na gorącym półmisku z makaronem orzo i sałatą

Seafood hot platter, with coriander sauce, salad and orzo pasta

39 zł

Polędwica ąła strogonow

plastry polędwicy wołowej ąła strogonoff serwowane na gorącym półmisku z gorącą bagietką lub grzanką, piklami i marynatami

Beef tenderloin served on the hot plate, served with pickles and toast

35 zł

Sałaty

Salads

Sałatka ze szparagami

sałatka ze szparagami w podpiomyku zwinęta

Salad with asparagus and wafer

19 zł

Grillowany kurczak

na sałacie, ze świeżymi warzywami i dressingiem jogurtowo-cytrynowym

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

21 zł

Sałatka z kozim serem

sałata z zapiekanyim kozim serem, owocami i orzechowym dressingiem

Goat cheese salad with baked goat cheese, fruits and nut dressing

23 zł



gotujemy w zgodzie z naturą

Zupy

Soup

Krem ze szparagów i rukwi wodnej

krem ze szparagów i rukwi wodnej z pokrzywą

Asparagus and watercress soup

15 zł

Zupa wenecka

z ryb i owoców morza

Venetian soup with fish and seafood

18 zł

Bursztynowy rosół z domowym makaronem

gotowany na wielu mięsach

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

9 zł

Zupa szczawiowa

zupa szczawiowa z jajkiem i cebulowym pure

Sorrel soup with egg

12 zł

Pizza

Pizza

Margherita

ser mozzarella, sos pomidorowy

Margherita, mozzarella cheese, tomato sauce home-made marinades

17 zł

Capriciosa

ser mozzarella, szynka, pieczarki, sos pomidorowy

Mozzarella cheese, ham, mushrooms, tomato sauce

24 zł

Prosciutto

szynka parmeńska, rukola, pomidorki cherry, sos pomidorowy

Parma ham, arugula, cherry tomatoes, tomato sauce

31 zł

Pizza z boczkiem i kielbaską tuluską

boczek, kielbasa tuluska, sos śliwkowy

Bacon, tuluska sausage and plum sauce

24 zł

Wykwintna

krewetki, małże, cukinia, mascarpone

Prawns, mussels, zucchini, mascarpone

36 zł

Peperoni

salami, ser mozzarella, sos pomidowy

Salami, mozzarella cheese, tomato sauce

24 zł

La Melisa

dietetyczna pizza? Teraz to możliwe ! Pizza na cieście z kalafiora 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

33 zł



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) z ziemniaczkami i surówką z marchewki

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

14 zł

Sznycelek z kurczaka z serem

panierowany sznycelek z kurczaka z frytkami, serem i surówką z marchewki

Breaded chicken schnitzel with cheese, chips and carrot salad

14 zł

Paluszki z dorsza

złociste, pieczone paluszki z dorsza z kukurydzą, puree z groszku, frytki lub puree ziemniaczane

Baked cod fish fingers, corn, mashed peas, chips or mashed potatoes

16 zł



W każdą sobotę i niedzielę program

La Melisa 50+

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...

zaprosz na obiad babcię, dziadka, teściową lub znajomych !

Every Saturday and Sunday 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

Risotto z przegrzebkami i szparagami

risotto z przegrzebkami i szparagami w kremowym sosie z parmezanem

Risotto with scollps and parmesan cheese

29 zł

Tagliatelle z chorizo i kurczakiem

świeży makaron tagliatelle, z grillowanym kurczakiem, parmezanem i kielbasą chorizo, w kremowym truflowym sosie

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

23 zł

Makaron Primavera

makaron z groszkiem cukrowym, karczochami, szparagami i krewetkami

Primavera pasta with sugar snap peas, artichoke, asparagus and prawns

28 zł

Dania z ryb

Fish dishes

Polędwica z dorsza

w pomidorach, z małżem, na puree z kalafiora, z młodymi warzywami

Cod fillet with tomatoes, mussel, mashed cauliflower and young vegetables

38 zł

Zrazy z sandacza w sosie szczawiowym

zrazy z sandacza w sosie szczawiowym, z młodymi warzywami w tarcie serwowany

Zander chops served with sorrel sauce, young vegetables and flan

47 zł



gotujemy w zgodzie z naturą

Dania główne

Main dish

Kurczak w sosie estragonowym

grillowany kurczak w sosie estragonowym z młodą włoszczyzną, polentą z prosciutto i parmezanem

Grilled chicken in tarragon sauce, with young vegetables, polenta with prosciutto ham and parmesan cheese

28 zł

Filet z kaczki na różowo

filet z kaczki w sosie różano-winnym, z talarkami ziemniaczanymi, młodą marchewką i botwinką

Duck breast in rose-wine sauce served with potatoe slices, young carrot and beet leaves

42 zł

Burger z buraka

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

Cielęcina w sosie z młodymi jarzynami

cielęcina w jarzynach ze szpinakiem i szparagami w kremowym sosie serwowana z kluskami kładzionymi

Veal with young vegetables and sauce

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

Połędwiczka wieprzowa z serem zagrodowym

połędwiczka faszerowana serem zagrodowym, na puree z młodej kapusty z ziemniakami w boczku i z szałwią

Pork tenderlion, stuffed with zagrodowy cheese, young cabbage, new potatoes with becon and sage

34 zł

Tasting menu La Melisa

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 3 przystawki, zupę, 2 dania główne oraz 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 includes 3 starters, soup, 2 main courses and dessert.

79 zł



gotujemy w zgodzie z naturą

Steak Menu

Steak Menu

STEAK TOP SIRLOIN (200g)

Stek z rostbefu bez kości, serwowany z domowymi, grubymi frytkami oraz sałatką z winegretem

Top Sirloin served with home-made chips and salad

39 zł

STEAK ANGUS BLACK USA (200g)

Stek z Angus USA z łopatki, serwowany z warzywami z wody i ziemniakami

Angus Black USA served with vegetables and boiled potatoes

46 zł

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z FOIE GRAS I TUKIEM (200g)

Stek z polędwicy wołowej z foie gras i tukiem serwowany na glazurowanej włoszczyźnie z czarnym sosem smółkowym i z ziemniakiem z szałwią

Tournedo served with vegetables, black sauce and potatoes with sage

69 zł

STEAK TOMAHAWK (900g)

Stek z antrykotu z zachowanym dłuższym żebrzem, serwowany na gorącym kamieniu, z domowymi frytkami, gratin, warzywami z grilla i sałatką

Tomahawk served on the hot stone with vegetables, home-made chips, gratin and salad

99 zł

Dodatki

Extras

Frytki

Chips

6 zł

Ziemniaki

Potatoes

7 zł

Grillowane warzywa

Grilled vegetables

9 zł

Sałatka

Green salad

6 zł

Grzanki

Toast

5 zł

Kosz gorącego pieczywa

Hot breadstuff baked

7 zł



gotujemy w zgodzie z naturą

Desery

Desserts

Naleśniki na słodko 2 sztuki

z serem, owocami i musem owocowym 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 mascarpone i bitą śmietaną serwowana z musem owocowym

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

14 zł

Sernik

sernik ze słodkiego mleka, z białą czekoladą i owocami sezonowymi

Cheese cake with white chocolate and seasonal fruits

12 zł

Puchar lodowy duży

puchar lodowy ze świeżymi owocami oraz musem z truskawek

Tree flavours of ice cream with fruits and strawberry sauce

12 zł

Puchar lodowy mały

dwa rodzaje lodów ze słodką niespodzianką

Two flavours of ice cream with sweet surprise

9 zł

Wody

Water

Karafka wody stołowej z cytryną i miętą 500 ml

Decanter of table water with lemon and mint 500 ml

5 zł

Kropla - gazowana lub niegazowana 330 ml

Drop - sparkling or still 330 ml

5 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

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

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

Ziołowa herbatka z melisą

ziołowa herbatka z melisą i sokiem malinowym

Herbal tea with melissa with raspberry syrup

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

5 zł

8 zł

8 zł

6 zł

5 zł

5 zł

7 zł

6 zł

8 zł

10 zł

Napoje zimne

Cold drinks

Soki owocowe Cappy

butelka 200 ml - multiwitamina, jabłko, porzeczka, pomidor

Cappy Fruit Juice - bottle 200 ml - multivitamin, apple, currant, tomato

Napoje gazowane

butelka 200 ml - coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite, tonic

Sparkling drinks - bottle 200 ml - coca-cola, coca-cola zero, fanta, sprite, tonic

Nestea

butelka 250 ml – brzoskwińowa lub cytrynowa

Nestea - bottle 250 ml – peach or lemon

Sok świeżo wyciskany

200 ml

Freshly squeezed juice - 200 ml

5 zł

5 zł

5 zł

12 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

Johny 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

Drinki

Drinks

Aperol spritz- prosseco aperol

prosseco aperol

Strawberry Margarita

truskawki tequila olmeca, cointreau, cytryna

Pasoa Mojito

pasoa mojito captain Morgan rum Pasoa

Moulin Rouge

bombay gin, archers, grenadina

Mojito

mojito captain Morgan rum, limonka, mięta

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 (UKRAINE)

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.

