


Аллергены — информация для клиента

РЕГЛАМЕНТ ЕС 1169/2011 (INCO) — 14 ОСНОВНЫХ АЛЛЕРГЕНОВ

Это список 14 основных аллергенов, которые могут содержаться в наших блюдах. При наличии аллергии или непереносимости сообщите официанту ДО заказа — мы адаптируем или подскажем.

1.  Злаки с глютеном


2.  Ракообразные

3.  Яйца

4.  Рыба

5.  Арахис

6.  Соя

7.  Молоко и лактоза

8.  Орехи

9.  Сельдерей

10.  Горчица

11.  Кунжут

12.  Сульфиты

13.  Люпин

14.  Моллюски

Перекрёстное загрязнение

На нашей кухне используются общие рабочие поверхности, посуда и масло для фритюра. Возможны следы всех аллергенов. При тяжёлой аллергии обязательно сообщите официанту до заказа.