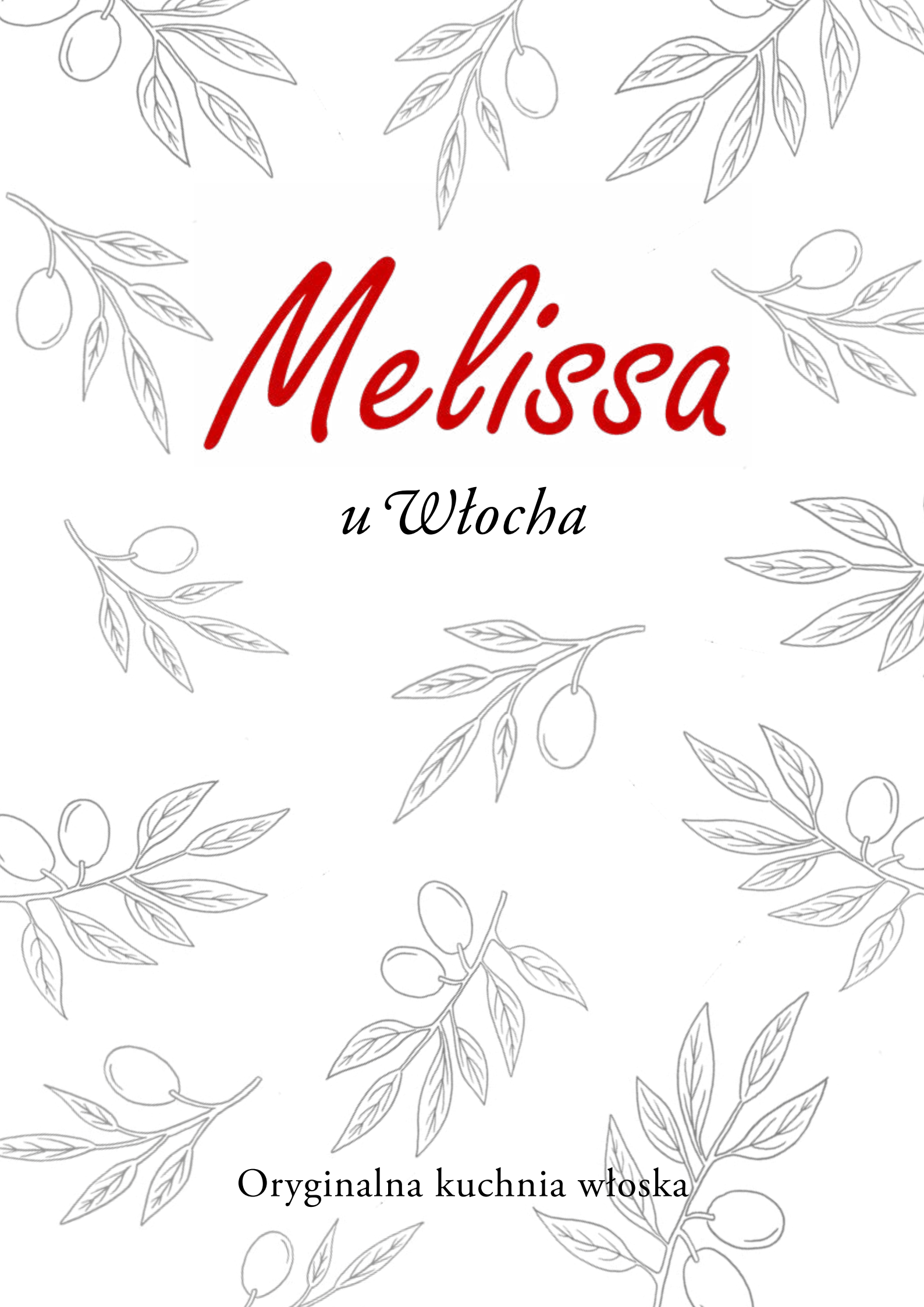




Melissa

u Włocha

Oryginalna kuchnia włoska

Informujemy naszych Gości, że wszystkie potrawy są świeże
i przyrządzane na bieżąco, dlatego czas oczekiwania
wynosi do 45 minut.

ŻYCZYMY SMACZNEGO!

Buon appetito!

Zapraszamy codziennie w godzinach od 12⁰⁰ do 22⁰⁰.

*

Wystawiamy faktury VAT.

*

Półówki dań płatne 75% ceny.

*

Oferujemy także dania na wynos – opakowanie płatne 1 zł.



@RestauracjaMelissa



facebook.pl/RestauracjaMelissa

www.restauracja-melissa.pl

Potrawy w naszym menu mogą zawierać alergeny: seler,
zboża zawierające gluten, jaja, ryby, łubin, mleko, mięczaki,
musztardę, orzechy ziemne, ziarno sezamowe, skorupiaki, soję,
dwutlenek siarki (używany jako substancja antyutleniająca
i utrwalająca obecna np. w owocach suszonych, winie,
przetworzonych ziemniakach), orzechy.



Melissa

P O L E C A

1. TARTARA DI SALMONE

Tatar z łososia w sosie z pomarańczy na sałatce z kopru włoskiego / 30 zł

2. ORATA AL SALE

Dorada pieczona w soli filetowana serwowana z warzywami z patelni / 59 zł

3. TAGLIATELLE AL TARTUFO

Makaron wstążki z truflowym sosem na bazie śmietany / 34 zł

4. COSTOLETTE AL SUGO

Żeberka w sosie z pomidorów z dodatkiem kopru włoskiego
serwowane z ziemniaczanymi gnocchi / 35 zł

5. TIRAMISU

Puszysty deser na bazie serka mascarpone oraz
włoskich biszkoptów savoirdi / 18 zł

Antipasti

PRZYSTAWKI



1. *Melissa* MARE

kompozycja włoskich przystawek z owoców morza i ryb / 59 zł

2. *Melissa* TERRA

Kompozycja włoskich wędlin i serów / 59 zł

3. CARPACCIO DI POLPO

Carpaccio z ośmiornicy podawane z czosnkiem i oliwą z oliwek / 30 zł

4. GAMBERETTI AL COGNAC

Krewetki tygrysie (6 szt.) z brandy podawane na zielonej sałacie / 38 zł

5. CAPRESE

Mozzarella di bufala z pomidorami, bazylią i oliwą / 25 zł

6. TRIS DI BRUSCHETTE

Trzy rodzaje grzanek – z pomidorami, z pastą z oliwek i z bakłażanem / 9 zł

7. PERE CON GORGONZOLA

Gruszki w miodzie serwowane na ciepło z serem gorgonzola, orzechami włoskimi z dodatkiem koniaku / 25 zł

8. CARPACCIO DI FILETTO

Polędwica wołowa na surowo w sosie miodowym z rukolą, kaparami i parmezanem / 28 zł

9. TARTARA DI FILETTO

Befszyk tatarski serwowany z cebulką, pieczarkami marynowanymi, ogórkiem i sardelą / 30 zł

10. VITELLO TONNATO

Duszona cielęcina w sosie na bazie tuńczyka i majonezu / 28 zł

Insalate

S A Ł A T K I



1.INSALATA ALLA *Melissa*

Mix sałat z pomidorkami, grillowanymi krewetkami
tygrysiami, parmezanem i granatem
42 zł

2.INSALATA FAVOLOSA

Zielona sałata, rukola, szynka Parmeńska, mozzarella,
czerwone oliwki, pomidorki, melon
mała: 35 zł • duża: 39 zł

3.INSALATA A MODO MIO

Mix sałat z gruszką, serem ricotta, granatem,
prażonymi orzechami w sosie balsamicznym
mała: 22 zł • duża: 28 zł

4.INSALATA DI BARBABIETOLE E ARANCE

Mix sałat z pieczonym buraczkiem, serem gorgonzola,
czerwoną cebulą, filecikami z pomarańczy
w miodowym sosie winegret
mała: 22 zł • duża: 26 zł

5.INSALATA DEL SOLE

Zielona sałata z pomidorami, czerwoną cebulą,
szynką, serem i jajkiem
mała: 22 zł • duża: 28 zł

6.INSALATA DELLO CHEF

Zielona sałata z pomidorami, papryką,
szynką, tuńczykiem, czerwoną cebulą,
serem, kukurydzą i jajkiem
mała: 22 zł • duża: 28 zł

7.INSALATA PRIMAVERA

Zielona sałata z pomidorkami koktajlowymi,
serem mozzarella, czarnymi oliwkami,
czerwoną cebulą, papryką i anchois
mała: 22 zł • duża: 28 zł

Dodatki

FOCACCIA

Pizza biała z rozmarynem / 12 zł

PANINI CALDI

Bułeczki z sosem pomidorowym
i mozzarellą (6 szt.) / 12 zł

PANE

Pieczyno / 2 zł

BURRO ALL'AGLIO ED ERBE

Masło czosnkowo-ziołowe / 3 zł

SALSA VERDE

Sos z pietruszki i czosnku / 4 zł

OCET WINNY WŁASNEJ ROBOTY

0,33 l / 12 zł

Zuppe

Z U P Y

1. TORTELLINI IN BRODO

Uszka z nadzieniem w rosole / 15 zł

2. MINISTRONE

Włoska zupa warzywna na gęsto z fasolą i kawałkami mięsa / 15 zł

3. CREMA DI POMODORO

Krem z pomidorów podawany z parmezanem i świeżą bazylią / 15 zł

Primi Piatti

D A N I A G Ł Ó W N E

Serwujemy oryginalny włoski makaron i ryż firmy DE CECCO.

Na życzenie klienta istnieje możliwość zamiany makaronu
na makaron razowy penne za dopłatą 3 zł.



Pasta

1. SPAGHETTI ALLA *Melissa*

Spaghetti z krewetkami, świeżymi
pomidorami, czosnkiem, rukolą
i parmezanem / 42 zł

2. SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti z wędzonym boczkiem,
jajkiem i parmezanem / 28 zł

3. SPAGHETTI ALLA PESCATORA

Spaghetti z różnego rodzaju owocami morza
i pomidorkami / 42 zł

4. FARFALLE AL SALMONE

Makaron kokardki
ze świeżym łososiem w sosie
śmietanowo-pomidorowym / 30 zł

5. FARFALLE CON SPINACI E GORGONZOLA

Makaron kokardki ze szpinakiem, serem gorgonzola,
czosnkiem, suszonymi pomidorami i śmietaną / 28 zł

6. TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

Makaron wstążki z prawdziwkami i pietruszką
na oliwie z oliwek / 34 zł

7. TAGLIATELLE PIEMONTESE

Makaron wstążki z suszonymi pomidorami,
połędwiczkami wieprzowymi, cebulą
i zieloną pietruszką / 34 zł

8. TAGLIATELLE CON PISTACCHIO

Makaron wstążki z pistacjowym pesto, pomidorkami
i boczkiem z dodatkiem pistacji / 34 zł

9. TAGLIATELLE SPECIALI

Makaron wstążki z prawdziwkami, speckiem
i pomidorkami / 34 zł

Gnocchi

10. GNOCCHI ALLA GENOVESE

Kluseczki ziemniaczane z pesto
ze świeżej bazylii własnej roboty
i orzechami włoskimi / 26 zł

Pasta al forno

11. LASAGNE

Makaron zapiekany w sosie pomidorowo-mięsny
z beszamelem, szynką i mozzarellą / 28 zł

12. PASTA ALLA SICILIANA

Makaron rigatoni zapiekany z bakłażanem,
papryką, cukinią, salami i mozzarellą
w sosie pomidorowym / 34 zł

Risotti

14. RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

Risotto z prawdziwkami i zieloną
pietruszką / 38 zł

15. RISOTTO ALLA PESCATORA

Risotto z różnego rodzaju
owocami morza / 42 zł

Secondi di Carne

M I Ę S A



1. FILETTO ALLA *Melissa*

Polędwica wołowa na maśle z czerwonym
pieprzem z puree truflowym / 59 zł

2. FILETTO AL PEPE VERDE

Polędwica wołowa w śmietanie z zielonym
pieprzem / 55 zł

3. SCALOPPINE AI FUNGHI PORCINI

Eskalopki cielęce z prawdziwkami / 45 zł

4. FILETTI DI MAIALE ALLA SENAPE

Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym / 28 zł

5. SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kieszonki cielęce z szynką Parmeńską,
parmezanem i świeżą szalwią / 36 zł

6. OSSOBUCCO

Goleń wołowa duszona w pomidorach / 38 zł

7. TRIPPA ALLA ROMANA

Flaczki wołowe w pomidorach na gęsto / 28 zł

8. FILETTO DI POLLO

Pierś z kurczaka w sosie gorgonzola / 28 zł

9. AGNELLO AL FORNO CON PATATE

Pieczona jagnięcina z aromatycznymi
ziemniakami / 45 zł

10. FEGATINI SUL PRATO VERDE

Wątróbki drobiowe z szalwią podawane
na zielonej sałacie / 24 zł

Secondi di Pesce

R Y B Y



1. ORATA ALL'ACQUA PAZZA

Dorada pieczona w „zwariowanej wodzie” / 45 zł

2. SALMONE AL FORNO

Łosoś zapiekany pod aromatyczną kruszonką serwowany na szpinaku / 45 zł

3. MERLUZZO AL FORNO CON AGRUMI

Pieczona polędwiczka z dorsza w sosie cytrusowym serwowana z puree ziemniaczanym / 45 zł

4. TROTA BURRO E SALVIA

Pstrąg na maśle ze świeżą szalwią / 34 zł

5. CALAMARI FRITTI

Krążki smażonego kalmara serwane z zielonym i koktajlowym sosem / 45 zł

6. COZZE ALLA MUGNAIA

Mule w białym winie z pomidorami, pietruszką i czosnkiem / 38 zł

7. GAMBERETTI ALLA GRIGLIA

Krewetki tygrysie grillowane serwowane z warzywami z patelni / 55 zł

Contorni

D O D A T K I



1. PEPERONATA

Papryka duszona w pomidorach
z czosnkiem / 10 zł

2. PATATE CON ROSMARINO

Ziemniaki z rozmarynem / 8 zł

3. PATATE FRITTE

Frytki / 8 zł

4. PUREA

Puree ziemniaczane / 8 zł

5. GNOCCHI

Włoskie kluski ziemniaczane / 10 zł

6. SPINACI AL BURRO E FORMAGGIO

Szpinak na maśle z parmezanem / 10 zł

7. BROCCOLI

Brokuł na maśle / 8 zł

8. BARBABIETOLE CON AGLIO

Buraczki z czosnkiem / 8 zł

9. VERDURE

Warzywa z patelni / 10 zł

Pizza

Nasze pizze przygotowywane są według oryginalnego włoskiego przepisu
ze świeżych produktów, specjalnie sprowadzanych z Włoch.

Wszystkie pizze mają średnicę 26 cm.



1. *Melissa*

Mozzarella, sos pomidorowy, szynka
Parmeńska, rukola, parmezan / 30 zł

2. PESTO E NOCI

Mozzarella, sos pomidorowy, szynka Parmeńska,
pesto własnej roboty, pomidorki,
orzechy włoskie, parmezan, rukola / 30 zł

3. GAMBERETTI

Mozzarella, sos pomidorowy, krewetki tygrysie,
pomidorki, czosnek i rukola / 30 zł

4. QUATTRO FORMAGGI

Sery mieszane, sos pomidorowy / 25 zł

5. QUATTRO STAGIONI

Mozzarella, sos pomidorowy, szynka,
pieczarki, karczochy i oliwki / 22 zł

6. MARGHERITA

Mozzarella, sos pomidorowy / 16 zł

7. VEGETARIANA

Mozzarella, sos pomidorowy, szpinak,
karczochy, świeże pomidory / 22 zł

8. PROSCIUTTO

Mozzarella, sos pomidorowy, szynka / 18 zł

9. ROMA

Mozzarella, sos pomidorowy, pieczarki,
salami, szynka / 20 zł

10. HAWAIANA

Mozzarella, sos pomidorowy, szynka, ananas / 20 zł

11. MONTANARA

Mozzarella, sos pomidorowy, salami, oliwki,
pieczarki / 20 zł

12. PARADISO

Mozzarella, sos pomidorowy, szynka, karczochy,
szpinak, tuńczyk, pieczarki, papryka / 25 zł

13. PICCANTE

Mozzarella, sos pomidorowy, włoskie pikantne sala-
mi, karczochy, papryka / 25 zł

14. CARNE

Mozzarella, sos pomidorowy, salami, szynka,
boczek, cebula / 25 zł

15. CALZONE (pieróg)

Mozzarella, sos pomidorowy, szynka,
papryka, salami, pieczarki / 24 zł

16. PISTACCHIO — NOWOŚĆ

Mozzarella, pesto z pistacji, włoska mortadella,
pistacje / 30 zł

Dodatki

Sos pomidorowy / 2 zł

Sos czosnkowy / 2 zł

Ketchup / 2 zł

Menu per Bambini

ZESTAWY DLA DZIECI



1. PASTA ALLA BOLOGNESE

Makaron w sosie pomidorowo-mięsny / 16 zł

2. COTOLETTA IMPANATA DI POLLO

Panierowane polędwiczki z kurczaka z frytkami / 22 zł

3. SOGLIOLA IMPANATA

Panierowany filet z soli z pureé / 22 zł

4. PATATINE FRITTE

Frytki z ketchupem / 16 zł

Dolci

D E S E R Y



1. TIRAMISU

Puszysty deser na bazie serka mascarpone oraz włoskich biszkoptów savoiardi / 18 zł

2. CREMA AMARENA

Deser na bazie serka mascarpone z ciasteczkami AMARETTI i wiśniami / 15 zł

3. PANNA COTTA

Deser waniliowy z owocami / 15 zł

4. CANNOLO SICILIANO

ruski nadziewane kremem z sera ricotta / 15 zł

Zapraszamy do zapoznania się z naszą Kartą Deserów Lodowych.

Bevande Calde

GORĄCE NAPOJE

1. CAFFE ESPRESSO / 7 zł

2. CAFFE LATTE / 10 zł

3. CAPPUCINO / 10 zł

4. LATTE MACCHIATO / 12 zł

5. THE RICHMONT

Herbata RichMont / 10 zł

6. CIOCCOLATA CALDA

Czekolada na gorąco / 14 zł

8. MAROCCHINO

Kawa z gorącą czekoladą i mlekiem / 18 zł

Bevande Fredde

ZIMNE NAPOJE

1. COCA-COLA

250 ml / 7 zł



2. SPRITE / FANTA /

KINLEY TONIC WATER / KINLEY BITTER
LEMON / KINLEY VIRGIN MOJITO

250 ml / 7 zł



3. WODA ŹRDLANA GAZOWANA
LUB NIEGAZOWANA

330 ml / 7 zł



4. FUZETEA BRZOSKWINIOWA LUB
CYTRYNOWA / 250 ml / 7 zł



5. NAPÓJ ENERGETYCZNY BURN

250 ml / 10 zł



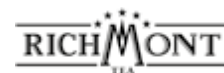
6. SOK CAPPY

Jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy,
z czarnej porzeczki, wielowitaminowy,
pomidorowy / 250 ml / 7 zł



7. HERBATA MROŻONA

300 ml / 15 zł



8.SUCCO D'ARANCE O DI POMPELMO

Sok ze świeżo wyciskanych pomarańczy lub grejpfrutów / 150 ml / 12 zł

9.SUCCO YOGA

Sok na bazie gruszek, brzoskwiń, ananasa lub truskawki / 200 ml / 9 zł

10.LEMON SODA / ORAN SODA / MOJITO

Napój gazowany o smaku cytrynowym, pomarańczowym lub mojito / 330 ml / 9 zł

11.ARANCIATA SAN PELLEGRINO

Słodka lub gorzka oranżada gazowana / 200 ml / 9 zł

12.SAN PELLEGRINO

Woda naturalnie gazowana 250 ml / 8 zł / 750 ml / 16 zł

13.ACQUA PANNA

Woda niegazowana / 750 ml / 16 zł

14.WODA ŹRÓDLANA

Woda gazowana lub niegazowana z cytryną i miętą / 1 l / 12 zł

15.CRODINO

Aperitif bezalkoholowy / 100 ml / 9 zł

16.CHINOTTO

Aperitif bezalkoholowy / 200 ml / 9 zł

Vini

W I N A

1.LAMPKA WINA STOŁOWEGO CZERWONEGO LUB BIAŁEGO

150 ml / 12 zł

2.LAMPKA WINA SŁODKIEGO CZERWONEGO

100 ml / 12 zł

3.LAMPKA BIAŁEGO WINA MUSUJĄCEGO MOSCATO

150 ml / 18 zł

4.LAMPKA BIAŁEGO WINA ZIBIBBO

150 ml / 16 zł

5.KARAFKA WINA STOŁOWEGO CZERWONEGO LUB BIAŁEGO

250 ml / 25 zł

500 ml / 35 zł

6.KARAFKA CZERWONEGO WINA SYCYLIJSKIEGO „PASSIVENTO”

250 ml / 30 zł

500 ml / 40 zł

7.VIN BRULÈ

Wino grzane podawane z pomarańczą,
goździkami i laską cynamonu. Serwowane
w sezonie jesienno-zimowym / 200 ml / 18 zł

Oferujemy także różnego rodzaju wina włoskie.
Zapraszamy do zapoznania się z naszą Kartą Win.

Birra

P I W A

Piwo lane

1. GROLSCH / 300 ml / 9 zł / 500 ml / 10 zł

Piwo butelkowe

2. PILSNER URQUELL / 500 ml / 12 zł

3. KSIĄŻĘCE (ciemne łagodne, złote
pszeniczne, czerwony lager, IPA)
500 ml / 12 zł

4. REDD'S / 400 ml / 12 zł

Piwo bezalkoholowe

5. LECH FREE / 330 ml / 9 zł

6. LECH FREE limonka z miętą,
grejpfrut z pomelo, granat z acai
330 ml / 9 zł

Alcolici

A L K O H O L E

Drinki

1. APEROL SPRITZ

Aperol 40ml, Prosecco 80 ml / 20 zł

2. GEORGIA LIME

ORIGINAL TASTE
 & Wódka Smirnoff (40 ml) / 16 zł

3. CUBA LIBRE

ORIGINAL TASTE
 & Bacardi (40ml) / 17 zł

4. JACK AND COKE

ORIGINAL TASTE
 & Whisky Jack Daniel's (40 ml) / 22 zł

8. CHIVAS REGAL / 40 ml / 20 zł

9. JOHNNIE WALKER RED / 40 ml / 12 zł

10. JOHNNIE WALKER BLACK / 40 ml / 15 zł

11. JACK DANIEL'S / 40 ml / 15 zł

Brandy

12. STOCK / 40 ml / 12 zł

Vodka

13. LUKSUSOWA / 40 ml / 6 zł

14. ABSOLUT / 40 ml / 9 zł

15. FINLANDIA / 40 ml / 9 zł

16. ŻUBRÓWKA / 40 ml / 6 zł

Aperitif

5. CAMPARI / 40 ml / 10 zł

6. APEROL / 40 ml / 10 zł

Whisky

7. BALLANTINES / 40 ml / 12 zł

Amari

- 17. AMARO RAMAZZOTTI / 40 ml / 12 zł
- 18. AMARO AVERNA / 40 ml / 12 zł
- 19. AMARO FERNET BRANCA / 40 ml / 15 zł
- 20. AMARO JAGERMEISTER / 40 ml / 12 zł
- 21. AMARO MONTENEGRO / 40 ml / 15 zł
- 22. GRAPPA / 40 ml / 12 zł

Vermouth

- 23. MARTINI BIANCO / 100 ml / 12 zł
- 24. MARTINI EXTRA DRY / 100 ml / 12 zł

Liquori

- 25. LIMONCELLO / 40 ml / 12 zł
- 26. MALIBU / 40 ml / 10 zł
- 27. BAILEYS / 40 ml / 10 zł
- 28. SAMBUCA / 40 ml / 10 zł
- 29. BACARDI / 40 ml / 10 zł
- 30. AMARETTO DI SARONNO / 40 ml / 11 zł
- 31. GIN BEEFEATER / 40 ml / 10 zł
- 32. RUM GALEON / 40 ml / 6 zł

