



Сніданки

Breakfast

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

Круасани

Croissants and brioches

Круасан зі слабосолоним лососем, яйцем пашот, авокадо та соусом Голландез
Mildly salted salmon, poached egg, avocado and Hollandaise sauce croissant

730

Круасан з ростбіфом та свіжим трюфелем з соусами вітелло та гірчичним
Roast beef and fresh truffle croissant with vitello and mustard sauces

680

Круасан з мортаделлою та домашньою страчателлою
Mortadella and homemade stracciatella croissant

520

Круасан з яєчним скремблом, трюфельним крем-сиром, свіжим трюфелем
Scrambled eggs, truffle cream cheese and fresh truffle croissant

620

Солодкі сніданки

Sweet breakfast

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

420

Вівсяна каша з карамелізованим бананом та хрусткою гранолою
Oatmeal with caramelized banana and crunchy granola

300

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

300

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

300



Страви з яєць
Egg dishes

Тости
Toast

🍴 🌿	Справжня ізраїльська шакшука	430	Гречаний авокадо тост:	
	Traditional israeli shakshuka		Buckwheat avocado toast	
	Ніжний омлет з моцарелою буфало та томатною сальсою	420	з домашньою страчателою та томатами чері	540
	Omelette with buffalo mozzarella and tomato salsa		with homemade stracciatella cheese and cherry tomatoes	
	Яєчня з беконом та бріушем з грецьким йогуртом та м'ятою	450	зі слабосолоним лососем і яйцем пашот	720
	Fried eggs with bacon and briosh with Greek Yogurt and mint		with salted salmon and poached egg	
	Яйця Бенедикт на бріоші зі слабосолоним лососем та червоною ікрою	695	з аргентинськими креветками й печеними томатами	750
	Salted salmon eggs Benedict on brioche with red caviar		with Argentinian shrimp and roasted tomatoes	

Смузі
Smoothie

Смузі полуниця-банан (на банановому молоці)	320
Strawberry-banana smoothie (Strawberry, banana, banana milk)	
Смузі гуакамолє (авокадо, яблуко, кедрові горіхи, лайм, базилік)	450
Guacamole smoothie (Avocado, apple, pine nuts, lime, basil)	



🍴 - 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; 🌱 - вегетаріанська страва; 🚫 - без цукру.

Хліб з нашої пекарні

Bread from our bakery

Хлібний кошик з домашнім вершковим маслом

200

Bread selection basket and homemade butter

Крудо меню

Crudo menu

Устриця Жилардо №2

360

Gillardeau №2 oyster

Устриця Фін де Клер №2

240

Fine De Claire №2 oyster

Морський гребінець

1150

Scallop

Скампі

780

Scampi

Креветки Карабінерос

1750

Carabineros prawns

Ікра щуки з крутонами

1060

Pike caviar with croutons

Чорна ікра з тостами та вершковим маслом

2900

Black caviar with toast and butter

Червона ікра з тостами та вершковим маслом

1100

Red humpback salmon caviar with toast and butter

Антипасті та брускети

Antipasti and bruschetta

В'ялені томати в оливковій олії Sun-dried tomatoes in olive oil	280
Артишоки гриль в оливковій олії Grilled artichokes in olive oil	280
Грецькі оливки каламата Greek Kalamata olives	280
Сицилійські оливки Sicilian green olives	280
Брускета з печеним перцем та козячим сиром Bruschetta with goat cheese & roasted peppers	415
Брускета із слабосолоним лососем та сиром Філадельфія Bruschetta with salted salmon and Philadelphia cheese	460
Брускета з ростбіфом та трюфельно-гірчичним соусом 🍄 Bruschetta with roast beef and truffle-mustard sauce	420
Пармська шинка з джемом з інжиру Parma ham with fig jam	510
Асорті італійських сирів з цибулевим мармеладом та горіхами пекан 🌰 Cheese assortment with onion marmalade and pecans	1030
Асорті м'ясних делікатесів з фокачею та лігурійськими оливками Assorted meat delicacies with focaccia and Ligurian olives	850

Холодні закуски

Cold appetizers

Мариновані перці чері з сиром фета та лимонно-коріандровим соусом 🌿🌿 Pickled cherry peppers with feta cheese and lemon-coriander sauce	580
Вітелло тонато (телятина під соусом із тунця) Vitello tonnato (veal with tuna sauce)	740
Паштет з курячої печінки з прошуто котто з журавлинним мармеладом та фісташкою 🌰 Chicken liver pate with prosciutto cotto, cranberry marmalade and pistachio	460
Капрезе з соусом песто, кедровим горіхом та ферментованими чорними оливками 🌿🌿 Caprese with pesto sauce, pine nuts and fermented black olives	640

🔪 - 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; 🌱 - вегетаріанська страва; 🚫 - без цукру.

Хумус з печеним баклажаном Hummus with baked eggplant	480
Гуакомоле з хрусткою фокачею Guacamole with crispy focaccia	650
Карпачо з лосося з кунжутно-цитрусовим соусом та філе апельсина 🍷 Salmon carpaccio with sesame citrus sauce and orange fillet	640
Карпачо з дикого сибаса з апельсином та соусом шисо Wild sea bass carpaccio with orange and shiso dressing	750
Карпачо з гребінця з томатами та авокадо Scallop carpaccio with tomatoes and avocado	1200
Карпачо з телятини з маринованими лисичками та свіжим трюфелем 🍄 Veal carpaccio with marinated chanterelles and fresh truffle	915
Тартар з тунця з авокадо та соусом вітелло Tuna tartar with avocado and vitello tonnato sauce	680
Тартар з дикого лосося в еклері з гуакомоле та сирним кремом Wild salmon tartare eclair with truffle cream and guacamole	720
Тартар з дикої дорадо з ікрою щуки та авокадо Wild dorado tartare with pike caviar and avocado	670
Тартар з яловичини на хрусткому бріюші з в'яленим жовтком та пармезаном Beef tartare on crispy brioche, topped with cured yolk and parmesan	680

Салати

Salads

Зелений салат зі свіжим трюфелем, дресінгом юзу та насінням льону 🌱 Green salad with fresh truffle, yuzu dressing and flax seeds	780
Салат із томатами чері, базиліком та домашньою страчателою Salad with cherry tomatoes, basil and homemade stracciatella	580
Салат Мікадо з грецьким крем-йогуртом та свіжою м'ятою 🌱 Mikado salad with Greek cream-yogurt and fresh mint	590
Екобурата з песто із печеного перцю та смаженим мигдалем 🌱 Eco Burrata with roasted pepper pesto and roasted almonds	670
Супер зелений салат 🍄 Super green salad	690
Салат з аргентинськими креветками та стиглим манго Argentinian shrimp and ripe mango salad	990
Салат з лобстером по-каталонськи 🦞 Catalan-style lobster salad	4700

Салат зі слабосолоним лососем, авокадо та томатами чері Salted salmon salad with avocado and cherry tomatoes	825
Салат з крабом, авокадо, манго, домашньою страчателою та пікантним соусом айолі 🍴	1950
Crab salad with avocado, mango, homemade stracciatella and spicy aioli sauce	
Салат з морепродуктами з бебі кукурудзою та спаржею 🍴	1250
Seafood salad with baby corn and asparagus	
Цезар з пікантною куркою теріякі та перепелиними яйцями	690
Caesar salad with teriyaki chicken and quail eggs	
Теплий салат з телятиною та кокосово-перцевим соусом 🍴	880
Warm veal salad with coconut-pepper sauce	

Гарячі закуски

Hot appetizers

Оладки із цукіні з чипсами з топінамбура та кремом з грецького йогурту 🍴	520
Zucchini fritters with Jerusalem artichoke chips and Greek yogurt cream	
Фуа-гра з маракуєвим кюлі	1450
Foie gras with passion fruit coulis	
Фріто місто з кальмарів та креветок 🍴	1150
Squid and shrimp fritto misto	

Супи

Soups

Консومه з бичачими хвостами	390
Oxtail consommé	
Курячий бульйон з равіолі ботоні та перепелиним яйцем	380
Chicken broth with bottoni ravioli and quail egg	
Мінестроне з овочами та соусом песто 🍴	370
Minestrone with vegetables and pesto sauce	
Крем-суп з білими грибами та свіжим трюфелем	450
Creamy porcini mushroom soup with fresh truffle	
Томатний суп Каччукко з морепродуктами та крутонами	545
Kachukko tomato soup with seafood and croutons	
Біла уха з рисом карнаролі 🍴	430
White fish soup with carnaroli rice	

Паста та ризото

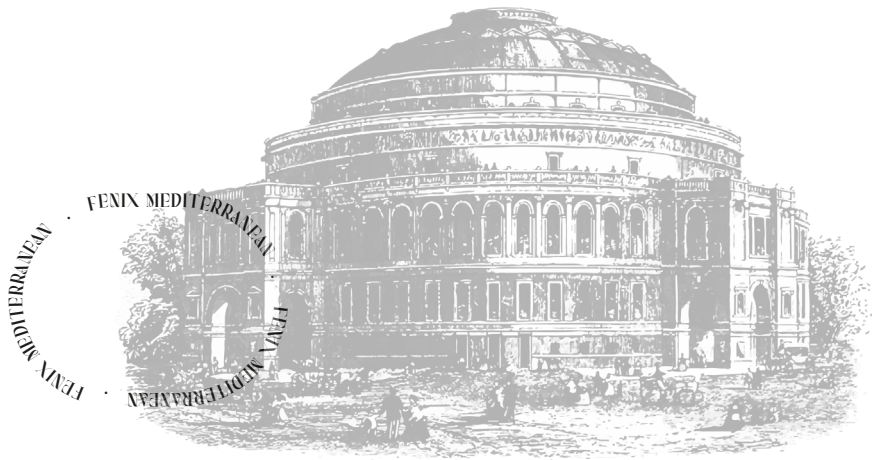
Pasta and risotto

Спагеті чері-базилік з пармезаном 🍄	460
Cherry tomatoes and basil spaghetti with parmesan	
Фузі з білими грибами та свіжим трюфелем 🍄	890
Fusi with porcini mushrooms and fresh truffle	
Спагеті болоньєзе з печі 🍄	560
Oven-baked Bolognese spaghetti	
Тальятелле з томленою качкою та журавлиною, запечені в печі	770
Tagliatelle with stewed duck and cranberries, baked in the oven	
Спагеті з морепродуктами та жовтими томатами чері 🍄	1250
Seafood spaghetti with yellow cherry tomatoes	
Спагеті з вонголе	525
Spaghetti with vongole in a creamy sauce	
Спагеті чотири сири в голівці сиру Пармезан	590
Four cheese spaghetti in a Parmesan cheese wheel	
Карбонара з беконом та перепелиним жовтком 🍄	560
Carbonara with bacon and quail yolk	
Лінгвіне з лобстером, імбирним соусом та томатами пелаті 🍄	4850
Lobster linguine with ginger sauce and pelati tomatoes	
Равіолі з кроликом та білими грибами 🍄	550
Rabbit ravioli with porcini mushrooms	
Ризото шафранове з диким гребінцем	1250
Saffron risotto with wild scallop	
Ризото чотири сири в голівці сиру Пармезан 🍄	590
Four cheeses Parmesan wheel risotto	
Ризото з білими грибами та свіжим трюфелем 🍄	790
Porcini mushroom risotto with truffles	
Ризото з червоною креветкою та соусом біск 🍄	980
Red shrimp risotto with bisque sauce	

Піца

Pizza

Маргерита (Соус із жовтих томатів пелаті, моцарела, базилік, орегано) Margherita (Yellow pelati tomatoes sauce, mozzarella, basil, oregano)	520
Фокача (Оливкова олія, спеції, сіль Мальдон) Focaccia (Olive oil, spices, Maldon salt)	200
Кальцоне з мортаделлою, страчателлою та смаженою фісташкою 	820
Чотири сири зі свіжим трюфелем (Вершки, моцарела, пармезан, горгонзола) Four cheese pizza with truffles (Cream, mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio, truffle)	750
 Диявола (Соус із жовтих томатів пелаті, моцарела, пармезан, салями) Diavola (Yellow pelati tomatoes sauce, mozzarella, parmesan, salami)	570
Капрічоза (Соус із жовтих томатів пелаті, моцарела, пармезан, печериці, прошуто котто, артишоки, оливки каламата, орегано) Capricciosa (Yellow pelati tomatoes sauce, mozzarella, parmesan, mushrooms, prosciutto cotto, artichokes, kalamata olives, oregano)	660
Горгонзола-груша (Вершки, моцарела , пармезан, груша, горгондзола) Pear and gorgonzola pizza (Cream, mozzarella, parmesan, pear, gorgonzola)	580
Страчатела зі свіжим трюфелем і крем-сиром Pizza with stracciatella, truffles and cream cheese	850
З мортаделлою, артишоками та томатами чері   Mortadella, artichokes and cherry tomatoes pizza	660



Риба та морепродукти

Fish and seafood

☆ Восьминіг в томатах з саямі піканте 🌶	1950
Octopus in tomatoes with salame piccante	
Стейк з дикого лосося з соусом Бер Блан, ікрою та бобами едамаме 🌱	970
Wild salmon steak with beurre blanc sauce, caviar and edamame beans	
Сибас на пару з базиліко-кокосовим соусом 🌿 🌱	940
Steamed sea bass with basil-coconut sauce	
Філе дорадо з крихтою тонкатсу на спагеті з овочів 🌱	720
Tonkatsu breadcrumbs dorado fillet with vegetable spaghetti	
Соте з морепродуктів з крутонами 🌱	4650
Seafood saute with croutons	

Рибний маркет

Fish market

ціна за 100 г.

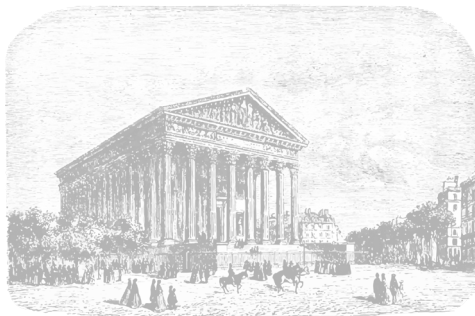
🐟 Дикий сибас / Wild sea bass	620
🐟 Дорадо / Dorado	420
🐟 Сибас / Sea bass	420
🐟 Камбала Тюрбо / Turbot	580
🐟 Морський язик / Dover sole	770
🐟 Восьминіг / Octopus	1250
🐟 Гігантська креветка Термідор / Giant shrimp Thermidor	850
🐟 Креветки Карабінерос / Carabineros prawns	1750
🐟 Аргентинська креветка / Argentinian prawn	450
🐟 Тигрові креветки (16/20) / Tiger prawns (16/20)	550
🐟 Лобстер Термідор / Lobster Thermidor	1150
🐟 Фаланги краба в топленому маслі / Crab legs ghee roast	1900
🐟 Морський гребінець / Scallop	1150
🐟 Бебі кальмар / Baby squid	560
🐟 Скампії на грилі / Grilled scampi	780

🔪 - гостре; 🐟 - вагова страва, ціна вказана за 100 г сирої 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

Домашнє курча з соусом деміглас на подушці з багета з нашої пекарні	690
Chicken with demi-glace sauce on a homemade baguette bed	
Качина ніжка з журавлинним соусом та яблуками 🍷	720
Duck leg with cranberry sauce and apples	
Качина грудка з соусом вишневий деміглас та пюре з гарбуза	880
Duck breast with cherry demi-glace sauce and pumpkin puree	
Котлета з качки з картопляним пюре та брусничним соусом	695
Duck cutlet with mashed potatoes and lingonberry sauce	
Котлета з кролика із грибним соусом та картопляним пюре	740
Rabbit cutlet with mushroom sauce and mashed potatoes	
Бургер Fenix з мarmуровою телятиною, сиром брі та картоплею фрі	890
Fenix burger with marbled veal, brie cheese, and french fries	
Біфштекс з мarmурової яловичини з картопляним пюре, броколі та яєчнею	785
Marbled beef steak with mashed potatoes, broccoli and fried eggs	
Телятина по-італійськи	1150
Italian-style veal	
Телячий медальйон з фуа-гра та трюфельним демігласом 🍷	1450
Veal filet medallion with foie gras and truffle demi-glace sauce	
Беф бургіньйон з картопляним пюре	840
Beef Bourguignon with creamy mashed potatoes	
Каре ягняти з бататом	2150
Rack of lamb with roasted sweet potatoes	
Телячі щічки з картопляним пюре та бебі овочами 🍷	880
Veal cheeks with mashed potatoes and baby vegetables	
Фуа-гра в брусничному соусі	1900
Foie gras in lingonberry reduction sauce	
Шніцель з індички	570
Turkey schnitzel	



Стейки американські

категорії Прайм

Prime American steaks ціна за 100 г.

 Стейк філе Міньйон з перцево-грибним соусом та печеною картоплею	1400
Steak Mignon (Prime) with pepper and mushroom sauce and baked potatoes	
 Стейк Рібай з перцево-грибним соусом та печеною картоплею	1200
Ribeye steak (Prime) with pepper and mushroom sauce and baked potatoes	
 Стейк філе Міньйон Wagyu	2700
Filet Mignon Wagyu steak	

Гарнір

Side dishes

Овочі гриль	380
Grilled vegetables	
Спаржа гриль	700
Grilled asparagus	
Батат фрі з пармезаном та трюфельним майонезом	530
Sweet potato fries with parmesan and truffle mayonnaise	
Картопля фрі	220
French fries	
Картопля по-селянськи	280
Rustic potatoes	
Картопляне пюре	240
Mashed potatoes	
Картопляне пюре з трюфелем	360
Mashed potatoes with truffle	
Картопляне пюре з пармезаном	280
Mashed potatoes with parmesan	
Шпинат з кедровим горіхом	420
Spinach with pine nuts	

 - гостре;  - вагова страва, ціна вказана за 100 г сирої 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.

Десерти

Desserts

Тирамісу Ніжний крем маскарпоне з міцним еспресо у поєднанні з автентичним смаком марсали	440
Tiramisu Delicate mascarpone cream and strong espresso combined with the authentic taste of Marsala wine	
Мілфей з маракуєю та юзу	470
Millefeuille with passion fruit and yuzu	
Баскський чизкейк	400
Basque cheesecake	
Торт медовик	400
Honey cake	
Кокосовий семіфредо з тартаром манго-маракуя	650
Coconut semifreddo with mango-passion fruit tartare	
Десерт манго-імбирний Мигдалевий бісквіт, крем маскарпоне, компоте з манго з імбирним соком у ванільній глазурі	650
Mango-ginger dessert Almond sponge, mascarpone cream, mango compote with ginger juice, coated in vanilla glaze	
Десерт екзотичний	490
Exotic dessert	
Малина з мигдалем Ванільний мус на мигдалевому бісквіті з соковитим малиновим кюлі	470
Raspberry & almond Vanilla mousse on almond sponge with a juicy raspberry coulis	
Шалені кульки Цукерки з рідкою начинкою юзу, манго, маракуя	400
Crazy bonbons Chocolates with a liquid yuzu, mango, and passion fruit filling	
Шоколадний десерт з юзу і каламансі Крем на основі чорного шоколаду гуаякіль та пюре юзу, вкритий шоколадною глазур'ю	430
Chocolate dessert with yuzu and calamansi Dark Guayaquil chocolate cream and yuzu puree, covered with chocolate glaze	
Фондан матча з морозивом	460
Matcha fondant with ice cream	
Крем-брюле	450
Creme brulee	
Моті	170
Mochi	
Сорбет власного виробництва: манго, кокос, лимон, лайм-базилік, полуниця-бергамот	130
Homemade sorbets: mango, coconut, lemon, lime-basil, strawberry-bergamot	

Сорбет кокосовий з пармезаном і карамеллю	360
Coconut sorbet with parmesan and caramel	
Фісташкове морозиво з оливковою олією та сіллю Мальдон	360
Pistachio ice cream with olive oil and Maldon salt	
Морозиво власного виробництва: ваніль, пломбір, шоколад, фісташка, солонка карамель	130
Homemade ice cream: vanilla, plombir, chocolate, pistachio, salted caramel	
Асорті з фруктів	1500
Assorted fruit platter	
Асорті з ягід	770
Assorted berry platter	

Кондитерська вітрина

Confectionary from 10:00

з 10:00

Золотий шоколад	250
Golden chocolate	
Десерт Троянда Легка та хрустка меренга у поєднанні з вершковим кремом та компоте зі свіжої полуниці	250
Rose-shaped dessert Light and crispy meringue combined with cream and fresh strawberry compote	
Шоколадно-горіховий торт Джандуя	300
Chocolate and walnut Gianduja cake	
Чизкейк з карамеллю Крем на основі сиру Філадельфія з карамельним центром, вкритий карамельною глазур'ю	250
Caramel Cheesecake Philadelphia cheese cream with a caramel center covered with caramel glaze	
Еклер манго-маракуя	230
Mango-passion fruit eclair	
Еклер ягідний	190
Berry eclair	
Еклер ванільний з заварним кремом	190
Vanilla custard eclair	
Десерт Вишня	270
Cherry dessert	
Макарон фісташково-шоколадний з вишнею Амарена	160
Pistachio-chocolate macaron with Amarena cherry	
Макарон: чорна смородина, маракуя, шоколад, карамель	90
Macarons: black currant, passion fruit, chocolate, caramel	

🔪 - 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.

Цукерки Власного Виробництва

Handcrafted sweets:

Сауер: цукерка з подвійною начинкою: з соку лайма в поєднанні з кавіром лайма та молочним шоколадом, вкрита чорним шоколадом 72%	80
Sauer: lime juice with kaffir lime and milk chocolate, coated in 72% dark chocolate	
Тропик: мармелад манго-маракуя в поєднанні з ганашем на основі молочного шоколаду та пюре маракуї	80
Tropic: mango-passion fruit marmalade with milk chocolate ganache and passion fruit puree	
Фрамбуаз: наймолочніша начинка у поєднанні з малиновим конфітюром, вкрита молочним шоколадом	80
Framboise: creamy filling with raspberry jam, coated in milk chocolate	
Карамель D'oré: ароматна та м'яка карамель з сіллю Мальдон, вкрита чорним шоколадом	80
Caramel D'oré: soft caramel with Maldon salt, covered in dark chocolate	
Грильяж: начинка з чорного шоколаду та карамелізованого лісового горіху	80
Grillage: dark chocolate with caramelized hazelnut filling	
Асорті цукерок	600
Assorted chocolates	

Круасани солодкі

Sweet croissants

Круасан класичний	100
Classic croissant	
Круасан з шоколадом	180
Chocolate croissant	
Мигдальний круасан	180
Almond croissant	
Пліє з маком	170
Poppy seeds plié	
Вишневий даніш	180
Cherry danish pastry	
Даніш з інжиром	190
Danish with figs	
Даніш з вишнею та мигдальним кремом	200
Cherry and almond cream danish pastry	

🔪 - 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; 🌱 - вегетаріанська страва; 🚫 - без цукру.

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
- Соеві 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