



# Розкішний сніданок у Fenix

ЕКСКЛЮЗИВНА ПРОПОЗИЦІЯ

Великий гречаний багет з червоною ікрою	990 €
Шампань Gallimard Cuvee de Réserve Blanc de Noirs Brut, 150 мл	950 €
Горілка Grey Goose, 100 мл	250 €

---

Спеціальна пропозиція діє лише під час сніданку

Будні: 10:00 — 13:00

Вихідні: 10:00 — 15:00



# Сніданки

## Breakfast

Пн – Пт 10:00 – 13:00  
Сб – Нд 10:00 – 15:00

## Добрий ранок XXL

### Good Morning XXL

Скрембл, яєчня із цілими жовтками, слабосолений лосось, оладки з цукіні, сир Фонтіна, страчатела, мортадела, червона ікра, лабне, овочевий мікс-салат, круасан. 1950

Scrambled eggs, sunny-side-up eggs, lightly salted salmon, zucchini pancakes, Fontina cheese, stracciatella cheese, mortadella, red caviar, labneh, mixed vegetable salad, croissant.

\*Для 2 персон /set for two

## Круасани

### Croissants

Круасан зі слабосолоним лососем, яйцем пашот, авокадо та соусом Голландез

Mildly salted salmon, poached egg, avocado and Hollandaise sauce croissant

785 🍴 Справжня ізраїльська шакшука 570

Traditional israeli shakshuka

Ніжний омлет з моцарелою буфало та томатною сальсою 480

Omelette with buffalo mozzarella and tomato salsa

Круасан з ростбїфом та свіжим трюфелем з соусами вітелло та гірчичним 760

Roast beef and fresh truffle croissant with vitello and mustard sauces

Бріош з яйцем пашот та беконом 470

Brioche with poached egg & bacon

Круасан з мортаделою та домашньою страчателою 550

Mortadella and homemade stracciatella croissant

Яєчня з беконом та бріошем з грецьким йогуртом та м'ятою 480

Fried eggs with bacon and brioche with Greek Yogurt and mint

Круасан з яєчним скремблом, трюфельним крем-сиром, свіжим трюфелем 665

Scrambled eggs, truffle cream cheese and fresh truffle croissant

Яйця Бенедикт на бріоші зі слабосолоним лососем та червоною ікрою 780

Eggs Benedict on brioche with cured salmon and red caviar

## Тости

### Toast

Гречаний авокадо тост:

Buckwheat avocado toast

зі слабосолоним лососем і яйцем пашот 780  
with salted salmon and poached egg

з аргентинськими креветками й печеними томатами 870  
with Argentinian shrimp and roasted tomatoes

## Каші Porridge

**Вівсяна каша з домашньою страчателою, печеним перцем та соусом песто** 420  
Oatmeal with homemade stracciatella, roasted pepper & pesto sauce

**Солодка вівсяна каша з карамелізованим бананом та хрусткою гранолою** 340  
Sweet oatmeal with caramelized banana and crunchy granola



## Солодкі сніданки Sweet breakfast

**Сирники з малиновим кюлі та йогуртом** 450  
Local cottage cheese pancakes with raspberry coulis and yogurt

**Млинці з сиром, вишнями та сметаною** 450  
Crepes with cottage cheese, cherries & sour cream

**Лінівi вареники з малиновим кюлі, йогуртом та свіжими ягодами** 420  
Lazy dumplings with raspberry coulis, yogurt and berries

**Креп сюзетт з карамелізованим апельсином та ванільним морозивом** 390  
Crepes suzette with caramelized orange and vanilla ice cream

## Смузі Smoothie

**Смузі полуниця-банан (на банановому молоці)** 380  
Strawberry-banana smoothie (with banana milk)

**Смузі гуакамолє (авокадо, яблуко, кедрові горіхи, лайм, базилік)** 550  
Guacamole smoothie (Avocado, apple, pine nuts, lime, basil)

# Крудо меню

## Crudo menu

Устриця Жилардо №2 Gillardeau №2 oyster	380
Устриця Фін де Клер №2 Fine De Claire №2 oyster	270
🍷 Морський гребінець Scallop	1320
🍷 Креветки Карабінерос Carabineros prawns	2250
Ікра щуки з крутонами Pike caviar with croutons	1190
Чорна ікра з тостами та вершковим маслом (10 г) Black caviar with toast & butter (10 g)	1290
Ікра норвезького лосося з тостами та вершковим маслом (50 г) Norwegian salmon roe with toast & butter (50 g)	1220

# Антипасті та брускети

## Antipasti and bruschetta

В'ялені помідори в оливковій олії Sun-dried tomatoes in olive oil	320
Артишоки гриль в оливковій олії Grilled artichokes in olive oil	350
Грецькі оливки каламата Greek Kalamata olives	320
Сицилійські оливки Sicilian green olives	320
Брускета з печеним перцем та козячим сиром Bruschetta with goat cheese & roasted peppers	485
Брускета зі слабосолоним лососем та сиром Філадельфія Bruschetta with salted salmon and Philadelphia cheese	510
Брускета з ростбїфом та трюфельно-гірничним соусом Bruschetta with roast beef and truffle-mustard sauce	510

Пармська шинка з джемом з інжиру Parma ham with fig jam	595
Асорті м'ясних делікатесів з фокачею та лігурійськими оливками Assorted meat delicacies with focaccia and Ligurian olives	1100
Асорті італійських сирів з цибулевим мармеладом та горіхами пекан Cheese assortment with onion marmalade and pecans	1120

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

### Cold appetizers

Мариновані перці чері з сиром фета та лимонно-коріандровим соусом 🌿 🌱 Pickled cherry peppers with feta cheese and lemon-coriander sauce	650
Асорті мезе та фокача Meze platter with focaccia	765
<b>NEW</b> Фреш-лосось із коріандровим дресингом Fresh salmon carpaccio with coriander dressing	695
Вітелло тонато (телятина під соусом із тунця) Vitello tonnato (veal with tuna sauce)	880
Паштет з курячої печінки з прошуто котто з журавлинним мармеладом та фісташкою 🌱 Chicken liver pate with prosciutto cotto, cranberry marmalade and pistachio	520
Капрезе з соусом песто, кедровим горіхом та ферментованими чорними оливками 🌱 🌿 Caprese with pesto sauce, pine nuts and fermented black olives	680
Хумус з печеним баклажаном Hummus with baked eggplant	530
Гуакамолє з хрусткою фокачею Guacamole with crispy focaccia	730

# Карпачо й тартар

Carpaccio and tartare

Карпачо з аргентинської креветки з цедрою лайма та лимонним фрешем Argentinian shrimp carpaccio with lime zest and lemon juice	550
Карпачо з лосося з шисо-соєвим соусом, манго та перцем халапеньйо Salmon carpaccio with shiso-soy dressing, mango & jalapeno	735
Карпачо з дикого сибаса з апельсином та соусом шисо Wild sea bass carpaccio with orange and shiso dressing	825
Карпачо з телятини з маринованими лисичками та свіжим трюфелем Veal carpaccio with marinated chanterelles and fresh truffle	1050
Тартар з тунця з авокадо та соусом вітелло Tuna tartar with avocado and vitello tonnato sauce	970
Тартар з дикого лосося в еклері з гуакамолем та сирним кремом Wild salmon tartare eclair with cream cheese and guacamole	795
Тартар з яловичини на хрусткому бріوشі з в'яленим жовтком та пармезаном Beef tartare on crispy brioche, topped with cured yolk and parmesan	795



# Салати

## Salads

Зелений салат зі свіжим трюфелем, дресінгом юзу та насінням льону 🍄	860
Green salad with fresh truffle, yuzu dressing and flax seeds	
<b>NEW</b> Сезонний салат із редисом та огірком	350
Seasonal salad with radish and cucumber	
<b>NEW</b> Фреш-салат з яблуком, ківі та цитрусовим соусом	480
Fresh salad with apple, kiwi and citrus dressing	
<b>NEW</b> Салат із восьминогом по-каталонськи	1750
Catalan-style octopus salad	
Салат із томатами чері, базиліком та домашньою страчателою	680
Salad with cherry tomatoes, basil and homemade stracciatella	
Салат Мікадо з грецьким крем-йогуртом та свіжою м'ятою 🍄	610
Mikado salad with Greek cream-yogurt and fresh mint	
Екобуррата з песто із печеного перцю та смаженим мигдалем 🍄	725
Eco Burrata with roasted pepper pesto and roasted almonds	
Салат з аргентинськими креветками та стиглим манго	1100
Argentinian shrimp and ripe mango salad	
Салат з лобстером по-каталонськи 🍄	5100
Catalan-style lobster salad	
Салат зі слабосолоним лососем, авокадо та томатами чері	920
Salted salmon salad with avocado and cherry tomatoes	
Салат з крабом, авокадо, манго, домашньою страчателою та пікантним соусом айолі 🍄 🌶️	2250
Crab salad with avocado, mango, homemade stracciatella and spicy aioli sauce	
Салат з морепродуктами та бебі кукурудзою 🍄 🌶️	1680
Seafood salad with baby corn	
Цезар з пікантною куркою теріякі та перепелиними яйцями	750
Caesar salad with teriyaki chicken and quail eggs	
Теплий салат з телятиною та кокосово-перцевим соусом 🍄	995
Warm veal salad with coconut-pepper sauce	

# Гарячі закуски

## Hot appetizers

Оладки із цукіні з чипсами з топінамбура та кремом з грецького йогурту 🍷 🌿	620
Zucchini fritters with Jerusalem artichoke chips and Greek yogurt cream	
<b>NEW</b> Смажені цукіні із соусом дзадзика	390
Fried zucchini with tzatziki sauce	
Фуа-гра з маракуєвим кюлі	1650
Foie gras with passion fruit coulis	
Фріто місто з кальмарів та креветок 🍷 🌿	1450
Squid and shrimp fritto misto	

# Супи

## Soups

<b>NEW</b> Окрошка на квасі або кефірі	420
Okroshka with kvass or kefir	
<b>NEW</b> Гаспачо з тартаром з аргентинської креветки та сиром страчатела	650
Gazpacho with Argentine shrimp tartare and stracciatella cheese	
Курячий бульйон з равіолі ботоні та перепелиним яйцем	440
Chicken broth with bottoni ravioli and quail egg	
Мінестроне з овочами та соусом песто 🌿	440
Minestrone with vegetables and pesto sauce	
Крем-суп з білими грибами та свіжим трюфелем	520
Creamy porcini mushroom soup with fresh truffle	
Томатний суп Каччукко з морепродуктами та крутонами	670
Kachukko tomato soup with seafood and croutons	
Біла уха з рисом карнаролі 🍷	505
White fish soup with carnaroli rice	

# Паста та ризото

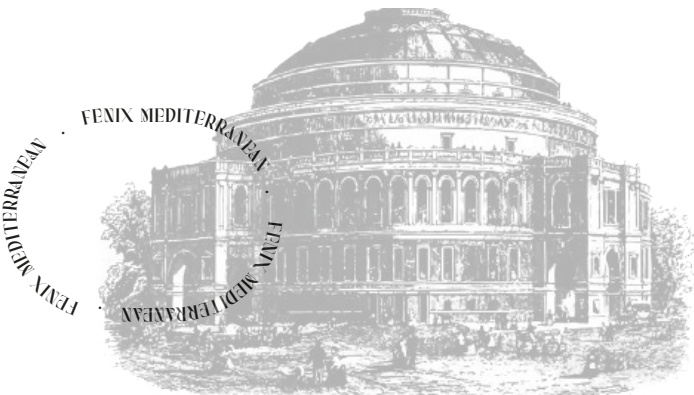
## Pasta and risotto

Спагеті чері-базилік з пармезаном 🍷	540
Cherry tomatoes and basil spaghetti with parmesan	
Спагеті болоньезе з печі 🍷	660
Oven-baked Bolognese spaghetti	
Спагеті з морепродуктами та жовтими томатами чері 🍷	1680
Seafood spaghetti with yellow cherry tomatoes	
Спагеті чотири сири в голівці пармезану	740
Four-cheese spaghetti in a parmesan wheel	
<b>NEW</b> Птітім із тигровими креветками	595
Ptitim with king prawns	
Карбонара з беконом та перепелиним жовтком 🍷	720
Carbonara with bacon and quail yolk	
Лінгвіне з лобстером, імбирним соусом та томатами пелаті 🍷	5500
Lobster linguine with ginger sauce and pelati tomatoes	
Тальятеле з томленою качкою та журавлиною, запечені в печі	830
Tagliatelle with braised duck & cranberries, oven-baked	
Равіоли з кроликом та білими грибами 🍷	620
Rabbit ravioli with porcini mushrooms	
Гречото з білими грибами та пармезаном	440
Buckwheat risotto with porcini mushrooms and parmesan	
Ризото шафранове з диким гребінцем	1650
Saffron risotto with wild scallop	
Ризото чотири сири в голівці пармезану 🍷	650
Four-cheese risotto in a parmesan wheel	
Ризото з білими грибами та свіжим трюфелем 🍷	980
Porcini mushroom risotto with truffles	
Ризото з червоною креветкою та соусом біск 🍷	980
Red shrimp risotto with bisque sauce	
<b>NEW</b> Ризото болоньезе	640
Risotto Bolognese	

# Піца

## Pizza

- NEW** Піцета з буратою, томатами чері та руколою 580  
Pizzetta with burrata, cherry tomatoes and arugula
- Маргерита (Соус із жовтих томатів пелаті, моцарела, базилік, орегано) 565  
Margherita (Yellow pelati tomatoes sauce, mozzarella, basil, oregano)
- Фокача (Оливкова олія, спеції, сіль Мальдон) 220  
Focaccia (Olive oil, spices, Maldon salt)
- Буфало (Соус із жовтих томатів пелаті, класична моцарела, моцарела ді буфало, томати чері, рукола) 760  
Buffalo pizza (Yellow pelati tomato sauce, classic mozzarella, mozzarella di bufala, cherry tomatoes, arugula)
- Чотири сири зі свіжим трюфелем (Вершки, моцарела, пармезан, горгонзола, таледжіо, свіжий трюфель) 790  
Four cheese pizza with truffles (Cream, mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio, truffle)
- Диявола (Соус із жовтих томатів пелаті, моцарела, пармезан, салями) 🍴 690  
Diavola (Yellow pelati tomatoes sauce, mozzarella, parmesan, salami)
- Капрічоза (Соус із жовтих томатів пелаті, моцарела, пармезан, печериці, прошуто котто, артишоки, оливки каламата, орегано) 750  
Capricciosa (Yellow pelati tomatoes sauce, mozzarella, parmesan, mushrooms, prosciutto cotto, artichokes, kalamata olives, oregano)
- Горгонзола-груша (Вершки, моцарела, пармезан, груша, горгонзола) 640  
Pear and gorgonzola pizza (Cream, mozzarella, parmesan, pear, gorgonzola)
- Страчатела зі свіжим трюфелем і крем-сиром 880  
Pizza with stracciatella, truffles and cream cheese
- З мортаделю, артишоками та томатами чері 🍴 🍷 750  
Mortadella, artichokes and cherry tomatoes pizza



# Риба та морепродукти

## Fish and seafood

<b>NEW</b> Восьминіг із картопляним пюре та білими грибами в соусі деміглас	2450
Octopus with mashed potatoes, porcini mushrooms and demi-glace sauce	
Новозеландські мідії у винно-вершковому соусі	1350
New Zealand mussels in a white wine and cream sauce	
Стейк з дикого лосося з соусом Бер Блан, ікрою та бобами едамаме	1100
Wild salmon steak with beurre blanc sauce, caviar and edamame beans	
Сибас на пару з базиліково-кокосовим соусом	1200
Steamed sea bass with basil-coconut sauce	
Чилійський сибас зі спаржею та білими грибами	2400
Chilean sea bass with asparagus and porcini mushrooms	
<b>NEW</b> Філе дикого сибаса зі шпинатним ризото	1200
Wild sea bass fillet with spinach risotto	
Філе дорадо з крихтою тонкатсу на спагеті з овочів	850
Tonkatsu breadcrumbs dorado fillet with vegetable spaghetti	
<b>NEW</b> Котлета із судака з картопляним пюре, ікрою щуки та соусом берблан	820
Zander cutlet with mashed potatoes, pike caviar and beurre blanc sauce	
Соте з морепродуктів з крутонами	5580
Seafood saute with croutons	

# Рибний маркет

## Fish market

ціна за 100 г.

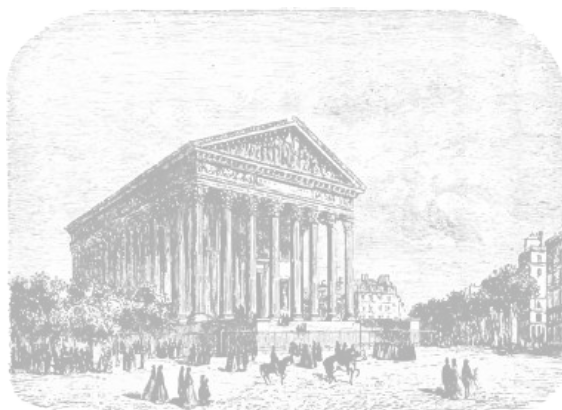
🐟 Дикий сибас / Wild sea bass	660
🐟 Дорадо / Dorado	460
🐟 Сибас / Sea bass	460
🐟 Камбала Тюрбо / Turbot	680
🐟 Морський язик / Dover sole	830
🐟 Восьминіг / Octopus	1470
🐟 Гігантська креветка Термідор / Giant shrimp Thermidor	990
🐟 Креветки Карабінерос / Carabineros prawns	2250
🐟 Аргентинська креветка / Argentine prawn	515
🐟 Тигрові креветки (16/20) / Tiger prawns (16/20)	575
🐟 Лобстер Термідор / Lobster Thermidor	1350
🐟 Фаланги краба в топленому маслі / Crab legs ghee roast	2100
🐟 Морський гребінець / Scallop	1320
🐟 Бебі кальмар / Baby squid	645

🔪 - гостре; 🐟 - вагова страва, ціна вказана за 100 г сирової ваги; ☆ - пікантне. Ціни в даному меню вказані в національній валюті України — гривні.  
🧄 - часник; 🍯 - мед; 🌱 - цибуля; 🌿 - кінза; 🌶️ - гірчиця; 🌶️ - горіх; 🌰 - кунжут; 🌱 - люпін. VEGAN - вегетаріанська страва; 🚫 - без цукру.

# М'ЯСО Й ПТИЦЯ

Meat and poultry




<b>Домашнє курча з соусом деміглас на подушці з багета з нашої пекарні</b>	<b>895</b>
Chicken with demi-glace sauce on a homemade baguette bed	
<b>Качина ніжка з журавлинним соусом та яблуками 🍷</b>	<b>910</b>
Duck leg with cranberry sauce and apples	
<b>Качина грудка з соусом вишневий деміглас та пюре з гарбуза</b>	<b>985</b>
Duck breast with cherry demi-glace sauce and pumpkin puree	
<b>Котлета з кролика із грибним соусом та картопляним пюре</b>	<b>850</b>
Rabbit cutlet with mushroom sauce and mashed potatoes	
<b>Бургер Fenix з мрамуровою телятиною, сиром брі та картоплею фрі</b>	<b>1100</b>
Fenix burger with marbled veal, brie cheese, and french fries	
<b>Біфштекс з мрамурової яловичини з картопляним пюре, броколі та яєчнею</b>	<b>870</b>
Marbled beef steak with mashed potatoes, broccoli and fried eggs	
<b>Телятина по-італійськи</b>	<b>1500</b>
Italian-style veal	
<b>Телячий медальйон з фуа-гра та трюфельним демігласом 🍷</b>	<b>1720</b>
Veal filet medallion with foie gras and truffle demi-glace sauce	
<b>Каре ягняти з бататом</b>	<b>2520</b>
Rack of lamb with roasted sweet potatoes	
<b>Телячі щічки з картопляним пюре та бебі овочами 🍷</b>	<b>1150</b>
Veal cheeks with mashed potatoes and baby vegetables	
<b>Шніцель з індички</b>	<b>650</b>
Turkey schnitzel	



# Стейки американські категорії Прайм


Prime American steaks

ціна за 100 г.

 Стейк філе Міньйон з перцево-грибним соусом та печеною картоплею	2100
Steak Mignon with pepper and mushroom sauce and baked potatoes	
 Стейк Рібай з перцево-грибним соусом та печеною картоплею	1450
Ribeye steak with pepper and mushroom sauce and baked potatoes	
 Стейк філе Міньйон Wagyu	3200
Filet Mignon Wagyu steak	

## Гарнір

Side dishes

Овочі гриль	420
Grilled vegetables	
Спаржа гриль	795
Grilled asparagus	
Батат фрі з пармезаном та трюфельним майонезом	550
Sweet potato fries with parmesan and truffle mayonnaise	
 Молода картопля з вершковим маслом та зеленню	250
Baby potatoes with butter and herbs	
Картопля фрі	230
French fries	
Картопля по-селянськи	350
Rustic potatoes	
Картопляне пюре	260
Mashed potatoes	
Картопляне пюре з трюфелем	380
Mashed potatoes with truffle	
Картопляне пюре з пармезаном	290
Mashed potatoes with parmesan	
Шпинат з кедровим горіхом	470
Spinach with pine nuts	

# Десерти

## Desserts

<b>Тирамісу</b>	<b>460</b>
Ніжний крем маскарпоне з міцним еспресо у поєднанні з автентичним смаком марсали	
Tiramisu	
Delicate mascarpone cream and strong espresso combined with the authentic taste of Marsala wine	
<b>Торт «Опера»</b>	<b>450</b>
Opera Cake	
<b>Шоколадно-горіховий торт «Джандуя»</b>	<b>480</b>
Chocolate hazelnut Gianduja cake	
<b>Баскський чизкейк</b>	<b>420</b>
Basque cheesecake	
<b>«Скарб Мадагаскару»</b>	<b>330</b>
Madagascar Treasure dessert	
<b>Торт медовик</b>	<b>430</b>
Honey cake	
<b>Моті під цвітом сакури</b>	<b>750</b>
Sakura blossom mochi	
<b>Кокосовий семіфредо з тартаром манго-маракуя</b>	<b>790</b>
Coconut semifreddo with mango-passion fruit tartare	
<b>Шоколадний фондан з морозивом</b>	<b>480</b>
Chocolate fondant with ice cream	
<b>Крем-брюле</b>	<b>550</b>
Crème brûlée	
<b>Сорбет власного виробництва: манго, кокос, лимон, лайм-базилік, полуниця-бергамот</b>	<b>140</b>
Homemade sorbets: mango, coconut, lemon, lime-basil, strawberry-bergamot	
<b>Морозиво власного виробництва: ваніль, пломбір, шоколад, фісташка, солена карамель</b>	<b>140</b>
Homemade ice cream: vanilla, plombir, chocolate, pistachio, salted caramel	
<b>Асорті з фруктів</b>	<b>1800</b>
Assorted fruit platter	
<b>Асорті з ягід</b>	<b>790</b>
Assorted berry platter	

# Кондитерська вітрина з 10:00

Confectionary from 10:00

Fleur de Cao	500
Gousse de vanille	360
Апра	330
Лимонна квітка Lemon Blossom	360
Піна колада Pina Colada	380
Троянда Rose Dessert	380
Шу з малиною Raspberry Choux	300
Сакура Sakura Dessert	360
Ведмедик Bear-shaped chocolate	330

## Цукерки власного виробництва Handcrafted sweets

Сауер з соком лайма та молочним шоколадом Sour with lime juice and milk chocolate	90
Тропік з мармеладом манго-маракуя Tropic with mango–passion fruit marmalade	90
Фрамбуаз з малиновим конфітюром Framboise with raspberry confit	90
Карамель D'Or з м'якою карамеллю та сіллю Мальдон Caramel d'Or with soft caramel and Maldon salt	90
Грильяж з чорним шоколадом та лісовим горіхом Grillage with dark chocolate and hazelnuts	90
☉ Шоколадно-горіхова цукерка без цукру Sugar-free chocolate hazelnut sweet	90
Асорті цукерок Assorted chocolates	750

# Власна випічка

## Хліб на натуральній заквасці та італійському борошні Manitoba

House-baked bread

Made with natural sourdough and Italian Manitoba flour

<b>Хлібний кошик</b>	250
<b>Пшеничний хліб, гречаний хліб, окраєць із пророщеним житом, вершкове масло</b>	
Bread basket Wheat bread, buckwheat bread, sprouted rye loaf, served with butter	
<b>Пшеничний хліб (500 г)</b>	200
Wheat Bread (500 g)	
<b>Гречаний хліб (500 г)</b>	200
Buckwheat Bread (500 g)	
<b>Окраєць із пророщеним житом (550 г)</b>	220

# Круасани

Croissants

<b>Круасан класичний</b>	150
Classic croissant	
<b>Круасан з шоколадом</b>	320
Chocolate croissant	
<b>Мигдальний круасан</b>	260
Almond croissant	
<b>Пліє з маком</b>	220
Poppy seeds plie	
<b>Даніш ягідний</b>	300
Berry danish	

**УВАГА**, деякі страви містять дані продукти, які можуть викликати алергічну реакцію. Якщо ви маєте алергію на будь-який з цих продуктів, обов'язково попередьте про це офіціанта!

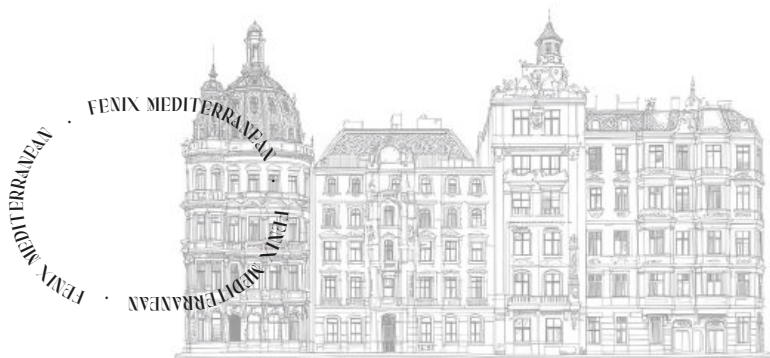
### ПОТЕНЦІЙНІ АЛЕРГЕНИ:

- Зернові культури, що містять глютен (пшениця, жито, ячмінь, овес)
- Ракоподібні (краби, креветки, омари)
- Яйця
- Риба
- Арахіс
- Соєві боби
- Молоко
- Горіхи (мигдаль, фундук, волоські горіхи, кешью, горіхи пекан, бразильські горіхи, фісташки, горіхи макадамії).
- Селера
- Гірчиця
- Насіння кунжуту
- Діоксид сірки та сульфіти
- Люпин
- Молюски (мідії, устриці, кальмари, равлики)

**ATTENTION**, some dishes contain these products that can cause an allergic reaction. If you are allergic to any of these products, be sure to tell the waiter!

### POTENTIAL ALLERGENS:

- Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, and oats)
- Crustaceans (crabs, prawns, lobsters)
- Eggs
- Fish
- Peanuts
- Soybeans
- Milk
- Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts).
- Celery
- Mustard
- Sesame seeds
- Sulphur dioxide and sulphites
- Lupin
- Molluscs (mussels, oysters, squid, snails)





Долучайтесь до сторінки Fenix в Instagram