



Restauracja – Pensjonat \*\*\*

„Pod Wietrzną Górą”

Kazimierz Dolny

Historia „Wietrznej Góry”



# ŚNIADANIA BREAKFASTS

<b>Śniadanie polskie</b> (*1-7)	<b>41,00 zł</b>
Jajecznicą, szynką, kiełbaską, twarożek, ser żółty, pomidory, ogórki świeże, dżem, miód, pieczywo, masło, sok, kawa lub herbata	
Scrambled eggs, ham, sausage, cottage cheese, tomatoes, fresh cucumber, jam, honey, bread, butter, juice, coffee or tea	
<b>Jajko sadzone na bekonie w zestawie</b> (*1-7)	<b>33,00 zł</b>
Sałatka z pomidora, pieczywo, masło, dżem, kawa lub herbata do wyboru	
Eggs on bacon, tomato salad, bread, butter, jam, coffee or tea	
<b>Jajecznicą na szynce w zestawie</b> (*1-7)	<b>33,00 zł</b>
Sałatka z pomidora, ser żółty, pieczywo, masło, dżem, miód, kawa lub herbata	
Scrambled eggs on ham, tomato salad, bread, hard cheese, butter, honey, jam, coffee or tea	
<b>Jajecznicą na maśle w zestawie</b> (*1-7)	<b>30,00 zł</b>
Sałatka z pomidora, pieczywo, masło, dżem, miód, kawa lub herbata	
Scrambled eggs on butter, tomato salad, bread, butter, jam, honey, coffee or tea	
<b>Omlet</b> (*1-7) z szynką, lub z pieczarkami	<b>35,00 zł</b>
Omelet of choice: with ham, or mushrooms	
<b>Omlet firmowy z owocami</b> (*1-7;11)	<b>37,00 zł</b>
lub z wędzonym łososiem	
Omelet with smoked salmon, or fruit omelet (during summer season)	

# PRZYSTAWKI STARTERS

<b>Tradycyjny tatar wołowy 100 g</b> (*1;2;7;11)	<b>49,00 zł</b>
podawany z pieczywem i masłem	
Traditional beef tartar served with bread and butter	
<b>Tatar z łososia wędzonego 100 g</b> (*1;2;7;11)	<b>34,00 zł</b>
podawany z pieczywem i masłem	
Smoked salmon tartar served with bread and butter	
<b>Śledź do wyboru w oleju lub w śmietanie 100 g</b> (*1;4;11)	<b>29,00 zł</b>
podawany z pieczywem i masłem	
Herring of choice in oil or in cream served with bread and butter	
<b>Ser góralski panierowany z żurawiną 100 g</b> (*1-7)	<b>25,00 zł</b>
Panned highlanders cheese served with cranberries	
<b>Krewetki duszone w białym winie i śmietanie 100 g</b> (*1-7;9)	<b>45,00 zł</b>
podawane z tostami i masłem czosnkowym	
Shrimps stewed in white wine and cream, served with toasts and garlic butter	

\*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

## ZUPY SOUPS

<b>Krem brokułowy z grzankami 300 ml</b> (*1-5;7) Broccoli cream soup with toastsd	<b>21,00 zł</b>
<b>Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml</b> (*1-5;7) Tomato soup with pasta	<b>21,00 zł</b>
<b>Barszcz czerwony z domowymi z kołdunami 300 ml</b> (*1-7) Red borsch with home made dumplings stuffed with meat	<b>22,00 zł</b>
<b>Rosół wiejski z makaronem 300 ml</b> (*1-7) lub z kołdunami Country broth with pasta or with home made dumplings stuffed with meat	<b>21,00 zł</b> <b>23,00 zł</b>
<b>Żurek staropolski z jajkiem, kiełbasą i pieczywem 300 ml</b> (*1-7) Sour rye flour soup with eggs and sausage	<b>24,00 zł</b>
<b>Chłodnik podawany z ziemniakami 300 ml</b> (*1-5;7) Cold beetroot soup, served with potatoes	<b>28,00 zł</b>

## PIEROGI DOMOWE I MAKARONY HOME MADE DUMPLINGS AND PASTA

<b>Pierogi serowo-ziemniaczane 250 g</b> (*1;2;4) Dumplings (stuffing: cottage cheese, potato, onion)	<b>33,00 zł</b>
<b>Pierogi z kapustą i grzybami 250 g</b> (*1-7) Dumplings with mushrooms and cabbage	<b>35,00 zł</b>
<b>Pierogi z mięsem i kapustą 250 g</b> (*1-7) Dumplings with meat and cabbage	<b>35,00 zł</b>
<b>Mix pierogów 250 g</b> (*1-7) Mixed dumplings (variety of flavors)	<b>35,00 zł</b>
<b>Penne wegetariańskie z sosem serowo-szpinakowym 300 g</b> (*1-7) Vegetarian penne with cheese and spinach sauce	<b>33,00 zł</b>
<b>Penne z kurczakiem z sosem serowo-szpinakowym 370 g</b> (*1-7) Penne with chicken, cheese and spinach sauce	<b>42,00 zł</b>

## DANIA JARSKIE VEGETARIAN DISHES

<b>Naleśniki z owocami, lub z twarogiem i rodzynekami</b> (*1;2;4) Pancakes of choice, with fruits, or cottage cheese and raisins	<b>35,00 zł</b>
<b>Placki ziemniaczane ze śmietaną</b> (*1-7) Potato pancakes with cream	<b>35,00 zł</b>
<b>Placki ziemniaczane z sosem grzybowym</b> (*1-7) Potato pancakes with mushroom sauce	<b>38,00 zł</b>

\*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

# ZESTAWY OBIADOWE DINNER SETS

## WIEPRZOWINA

<b>Kotlet „Pod Klasztorem” (*1;2;3)</b>	<b>46,00 zł</b>
na placku ziemniaczanym z zestawem surówek Cutlet a'la „Pod Klasztorem” on potato flan served with set of salads	
<b>Polędwiczki wieprzowe (*1-7)</b>	<b>54,00 zł</b>
w sosie grzybowym z kluseczkami półfrancuskimi i buraczkami zasmażanymi Roasted pork tenderloins in mushroom sauce, served with half-french noodles and browned beetroot	
<b>Polędwiczki wieprzowe z rusztu (*1-7)</b>	<b>49,00 zł</b>
z ziemniaczanymi talarkami opiekаныmi z patelni i zestawem surówek Roasted pork tenderloins served with fried potato slices and set of salads	
<b>Staropolski kotlet schabowy panierowany (*1-8)</b>	<b>41,00 zł</b>
z ziemniakami i kapustą zasmażaną Traditional polish breaded pork chop, served with potatoes and browned cabbage	
<b>Placek po węgiersku (*1-5)</b>	<b>42,00 zł</b>
podawany z gulaszem, śmietaną i oprószony serem Hungarian flan, served with goulash, cream and grated with chreese	

## WOŁOWINA

<b>Bryzol z polędwicy wołowej z duszonymi pieczarkami 120 g (*1-7)</b>	<b>76,00 zł</b>
z ziemniaczanymi talarkami opiekаныmi z patelni i zestawem surówek Beef „bryzol” sirloin with braised champignons served with fried potato slices and set of salads	
<b>Polędwica wołowa z rusztu (*1-7)</b>	<b>73,00 zł</b>
z ziemniaczanymi talarkami opiekаныmi z patelni i zestawem surówek Roasted beef sirloin served with fried potato slices and set of salads	
<b>Sznicel cielęcy po wiedeńsku z ziemniakami i zestawem surówek (*1-7)</b>	<b>55,00 zł</b>
Vienna veal schnitzel with egg served with potatoes and set of salads	

## DZICZYŻNA

<b>Dzik z cebulką (*1;2;4)</b>	<b>58,00 zł</b>
kotlet z szynki z dzika z ziemniaczanymi talarkami z patelni i zestawem surówek Wild boar cutlet with onion, served with fried potato slices and set of salads	

\*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

## DRÓB

<b>Kaczka pieczona z jabłkami</b> (*1;2)	<b>72,00 zł</b>
z kopytkami, lub kluseczkami półfrancuskimi i surówką z czerwonej kapusty Roasted duck, with apples, served with half-french noodles and red cabbage salad	
<b>Kotlet de volaille z frytkami i zestawem surówek</b> (*1-7)	<b>51,00 zł</b>
Cutlet de volaille served with fries and set of salads	
<b>Polędwiczki drobiowe w sosie musztardowym</b> (*1-7)	<b>51,00 zł</b>
z frytkami i surówką z marchewki Poultry tenderloins in mustard sauce, served with fries and carrot salad	
<b>Filet drobiowy saute</b> (*1-7)	<b>45,00 zł</b>
z frytkami lub ziemniakami i zestawem surówek Chicken fillet saute served with potatoes and set of salads	

## RYBY

<b>Filet z morszczuka kapskiego w zestawie</b> (*1-8)	<b>49,00 zł</b>
z ziemniakami i zestawem surówek Cape Hake fillet, served with potatoes, and set of salads	
<b>Pstrąg saute 100 g</b> (*1-7;11)	<b>18,00 zł</b>
Trout saute	
<b>Pstrąg duszony w winie 100 g</b> (*1-7;11)	<b>20,00 zł</b>
Trout stewed in wine	
<b>Filet z sandacza saute 100 g</b> (*1-7;11)	<b>21,00 zł</b>
Perch fillet saute	

## SALATKI SALADS

<b>Sałatka grecka 300 g</b> (*1-7)	<b>33,00 zł</b>
Sałata, pomidor, ogórek, papryka, cebula, ser typu feta, oliwki, sos winegret Greek salad (lettuce, tomato, cucumber, paprika, onion, feta cheese, olives, vinaigrette sauce)	
<b>Sałatka z kurczakiem z grzankami 350 g</b> (*1-7)	<b>42,00 zł</b>
Sałata, filet z kurczaka, pomidor, ogórek, cebula, jajka, oliwki, kapary, sos winegret Chicken salad (chicken fillet, tomatoes, cucumber, onion, eggs, olives, capers, vinaigrette sauce)	

## DESERY DESSERTS

<b>Deser Szefa z ajerkoniakiem (sernik, szarlotka, lody) 150 g</b> (*1;2;4;8;9)	<b>35,00 zł</b>
Chefs dessert with advocate (cheese cake, apple pie, ice cream)	
<b>Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną</b> (*1;2;4;8;9)	
Ice-cream cup with fruits and cream, small or large	
mały 110 g	<b>25,00 zł</b>
duży 220 g	<b>33,00 zł</b>
<b>Szarlotka regionalna z bitą śmietaną 100 g</b> (*1;2;4)	<b>25,00 zł</b>
Apple pie with cream	
<b>Sernik domowy z bitą śmietaną 100 g</b> (*1;2;4)	<b>25,00 zł</b>
Cheese cake with cream	

## DODATKI EXTRAS

<b>Zestaw surówek 200 g</b> (*2;4)	<b>15,00 zł</b>
Set of salads	
<b>Bukiet warzyw gotowanych 200 g</b> (*1;4)	<b>16,00 zł</b>
Boiled vegetable	
<b>Surówka z kapusty białej, czerwonej 150 g</b>	<b>11,00 zł</b>
White cabbage, red cabbage or sauerkraut salad	
<b>Surówka z marchwi i jabłka z chrzanem 150 g</b> (*2;4;7)	<b>11,00 zł</b>
Carrot salad with apples and horseradish	
<b>Buraczki zasmażane 150 g</b> (*1-7)	<b>15,00 zł</b>
Browned beetroot	
<b>Kapusta zasmażana 150 g</b> (*1-7)	<b>15,00 zł</b>
Browned cabbage	
<b>Mizeria ze śmietaną 250g</b> (*1;2;4; 5)	<b>15,00 zł</b>
Cucumber salad with cream	
<b>Frytki 125 g</b>	<b>11,00 zł</b>
French fries	
<b>Ziemniaki 200 g</b>	<b>8,00 zł</b>
Boiled potatoes	
<b>Ziemniaczane talarki z patelni 200 g</b>	<b>14,00 zł</b>
Fried potato slices	
<b>Kluski półfrancuskie 150 g</b> (*1;2;4)	<b>17,00 zł</b>
Half-French noodles	
<b>Kopytka 250g</b> (*1;2;4)	<b>17,00 zł</b>
Potato noodles	
<b>Ketchup, musztarda, majonez</b>	<b>3,00 zł</b>

\*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

## NAPOJE GORĄCE HOT DRINKS

<b>Herbata z wiśniówką 150 ml</b>	<b>18,00 zł</b>
Tea with cherry liquer	
<b>Herbata – Sir William's różne smaki 150 ml</b>	<b>10,00 zł</b>
Tea – Sir William's	
<b>Herbata – Sir William's Royal różne smaki 150 ml</b>	<b>15,00 zł</b>
Tea – Sir William's Royal	
<b>Kawa espresso 35/6</b>	<b>12,00 zł</b>
Espresso coffee	
<b>Kawa americano</b>	<b>13,00 zł</b>
Americano coffee	
<b>Kawa americano z mlekiem (*4)</b>	<b>15,00 zł</b>
Americano coffee with milk	
<b>Kawa Latte 150/6 (*4)</b>	<b>17,00 zł</b>
Coffee Latte	
<b>Kawa po Turecku 150/6</b>	<b>13,00 zł</b>
Turkish coffee	
<b>Kawa Cappuccino 150/10 (*4)</b>	<b>17,00 zł</b>
Cappuccino	
<b>Herbata – cynamonowe inspiracje 300 ml</b>	<b>20,00 zł</b>
Tea – cinnamon inspirations	

## NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

<b>Coca Cola, Zero Coke, Fanta, Sprite, Kinley Tonic 250 ml</b>	<b>11,00 zł</b>
<b>Coca Cola, Sprite 500 ml</b>	<b>15,00 zł</b>
<b>Kawa mrożona z lodami 350 ml</b>	<b>28,00 zł</b>
Ice coffee with ice-cream	
<b>Kropla Beskidu gazowana, niegazowana 330 ml</b>	<b>9,00 zł</b>
Mineral water Kropla Beskidu	
<b>Kinga Pienińska gazowana, niegazowana 330 ml</b>	<b>9,00 zł</b>
Mineral water Kinga Pienińska	
<b>Woda mineralna z cytryną - dzbanek 1,25 l</b>	<b>23,00 zł</b>
Jug of mineral water	
<b>Soki Cappy 250 ml</b>	<b>11,00 zł</b>
Jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka, grapefruit, pomidor, Cappy juices: apple, orange, black currant, grapefruit, tomato	
<b>Herbata FuzeTea 250 ml</b>	<b>11,00 zł</b>
Cytrynowa, brzoskwiniowa Fuze Tea – lemon or peach	
<b>Kompot owocowy 250 ml</b>	<b>12,00 zł</b>
<b>Kompot owocowy - dzbanek 1,25 l</b>	<b>36,00 zł</b>
<b>Lemoniada 350 ml</b>	<b>18,00 zł</b>
<b>Lemoniada – dzbanek 1,25 l</b>	<b>38,00 zł</b>

\*1-11 – Wykaz alergenów występujących w potrawach znajduje się na ostatniej stronie karty

## PIWA BEERS

Tyskie Gronie beczka 0,33 l	12,00 zł
Tyskie Gronie beczka 0,5 l	15,00 zł
Tyskie Książęce 0,5 l	15,00 zł
Tyskie Gronie z sokiem małe 0,33 l	14,00 zł
Tyskie Gronie z sokiem duże 0,5 l	17,00 zł
Piwo grzane z pomarańczą 0,33 l	20,00 zł
Piwo grzane z pomarańczą 0,5 l	24,00 zł
Perła chmielowa 0,5 l	14,00 zł
Kazimierskie jasne lub ciemne 0,5 l	19,00 zł
Lech Premium 0,5 l	15,00 zł
Lech Free bezalkoholowe 0,33 l	15,00 zł
Żywiec 0,5 l	16,00 zł
Pilsner Urquell 0,5 l	19,00 zł
Heineken małe 0,33 l	15,00 zł
Heineken 0,5 l	17,00 zł
Paulaner 0,5 l	20,00 zł
Desperados 0,4 l	18,00 zł

## DRINKI COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ</b>	28,00 zł
Aperol 50 ml; Prosecco 75 ml; Woda gazowana 25 ml	
<b>WŚCIEKŁY PIES</b>	15,00 zł
Bols 50 ml; Sok malinowy 50 ml; Tabasco	
<b>KRWAWA MERY</b>	19,00 zł
Wyborowa 50 ml; Sok pomidorowy 50 ml; Przyprawy	
<b>SEKRET MNICHA</b>	26,00 zł
Receptura zastrzeżona	
<b>PLAN BALCEROWICZA</b>	35,00 zł
Martini Bianco 50 ml; Śliwowica 50 ml; Wiśniówka 50 ml; Dodatki	
<b>ZIELONA LAGUNA</b>	27,00 zł
Bols Blue 40 ml; Bols 40 ml; Sok pomarańczowy	
<b>MOJITO</b>	30,00 zł
Rum 50 ml; Sok z limonki; Cukier brązowy; Woda gazowana	
<b>CZERWONY PAŹDZIERNIK</b>	24,00 zł
Żurawinówka 100 ml; Sprite 200 ml; Żurawina	



# ALKOHOLE

## ALCOHOLS

### WÓDKI 40 ml / 500 ml

Bols, Wyborowa, Luksusowa	8,00 / 80,00 zł
Żołądkowa gorzka, Żubrówka, Dzięgielówka	8,00 / 80,00 zł
Finlandia, Absolut	12,00 / 120,00 zł
Possover Slivovitz, Baczewski	14,00 / 140,00 zł

### WÓDKI 50 ml

Tequila Silver Sierra, Tequila Gold Sierra	14,00 zł
--	----------

### WHISKY 50 ml

Brandy Stock	12,00 zł
Johnnie Walker Red Label, Ballantine`s	14,00 zł
Jack Daniel`s, Jim Beam, Grant`s	16,00 zł
Chivas Regal 12 y.o, Johnnie Walker Black Label	18,00 zł

### KONIAKI - COGNAC 50 ml

Martell VSOP, Remy Martin VS, Hennessy	35,00 zł
Metaxa 7*	18,00 zł
Metaxa 5*	14,00 zł

### GIN 50 ml

Seagrams, Lubuski	12,00 zł
-------------------	----------

### LIKIERY 50 ml

Wiśniówka, Żurawinówka	8,00 zł
Jagermeister, Kahlua	15,00 zł

### RUM 50 ml

Bacardi black, Bacardi superior, Malibu	15,00 zł
---	----------

### VERMOUTH 100 ml

Martini Bianco	12,00 zł
----------------	----------

# KARTA WIN REGIONALNYCH



## Legendy Kazimierskie – ESTERKA

Wino białe, półsłodkie.

Kupaż odmian Muscaris i Sauvignier Gris. Esterka wywoła uśmiech na twarzy o każdej porze roku. To niesamowicie aromatyczne i soczyste wino, wręcz obezwładnia nutami muszkatowymi. Nie brakuje też intrygujących nut białej porzeczki oraz kwiatów czarnego bzu. Na koniec skropione odrobiną cytryny, by zapewnić Wam jeszcze większą porcję orzeźwienia. Będzie świetnym połączeniem z daniami kuchni orientalnej, tak słodko-kwaśnymi, jak i bardziej pikantnymi.



45 zł/0,2l

135 zł/but.

## Legendy Kazimierskie – KOGUT

Wino białe, półwytrawne.

Kupaż odmian: Sauvignier Gris, Solaris, Seyval Blanc i Johanniter. Każdy kogut ma swoją osobowość i mocne cechy charakteru. Tak jak i to wino. Świetnie zbudowane, rasowe, pełne aromatów zielonego jabłka, cytrusów, melona i grejpfruta, podbite odrobiną nut dębowych i kremowych. Wszystko umiejętnie poukładane - niczym w grzebieniu. Świetnie podkreśla smak świeżych sałatek oraz makaronów w białych sosach. Kogut sprawdzi się także jako orzeźwiająca propozycja na letnie wieczory w gronie przyjaciół.



45 zł/0,2l

135 zł/but.

## FESTIWAL BLANC

Wino białe, półwytrawne.

Przyjemny, orzeźwiający i soczysty kupaż odmian białych. W nosie aromaty cytrusów, brzoskwiń i owoców egzotycznych z subtelną domieszką nut kwiatowych. W ustach eleganckie, krągłe, świetnie zrównoważone, zachwyca jedwabistą teksturą i cudownie długim finiszem. Festival Cuvee Blanc idealnie pasuje do drobiu, ryb, lekkich sałatek lub makaronów w białych sosach. Sprawdzi się również jako uniwersalna propozycja na spotkania w gronie przyjaciół.



95zł/but.

## CIAO FRIZZANTE

Wino białe, półwytrawne, gazowane półmusujące.

Przyjemne, orzeźwiające i soczyste wino w pięknej różowej odświeżeniu. Feeria aromatów owocowych z wyraźnymi nutami brzoskwini, gruszki oraz dojrzałych cytrusów. Delikatne perlenie sprawia, że owocowość i świeżość wybijają się na pierwszy plan. Odmiany: Seyval Blanc, Solaris, Muscaris



95zł/but.

## WINA CZERWONE RED WINES

<b>Wino z beczki wytrawne</b>	0,20l	15,00 zł
<b>Wino grzane z pomarańczą</b>	0,20l	20,00 zł
<b>Carlo Rossi półwytrawne</b> California	0,75l	50,00 zł
<b>Jacob`s Creek półwytrawne</b>	0,75l	70,00 zł
Shiraz , Grenache , Australia	0,10l	14,00 zł
karafka 0,5l		50,00 zł
<b>Shell Segal Red wytrawne</b>	0,75l	80,00 zł
Cabernet Sauvignon , Izrael	0,10l	16,00 zł
karafka 0,5l		60,00 zł
<b>Mogen David półsłodkie</b>	0,75l	60,00 zł
California USA	0,10l	12,00 zł
karafka 0,5l		45,00 zł
<b>Chianti wytrawne</b>	0,75l	70,00 zł
Sangiovese, Canaiolo , DOCG Toscana, Włochy		
<b>Lindeman's Bin 50 wytrawne</b>	0,75l	70,00 zł
Shiraz		

## WINA BIAŁE WHITE WINES

<b>Wino z beczki wytrawne</b>	0,20l	15,00 zł
<b>Jacob's Creek półwytrawne</b>	0,75l	70,00 zł
Sauvignon blanc, Australia	0,10l	14,00 zł
karafka 0,5l		50,00 zł
<b>Shell Segal wytrawne</b>	0,75l	80,00 zł
Sauvignon Blanc, Argaman, Syrah Izrael	0,10l	16,00 zł
karafka 0,5l		60,00 zł
<b>Portada półsłodkie</b>	0,75l	60,00 zł
Chardonnay, Moscatel, Alvarinho Portugalia	karafka 0,5l	45,00 zł

## WINA MUSUJĄCE CHAMPAGNE

<b>Champagne Vve Pelletier</b>	0,75l	250,00 zł
Reims, Francja <b>białe półwytrawne</b>		
<b>Martini Asti białe słodkie</b>	0,75l	80,00 zł
DOCG Asti, Włochy		
<b>Cava białe półwytrawne</b>	0,75l	50,00 zł
Hiszpania		
<b>Dorato bianco białe słodkie</b>	0,75l	40,00 zł
Polska		

## Organizujemy:

- Bankiety ; Przyjęcia okolicznościowe
- Konferencje ; Szkolenia
- Imprezy integracyjne z atrakcjami (od rejsów statkiem po sporty ekstremalne)
- Wyżywienie dla wycieczek i grup zorganizowanych po preferencyjnych cenach

**Zapraszamy także, do korzystania z usług naszego  
Pensjonatu**

do dyspozycji naszych gości oddajemy 9 eleganckich,  
klimatyzowanych pokoi  
2-osobowych i rodzinnych, dla 24 osób.

**Gościom pensjonatu, udzielamy 10% rabatu  
w naszej restauracji**

# ZAPRASZAMY

od godz. 9:00

**Restauracja Pod Wietrzną Górą**  
24-120 Kazimierz Dolny  
ul. Krakowska 1  
tel. 81 8810 640 / 543  
[info@wietrznagora.pl](mailto:info@wietrznagora.pl) [www.wietrzna.com](http://www.wietrzna.com)

WWW



Facebook



Instagram



### Wykaz alergenów występujących w potrawach

- \* 1 – zboża – gluten
- \* 2 – jaja i ich pochodne
- \* 3 – soja
- \* 4 – mleko i produkty mleko-pochodne
- \* 5 – seler
- \* 6 – laktoza
- \* 7 – gorczyca
- \* 8 – ryby
- \* 9 – skorupiaki
- \*10 – orzechy
- \*11 – orzeszki arachidowe