

## 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](http://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](http://www.loteriaparagonowa.gov.pl)



gotujemy w zgodzie z naturą

## Lunch dnia

poniedziałek - piątek w godz. 12:00 - 16:00

### Lunch of the Day

Monday - Friday between 12:00 - 16:00

#### Zupa, danie główne

Soup, main course

19 zł

### 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.

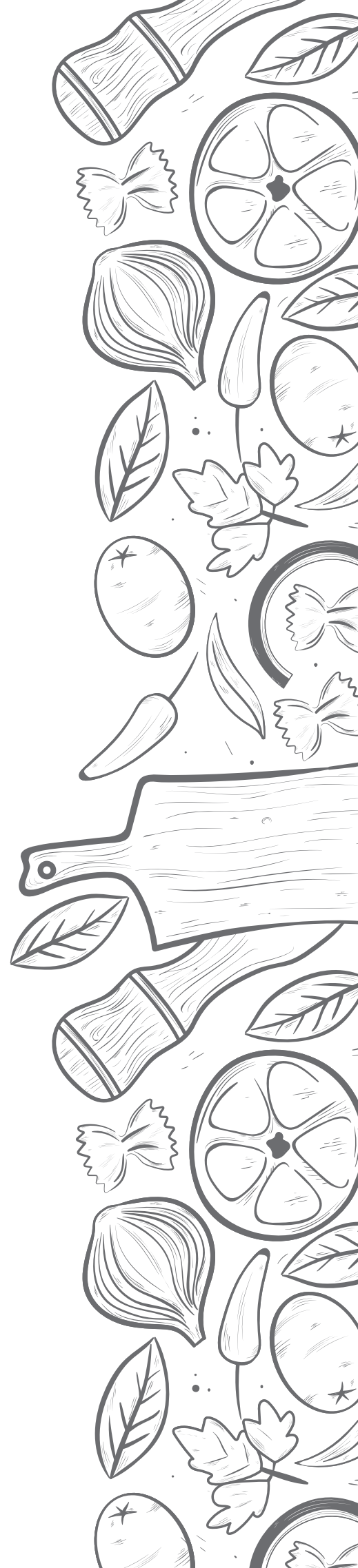
W naszej karcie znajdziecie pozycję:

**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, zapiekany ptysiem i dressingiem 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*

#### **Zupa z soczewicy i pieczonych pomidorów** 14 zł

*Lentil soup with stewed tomatoes*

#### **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*

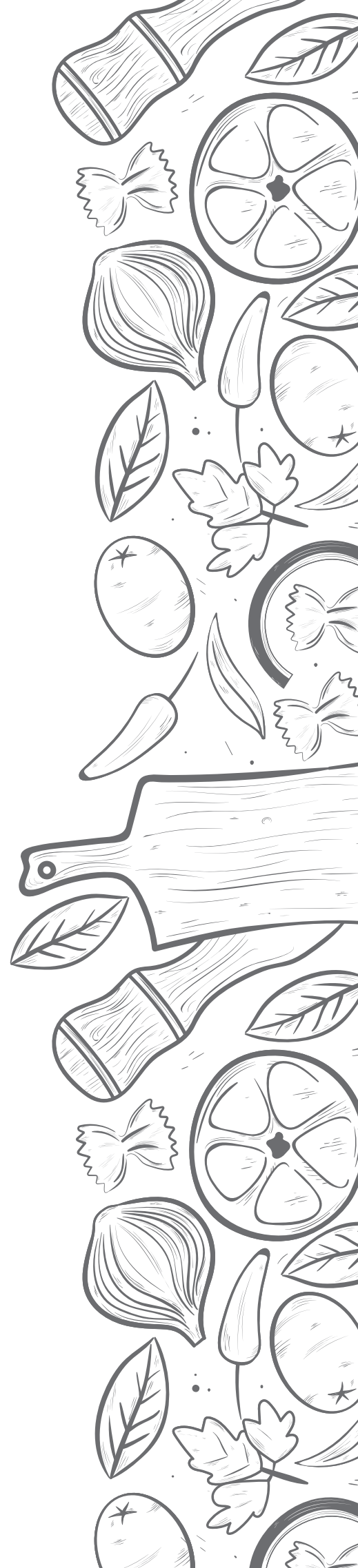
16 zł

### Naleśniki z serem

serwowane z musem truskawkowym i owocami

*Pancakes with cottage cheese, fruits and strawberries sauce*

16 zł



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

#### 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 schnitzel

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

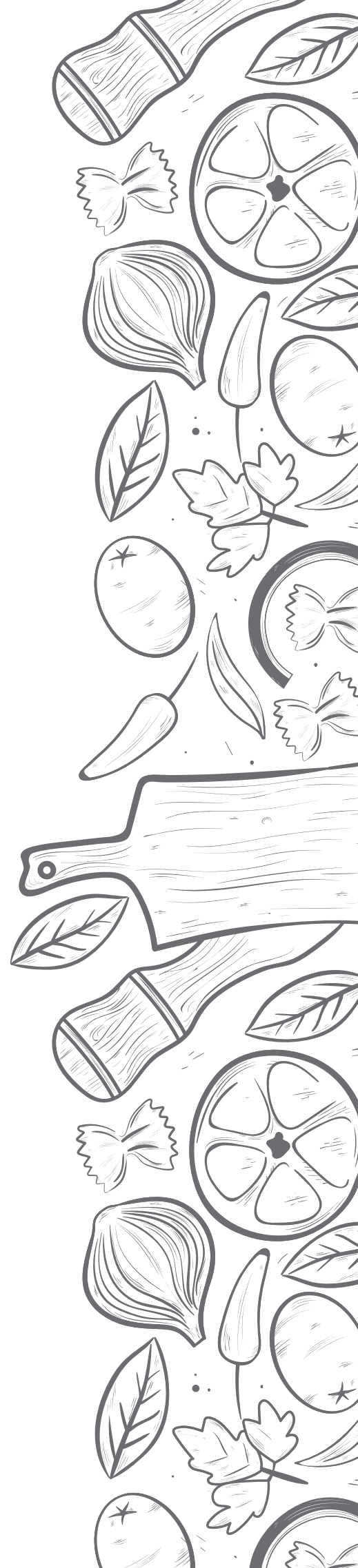
*Wiener schnitzel like in Vienna, a thinly shredded veal with a rippling flavor coat, fried in clarified butter, served with potatoes, tomatoes with spring onions and cream*

#### 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 TOURNEO (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

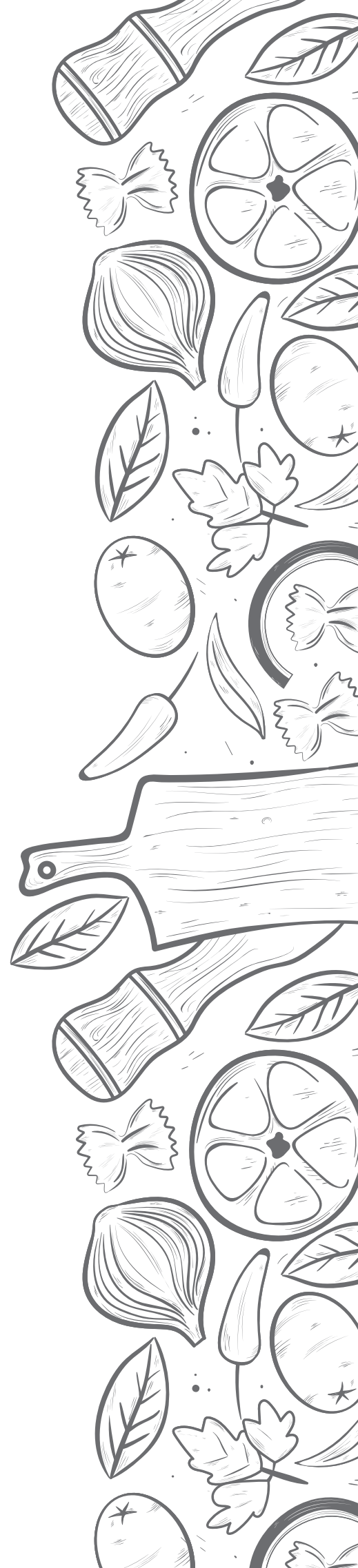
*Salad with Vinegret*

#### **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*

16 zł

#### 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*

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

gotujemy w zgodzie z naturą

## Napoje gorące

### Hot drinks

#### Herbaty Sir Williams 9 zł

czarna, zielona, owocowa, miętowa...

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

#### Czarna herbata zimowa 13 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 13 zł

zielona herbata zimowa z cytryną, miodem, anyżem i imbirem

*Green winter tea with lemon, honey, anise and ginger*

#### American coffee 7 zł

specjalna mieszanka kaw dla LaMelisa

*American coffee - a special blend of coffee for LaMelisa*

#### Espresso 6 zł

specjalna mieszanka kaw dla LaMelisa

*Espresso - a special blend of coffee for LaMelisa*

#### Espresso double 9 zł

specjalna mieszanka kaw dla LaMelisa

*Espresso double - a special blend of coffee for LaMelisa*

#### Cappucino 7 zł

*Cappucino*

#### Caffe Latte 9 zł

*Caffe Latte*

#### Caffe Latte z syropem smakowym 11 zł

caffe latte z syropem smakowym i piankami

*Caffe Latte with flavored syrup and marshmallows*

## Napoje zimne

### Cold drinks

#### Napoje gazowane 6 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 6 zł



butelka 250 ml – brzoskwiowa  
lub cytrynowa

*Fruztea - bottle 250 ml – peach or  
lemon*



#### Soki owocowe Cappy 6 zł

butelka 250 ml - multiwitamina,  
jabłko, porzeczką, 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 14 zł

200 ml

*Freshly squeezed juice - 200 ml*



#### Soki tłoczone na zimno JOY PRESSERY 9 zł

soki bez cukru, wody, aromatów  
i barwników

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

#### Lemoniada 13 zł

200 ml

*Lemonade - 200 ml*

# gotujemy w zgodzie z naturą

## Alkohole

### Alcohols

<b>Wódka Wyborowa</b> 4cl. Butelka 0,5l - 60zł <i>Wyborowa vodka 4cl. Bottle 0,5l - 60zł</i>	<b>6 zł</b>
<b>Wódka Stumbras</b> 4cl. Butelka 0,5l - 70zł <i>Stumbras vodka 4cl. Bottle 0,5l - 70zł</i>	<b>7 zł</b>
<b>Wódka Finlandia</b> 4cl. Różne smaki. Butelka 0,5l - 75zł <i>Finlandia vodka 4cl. Various flavours. Bottle 0,5l - 75zł</i>	<b>8 zł</b>
<b>Wódka Chopin</b> 4cl. Butelka 0,5l - 95zł <i>Chopin vodka 4cl. Bottle 0,5l - 95zł</i>	<b>9 zł</b>
<b>Whisky 4cl</b> <i>Johny Walker Red, Grands, Ballentines</i>	<b>9 zł</b>
<b>Brandy Metaxa*****</b> 4cl	<b>9 zł</b>
<b>Wódka Belvedere</b> <i>Vodka Belvedere 4cl</i>	<b>14 zł</b>
<b>Whisky Chivas Regal</b> 4cl	<b>14 zł</b>
<b>Burbon Jack Danniell's</b> 4cl	<b>14 zł</b>
<b>Old Bushmills Distillery</b> 4cl	<b>18 zł</b>
<b>Gentleman Jack</b> 4cl	<b>19 zł</b>

## Drinki

### Drinks

<b>Mojito</b> mojito Captain Morgan rum, limonka, mięta, sprite	<b>15 zł</b>
<b>Aperol spritz- prosseco aperol</b> prosseco aperol	<b>17 zł</b>
<b>Bellini</b> prosecco, sok i miąższ z białych brzoskwiń i sok z dzikich malin	<b>20 zł</b>
<b>Rossini</b> prosseco, sok i miąższ z truskawek Candonga	<b>20 zł</b>

## Piwo

### Beer

<b>Heineken 0,33 l</b>	<b>7 zł</b>
<b>Tyskie 0,33 l</b>	<b>7 zł</b>
<b>Tyskie 0,5 l</b>	<b>8 zł</b>
<b>Żywiec 0,33 l</b> Bezalkoholowe	<b>8 zł</b>
<b>Żywiec 0,5 l</b>	<b>8 zł</b>
<b>Desperados 0,4 l</b>	<b>11 zł</b>
<b>Lvivske 0,45 l (UKRAINA)</b> Lvivske 0,45 l (UKRAINE)	<b>9 zł</b>

*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](http://www.lamelisa.pl)

📱 /lamelisaradom