

Vivaldi

by

mavrommátis

PARIS

ENGLISH MENU

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΜΕΝΟΥ

МЕНЮ НА РУССКОМ

**The dishes on our menu have been conceived by the
Michelin star Chef Andreas Mavrommatis,
and created under the supervision of our
Executive Chef Panicos Hadjitofis**

FOUR COURSE TASTING MENU

EUR€ 64.00 - per person

WINE SELECTION PER COURSE BY OUR SOMMELIER

EUR€ 28.00 per person

SIX COURSE TASTING MENU

EUR€ 78.00 - per person

WINE SELECTION PER COURSE BY OUR SOMMELIER

EUR€ 42.00 per person

**Please ask the Restaurant Supervisor to advise the
'Chef's Choice of the Day' set menu**

Some of the dishes, pastries and Ice cream served in our restaurants may contain ingredients which may cause allergies (nuts, nut products, gluten, etc.). Our Maitre and Chef de Cuisine on duty are at your disposal should you require any clarification as to the products used for the preparation of our a la carte menus.

All prices are in Euro and include V.A.T.

APPETIZERS

SEASONAL SALAD

'Mavrommatis style', Fetta Cheese and Kalamata Olives

€ 19

(Allergens: 1, 4)

TOMATO CARPACCIO

Coloured Tomatoes, Burrata Tart, Gazpacho

€ 24

(Allergens: 1, 4, 8, 14)

SEABASS CEVICHE

Tabouleh with Lobster Gel, Cucumber and green Apple Soup

€ 26

(Allergens: 1, 2, 3, 4, 8, 9, 14)

LANGOUSTINES

Wrapped in Kataifi, Artichoke Flan, Shellfish Espuma

€ 28

(Allergens: 1, 2, 4, 5, 8, 14)

OCTOPUS

Grilled Octopus, crispy Phyllo, Kalamata Olives, glazed Onions, Grape Syrup

€24

(Allergens: 1, 4, 8, 10, 11, 14)

ASPARAGUS

Asparagus and Rucola Condiment, Kalamata Olives, Basil Sorbet

€ 24

(Allergens: 1, 4, 9, 14)

All prices are in Euro and include V.A.T.

MAINS

ASTAKOMACARONADA

Fresh Lobster served with Linguini and Lobster Bisque

€ 59

(Allergens: 1, 2, 4, 8, 9, 10, 14)

SEAFOOD RISOTTO

Selected Seafood, green Peas, Artichokes and green Asparagus

€ 36

(Allergens: 1, 3, 4, 8, 14)

BLUE FIN TUNA

Pistachio Crust, pickled Vegetables, Chorizo

€ 38

(Allergens: 3, 4, 5, 8)

WILD SEA BASS

Vegetable Ragout and smoked Eel, Pea Purée, Clam Sauce with Fennel

€ 42

(Allergens: 1, 3, 4, 8, 14)

FISH OF THE DAY (for two persons)

Whole Fish cooked in Salt Crust / Daily price

All prices are in Euro and include V.A.T.

MAINS

BEEF 'ROSSINI'

Beef Tenderloin, Duck Foie Gras, Ratan Potatoes,
Beef Jus flavoured with Truffles

€ 40

(Allergens: 1, 4, 7, 8, 9, 14)

VEAL

Tortellini Caponata, Artichoke, Zucchini, Veal Jus with Truffles

€ 38

(Allergens: 1, 4, 5, 6, 8, 9, 12)

PYRENEES LAMB

Shoulder Confit, roasted Saddle,
Kalamata Olives Condiment, Lamb Jus

€ 38

(Allergens: 1, 5)

All prices are in Euro and include V.A.T.

DESSERTS

CRUNCHY MILLE FEUILLE

Vanilla and Caramel Cream, Madagascar Vanilla Gelato

€ 12

(Allergens: 4, 8, 9, 12)

ORANGE PIE

Mastic Gelato, Vanilla Madagascar Chantille, Lemongrass Sauce

€ 12

(Allergens: 4, 8, 9, 12)

NAMELAKA MASCARPONE CREAM

Cream Cheese Namelaka, Coffee Sable, Mascarpone Gelato

€ 12

(Allergens: 4, 8, 9, 12)

VANILLA CREAM

Rose Petal Sauce, Lychees Sorbet

€ 12

(Allergens: 4, 8, 9, 12)

ASSORTMENT OF FINE CHEESES

Served with Chutney and fresh Bread

€14

(Allergens: 4, 6, 8, 9, 12)

ASSORTED SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER (for Two)

€ 19

(Allergens: 4, 6, 8, 9, 12)

GELATO

Selection of homemade Italian Ice Cream
(minimum order two scoops)

€ 7

(Allergens: 4, 6, 8, 9, 12)

All prices are in Euro and include V.A.T.

ALLERGENS INDEX

| INDICATING NUMBER | ALLERGEN SYMBOL & NAME | ALLERGEN DESCRIPTION |
|-------------------|------------------------|--|
| 1 | CELERY | This includes celery stalks, leaves, seeds and root called celeries. You can find celery in celery salt, salads, some meat products, soups and stock cubes. |
| 2 | CRUSTACEANS | Crab, lobster, prawns and scampi are crustaceans, shrimp paste often used in Thai and south-east Asian curries or salads. Is an ingredient to look out for. |
| 3 | FISH | You will find this is in some fish sauces, pizzas, relishes, salad dressings, stock cubes and Worcestershire sauce. |
| 4 | MILK | Milk is a common ingredient in butter, cheese, cream, milk powders and yoghurt. It can also be found in foods brushed or glazed with milk, in powdered soups and sauces. It's often split into casein in curds and BLG in whey. |
| 5 | MUSTARD | Liquid mustard, mustard powder and mustard seeds fall into this category. This ingredient can also be found in breads, curries, marinades, meat products, salad dressings, sauces and soups. |
| 6 | PEANUTS | Peanuts are actually a legume and grow underground, which is why it's sometimes called a groundnut. Peanuts are often used as an ingredient in biscuits, cakes, curries, desserts, sauces (such as satay sauce), as well as in groundnut oil and peanut flour. |
| 7 | SOYA | Often found in bean curd, edamame beans, miso paste, textured soya protein, soya flour or tofu, soya is a staple ingredient in oriental food. It can also be found in desserts, ice-cream, meat products, sauces and vegetarian products. |
| 8 | WHEAT-GLUTEN | Wheat (such as spelt and Khorasen wheat/Kamut), rye barley and oats is often found in foods containing flour such as some types of baking powder, batter, bread crumbs, bread, cakes, pasta, couscous, meat products, pasta, pastry, sauces, soups and fried foods which are dusted with flour. |
| 9 | EGGS | Eggs are often found in cakes, some meat products, mayonnaise, mousse, pasta, quiche, sauces and pastries or foods brushed or glazed with egg. |
| 10 | LUPIN | Yes, lupin is a flower, but it's also found in flour! Lupin flour seeds can be used in some types of bread, pastries and even pasta. |
| 11 | MOLLUSCS | These include mussels, land snails, squid and whelks but can also be commonly found in oyster sauce or as an ingredient in fish stews. |
| 12 | TREE NUTS | Not to be mistaken with peanuts (which are actually a legume & grow underground). This ingredient refers to nuts which grow on trees, like cashew nuts, almonds and hazelnuts. You can find nuts in breads, biscuits, crackers, desserts, nut powders (often used in Asian curries), stir-fried dishes, ice-cream, marzipan (almond paste), nut oils and sauces. |
| 13 | SESAME | These seeds can often be found in bread (sprinkled on hamburger buns for example), breadsticks, houmous, sesame oil and tahini. They are sometimes toasted and used in salads. |
| 14 | SULPHUR DIOXIDE | This is an ingredient often used in dried fruit such as raisins, dried apricots and prunes. You might also find it in meat products, soft drinks, vegetables as well as in wine and beer. If you have asthma, you have a higher risk of developing a reaction to sulphur dioxide. |

Блюда нашего меню были задуманы шеф-поваром Андреасом Мавромматисом, обладателем звезды Мишлен, и созданы под руководством нашего шеф-повара Паникоса Хаджитофиса.

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ИЗ ЧЕТЫРЁХ БЛЮД
64 ЕВРО на человека

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ ИЗ ШЕСТИ БЛЮД
78 ЕВРО на человека

**Чтобы ознакомиться с меню дня
по рекомендации шеф-повара, пожалуйста,
обратитесь к менеджеру ресторана**

Некоторые блюда, выпечка и мороженое, подаваемые в наших ресторанах, могут содержать ингредиенты, способные вызвать аллергию (орехи, ореховые продукты, клейковина и др.). Наш метрдотель и дежурный шеф-повар всегда будут рады помочь, если вам потребуются какие-либо разъяснения относительно продуктов, используемых для приготовления порционных блюд, указанных в наших меню.

Все цены указаны в евро и включают НДС

ЗАКУСКИ

SEASONAL SALAD

‘Стиль Мавромматис’, Сыр Фета, Оливки Каламата

€ 19

(Аллергенов: 1, 4)

TOMATO CARPACCIO

Цветные помидоры, тарт с Бурратой, гаспачо

€ 24

(Аллергенов: 1, 4, 8, 14)

SEABASS CEVICHE

Севиче из сибаса, салат Табуле с желе из лобстера, холодный суп из огурцов и зеленых яблок

€ 26

(Аллергенов: 1, 2, 3, 4, 8, 9, 14)

LANGOUSTINES

Лангустины, завёрнутые в тесто Катаифи, флан из артишоков и эспума из моллюсков

€ 28

(Аллергенов: 1, 2, 4, 5, 8, 14)

OCTOPUS

Осьминог на гриле, хрустящее тесто «Фило», оливки Каламата, глазированный лук и виноградный сироп

€ 24

(Аллергенов: 1, 4, 8, 10, 11, 14)

ASPARAGUS

с заправкой из рукколы и спаржи, оливками Каламата и сорбе из базилика

€ 24

(Allergens: 1, 4, 9, 14)

Все цены указаны в евро и включают НДС

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

АСТАКОМАСАРОНАДА

Свежий омар с лингвине и биском на основе омаров

€ 59

(Аллергенов: 1, 2, 4, 8, 9, 10, 14)

SEAFOOD RISOTTO

Ризотто с отборными морепродуктами, зелёным горошком, артишоками и зелёной спаржей

€ 36

(Аллергенов: 1, 3, 4, 8, 14)

BLUE FIN TUNA

Голубой тунец в фисташковой корочке, маринованные овощи и соус с ароматом Чоризо

€ 38

(Аллергенов: 3, 4, 5, 8)

WILD SEA BASS

Дикий сибас с овощным рагу и копчёным угрем, гороховое пюре, соус из моллюсков с фенхелем

€ 42

(Аллергенов: 1, 3, 4, 8, 14)

FISH OF THE DAY (на двоих)

Запечённая целиком рыба под корочкой из соли / цена варьируется в зависимости от сорта рыбы

Все цены указаны в евро и включают НДС

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

BEEF 'ROSSINI'

Говяжья вырезка, утиное фуа-гра, Картофель Ратан,
и густой говяжий бульон, приправленный трюфелями

€ 40

(Аллергенов: 1, 4, 7, 8, 9, 14)

VEAL

Тортеллини Капоната с овощами, артишок, цукини, соус на основе телячьего
бульона с трюфелем

€ 38

(Аллергенов: 1, 4, 5, 6, 8, 9, 12)

PYRENEES LAMB

Лопатка ягненка конфи, жареная корейка, жареное седло
приправа с оливками сорта «Каламата» и густой бульон из мяса ягнёнка

€ 38

(Аллергенов: 1, 5)

Все цены указаны в евро и включают НДС

ДЕСЕРТЫ

CRUNCHY MILLE FEUILLE

С ванильно-карамельным кремом и джелато «Мадагаскарская ваниль»

€ 12

(Аллергены: 4, 8, 9, 12)

ORANGE PIE

Апельсиновый пирог, мороженое с мастихой, крем Шантильи с мадагаскарской ванилью и соус лемонграсс

€ 12

(Аллергенов: 4, 8, 9, 12)

NAMELAKA MASCARPONE CREAM

Нежный сливочный крем Намелака, кофейное печенье Сабле, джелато Маскарпоне

€ 12

(Аллергены: 4, 8, 9, 12)

VANILLA CREAM

Соус из лепестков роз и сорбе из личи

€ 12

(Аллергены: 4, 8, 9, 12)

ASSORTMENT OF FINE CHEESES

Подаётся с чатни и свежим хлебом

€ 14

(Аллергенов: 4, 6, 8, 9,12)

ASSORTED SEASONAL FRESH FRUIT PLATTER

Ассорти из сезонных фруктов (на двоих)

€ 19

(Аллергенов: 4, 6, 8, 9,12)

GELATO

Домашнее итальянское мороженое (3 шарика)

€ 7

(Аллергенов: 4, 6, 8, 9,12)

Все цены указаны в евро и включают НДС

ALLERGENS INDEX

| НОМЕР | НАЗВАНИЕ АЛЛЕРГЕНА | ОПИСАНИЕ АЛЛЕРГЕНА |
|-------|---------------------------|---|
| 1 | СЕЛЬДЕРЕЙ | Включает стебли, листья, семена, а также корень сельдерея. Следы сельдерея можно встретить в сельдереевой соли, салатах, некоторых мясных продуктах, супах, а также в кубиках бульона. |
| 2 | РАКООБРАЗНЫЕ | К ракообразным относятся краб, лобстер, креветки и лангустины. Стоит избегать также креветочной пасты, которая часто используется в тайской и юго-восточно-азиатской кухнях и является ингредиентом соусов, карри и салатов. |
| 3 | РЫБА | Аллерген содержится в некоторых рыбных соусах, пицце, приправах, заправках для салатов, кубиках бульона, а также Вустерском соусе. |
| 4 | МОЛОКО | Молоко является основным ингредиентом масла, сыра сливков, молочного порошка и йогурта. Его следы можно встретить в блюдах, глазированных или смазанных молоком, а также в порошковых супах и соусах. Часто делится на казеин - в твороге, и бета-лактоглобулин – в сыворотке. |
| 5 | ГОРЧИЦА | К этой категории относятся жидкая горчица, горчичный порошок и семена горчицы. Аллерген встречается также в некоторых сортах хлеба, карри, маринадах, мясных продуктах, заправках для салатов, соусах и супах. |
| 6 | АРАХИС | Арахис относится к бобовым и его плоды растут под землей, именно поэтому арахис иногда называют земляным орехом. Его часто используют в качестве ингредиента в печенье, тортах и других десертах, карри и соусах (таких как соус Сатай). Кроме того, из арахиса производят масло и муку. |
| 7 | СОЯ | Соя является базовым ингредиентом восточной кухни. Встречается в соевом твороге, бобах эдамаме, пасте мисо, текстурированном соевом белке, соевой муке или тофу. Также, следы сои можно встретить в десертах, мороженом, соусах, мясных или вегетарианских продуктах. |
| 8 | ПШЕНИЦА-КЛЕЙКОВИНА | Пшеница (обычная и Камут), рожь, ячмень и овес встречаются в пищевых продуктах, содержащих муку, некоторых видах разрыхлителей, тесте, панировочных сухарях и крошке, хлебе, макаронных изделиях, кус-кусе, мясных продуктах, тортах и выпечке, соусах, супах и жареных блюдах, присыпанных мукой. |
| 9 | ЯЙЦА | Яйца содержатся в тортах, некоторых мясных продуктах, майонезе, муссах, макаронных изделиях, кишях и пирогах с заварным кремом, соусах, выпечке и любых блюдах, смазанных или глазированных яйцом. |
| 10 | ЛЮПИН | Да, люпин – это цветок, но он может содержаться в муке! Мука из семян люпина используется в приготовлении некоторых сортов хлеба, выпечки и даже макарон. |
| 11 | МОЛЛЮСКИ | Мидии, улитки, кальмары и др. Также встречаются в устричных соусах, тушеных рыбных блюдах и рагу. |
| 12 | ОРЕХИ | Не путайте с арахисом, который относится к бобовым и растет под землей. Этот аллерген содержится в орехах, которые растут на деревьях, таких как кешью, миндаль и фундук. Орехи могут содержаться в хлебе, печенье, крекерах, десертах, ореховом порошке (часто используется в азиатских соусах), блюдах стир-фрай, мороженом, марципане (миндальная паста), ореховом масле и соусах. |
| 13 | КУНЖУТ | Семена этого растения могут содержаться в хлебо-булочных изделиях (в качестве присыпки на булочках и бургерах, например), хуммус, кунжутном масле и пасте тахини. Иногда их поджаривают и используют в салатах. |
| 14 | ДИОКСИД СЕРЫ (консервант) | Это вещество часто используется в производстве сушеных фруктов, таких как изюм, курага и чернослив. Он может содержаться в мясных продуктах, газированных напитках, овощах, а также вине и пиве. Если вы страдаете астмой, то подвержены высокому риску развития аллергической реакции на диоксид серы. |

Τα πιο κάτω πιάτα έχουν εμπνευστεί από τον βραβευμένο με

Michelin αστέρι Ανδρέα Μαυρομμάτη,

υπό την επίβλεψη

του Αρχιμάγειρα μας Πανίκο Χατζητοφή

MENΟΥ ΤΕΣΣΑΡΩΝ ΠΙΑΤΩΝ

EUR€ 64 - ανά άτομο

ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΡΑΣΙΩΝ ΑΝΑ ΠΙΑΤΟ ΑΠΟ ΤΟΝ SOMMELIER ΜΑΣ

EUR€ 28 - ανά άτομο

MENΟΥ ΕΞΙ ΠΙΑΤΩΝ

EUR€ 78 - ανά άτομο

ΕΠΙΛΟΓΗ ΚΡΑΣΙΩΝ ΑΝΑ ΠΙΑΤΟ ΑΠΟ ΤΟΝ SOMMELIER ΜΑΣ

EUR€ 42 - ανά άτομο

Παρακαλώ ζητείστε από τον Αρχισερβιτόρο του Εστιατορίου

Να σας ενημερώσει για τα 'Επιλεγμένα Πιάτα της Ημέρας' από τον Σεφ

Παρακαλώ σημειώστε πως μερικά από τα πιάτα μας, επιδόρπια και παγωτά που σερβίρονται στα εστιατόρια μας, ίσως περιέχουν συστατικά που μπορεί να προκαλέσουν τροφική αλλεργία (ξηροί καρποί, γλουτένη, κλπ.). Ο Αρχισερβιτόρος του εστιατορίου μας καθώς και ο Αρχιμάγειρας είναι στην διάθεσή σας για περαιτέρω πληροφορίες.

Οι τιμές που αναγράφονται είναι σε ΕΥΡΩ και περιλαμβάνουν ΦΠΑ

ΟΡΕΚΤΙΚΑ

ΕΠΟΧΙΑΚΗ ΣΑΛΑΤΑ

Σε στυλ 'Manrommatis' με Φέτα, Ελιές Καλαμάτας, Νοτμάτα

€ 19

(Αλλεργιογόνα 1, 4)

ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

Χρωματιστές Ντομάτες, Τάρτα Μπουράτας, κρύο Κασπάτσιο

€ 24

(Αλλεργιογόνα 1, 4, 8, 14)

ΛΑΥΡΑΚΙ ΣΕΒΙΤΣΕ

Ταμπούλι, ζελές Αστακού, Σούπα από κρύο Αγγούρι και πράσινο Μήλο

€ 26

(Αλλεργιογόνα 1, 2, 3, 4, 8, 9, 14)

ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ

Ψητές σε Κανταίφι, Φλαν Αγκινάρας, αφρός από Οστρακοειδή

€ 28

(Αλλεργιογόνα 1, 2, 4, 5, 8, 14)

ΧΤΑΠΟΔΙ

Χταπόδι στη Σχάρα, τραγανό Φύλλο Κρούστας, Ελιές Καλαμάτας,
καραμελωμένα Κρεμμύδια και Πετιμέζι

€ 24

(Αλλεργιογόνα 1, 4, 8, 10, 11, 14)

ΣΠΑΡΑΓΓΙΑ

Κόντιμεντ Ρόκκας και Σπαράγγια, Ελιές Καλαμάτας, Σορμπέ Βασιλικού

€ 24

(Αλλεργιογόνα 1, 4, 9, 14)

Οι τιμές που αναγράφονται είναι σε ΕΥΡΩ και περιλαμβάνουν ΦΠΑ

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΑΣΤΑΚΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ

Αστακός σερβιρισμένο με ζυμαρικό Λιγκουίни και Μπισκ Αστακού

€ 59

(Αλλεργιογόνα 1, 2, 4, 8, 9, 10, 14)

ΡΙΖΟΤΟ

Οστρακοειδή, Αρακάς, Αγκινάρες και πράσινα Σπαράγγια

€ 36

(Αλλεργιογόνα 1, 3, 4, 8, 14)

ΤΟΝΟΣ

Γαλαζόπτερος Τόνος, κρούστα από Φυστίκια Αιγίνης, Ντοματίνια, Τσιορίθο

€ 38

(Αλλεργιογόνα 3, 4, 5, 8)

ΑΓΡΙΟ ΛΑΒΡΑΚΙ

Ραγού Λαχανικών με καπνιστό Χέλι, Πουρές Αρακά, Ζωμός από Αχιβάδα με Φοινόκιο

€ 42

(Αλλεργιογόνα 1, 3, 4, 8, 14)

ΨΑΡΙ ΗΜΕΡΑΣ (ΓΙΑ ΔΥΟ)

Ψημένο με Κρούστα από Αλάτι

Τιμή ημέρας

Οι τιμές που αναγράφονται είναι σε ΕΥΡΩ και περιλαμβάνουν ΦΠΑ

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

ΒΟΔΙΝΟ 'ΡΟΣΣΙΝΙ'

Φιλέτο Βοδινό, Φουά Γκρα, Πατάτες 'Ratan', Μοσχαρίσιος ζωμός με Τρούφα

€ 40

(Αλλεργιογόνα 1, 4, 7, 8, 9, 14)

ΜΟΣΧΑΡΙ

Τορτελλίνη γεμιστό με Καπονάτα, Αγκινάρα, Κολοκύθι, Μοσχαρίσιος Ζωμός με Τρούφες

€ 38

(Αλλεργιογόνα 1, 4, 5, 6, 8, 9, 12)

ΑΡΝΑΚΙ

Από τα Πυρηναία, Σπάλα Κονφί, Σέλλα γεμιστή με Χαλούμι,

Κόντιμεντ από Ελιές Καλαμάτας, Αρνίσιος ζωμός

€ 38

(Αλλεργιογόνα 1, 5)

Οι τιμές που αναγράφονται είναι σε ΕΥΡΩ και περιλαμβάνουν ΦΠΑ

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

ΜΙΛΦΕΙΓ

Τραγανό Μπισκότο, κρέμα Καραμέλας, Παγωτό Βανίλια

€ 12

(Αλλεργιογόνα 4, 8, 9, 12)

ΠΟΡΤΟΚΑΛΟΠΙΤΑ

Παγωτό Μαστίχας, κρέμα Σαντιγή εμπλουτισμένη με λευκή Σοκολάτα και Βανίλια Μαδαγασκάρης, Σος από Λεμονόχορτο

€ 12

(Αλλεργιογόνα 4, 8, 9, 12)

ΝΑΜΕΛΑΚΑ ΜΑΣΚΑΡΠΟΝΕ ΚΡΕΜΑ

Κρεμμώδες Τυρί Ναμελάκα, Μπισκότα αρωματισμένα με Καφέ, Παγωτό Μασκαρπόνε

€ 12

(Αλλεργιογόνα 4, 8, 9, 12)

ΚΡΕΜΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

Σως από Ροδοπέταλα, Σορμπέ από Lychees

€ 12

(Αλλεργιογόνα 4, 8, 9, 12)

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΕΠΙΛΕΓΜΕΝΑ ΤΥΡΙΑ

Σερβίρονται με Τσάτνι και φρεσκοψημένο Ψωμί

€ 14

(Αλλεργιογόνα 4, 6, 8, 9, 12)

ΠΙΑΤΕΛΑ ΜΕ ΚΟΜΜΕΝΑ ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ ΕΠΟΧΗΣ (για Δύο)

€ 19

(Αλλεργιογόνα 4, 6, 8, 9, 12)

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΠΟ ΣΠΙΤΙΣΙΑ ΙΤΑΛΙΚΑ ΠΑΓΩΤΑ

(ελάχιστη παραγγελία δύο μπαλίτσες)

€ 7

(Αλλεργιογόνα 4, 6, 8, 9, 12)

Οι τιμές που αναγράφονται είναι σε ΕΥΡΩ και περιλαμβάνουν ΦΠΑ

ALLERGENS INDEX

| ΕΝΔΕΙΞΗ ΑΡΙΘΜΟΥ | ΣΥΜΒΟΛΟ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΟΥ & ΟΝΟΜΑ | ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΟΥ |
|-----------------|-------------------------------|---|
| 1 | Σέλινο | Περιλαμβάνει κοτσάνια από σέλινο, φύλλα, σπόρους και ρίζα που ονομάζεται σελινόριζα. Μπορείτε να βρείτε σέλινο σε αλάτι σέλινο, σαλάτες, μερικά προϊόντα κρέατος, σούπες και κύβους λαχανικών μαγειρικής. |
| 2 | Οστρακοειδή | Τα καβούρια, οι αστακοί, οι γαρίδες και τα καραβίδες είναι μαλακά όστρακα, η πάστα γαρίδας που χρησιμοποιείται συχνά σε κάρυ ή σαλάτες της Ταϊλάνδης και της Νοτιοανατολικής Ασίας. Είναι ένα συστατικό που πρέπει να προσέξουμε. |
| 3 | Ψαρί | Θα το βρείτε σε μερικές σάλτσες ψαριών, πίτσες, σάλτσες σαλάτας, κύβους λαχανικών μαγειρικής και σάλτσα Worcestershire. |
| 4 | Γάλα | Το γάλα είναι ένα κοινό συστατικό που το βρίσκουμε στο βούτυρο, στο τυρί, στην κρέμα γάλακτος, στις σκόνες γάλακτος και το γιαούρτι. Μπορεί επίσης να βρεθεί σε τρόφιμα βουτηγμένα σε γάλα και σε σούπες και σάλτσες σε σκόνη. Συχνά διαχωρίζεται σε καζέϊνη σε τυρόπηγμα και BLG σε ορό γάλακτος. |
| 5 | Μουστάρδα | Η υγρή μουστάρδα, η σκόνη μουστάρδας και οι σπόροι μουστάρδας υπάγονται στην κατηγορία αυτή. Αυτό το συστατικό μπορεί επίσης να βρεθεί σε ψωμιά, κάρυ, μαρινάδες, προϊόντα κρέατος, σάλτσες σαλάτας, σάλτσες και σούπες. |
| 6 | Φιστίκια | Τα φιστίκια είναι όσπρια και μεγαλώνουν στο χώμα, γι' αυτό μερικές φορές ονομάζονται και φυτά. Τα φιστίκια χρησιμοποιούνται συχνά ως συστατικό σε μπισκότα, κέικ, κάρυ, επιδόρπια, σάλτσες (όπως σάλτσα Σαταυ), καθώς και σε αραχιδέλαιο και αλεύρι. |
| 7 | Σόγια | Συχνά βρίσκεται σε φασόλια, φασόλια edamame, πάστα miso, πρωτεΐνες σόγιας, αλεύρι σόγιας ή tofu. Η σόγια είναι ένα βασικό συστατικό σε ανατολίτικα φαγητά. Μπορεί επίσης να βρεθεί σε επιδόρπια, παγωτά, προϊόντα κρέατος, σάλτσες και χορτοφαγικά προϊόντα. |
| 8 | Γλουτένη από Σπάρι | Σπάρι, κριθαράκι σίκαλης και βρώμη συχνά συναντιούνται σε τρόφιμα που περιέχουν αλεύρι, όπως μερικούς τύπους διαγκωτικά ζαχαροπλαστικής, ζύμη, τριμμένη φρυγανιά, ψωμί, κέικ, κουσκούς, προϊόντα κρέατος, ζυμαρικά, σούπες και τηγανητά τρόφιμα τα οποία είναι πασπαλισμένα με αλεύρι. |
| 9 | Αυγά | Τα αυγά συχνά βρίσκονται σε κέικ, σε μερικά προϊόντα με βάση το κρέας, μαγιονέζα, μους, ζυμαρικά, σάλτσες και αρτοσκευάσματα ή τρόφιμα που έχουν βουρτσιστεί με αυγά. |
| 10 | Λούπινο | Το λούπινο είναι ένα λουλούδι, αλλά βρίσκεται επίσης στο αλεύρι! Οι σπόροι από αλεύρι λούπινου μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε μερικά είδη ψωμιού, γλυκών και ακόμη ζυμαρικών. |
| 11 | Μαλάκια | Περιλαμβάνουν τα μύδια, το σαλιγκάρι, το καλαμάρι, είδη σπειροειδούς κοχυλιού. Μπορούν επίσης να βρεθούν συχνά σε σάλτσα στρειδιών ή ως συστατικό σε σούπες ψαριών. |
| 12 | Καρποί Δέντρων | Να μην μπερδεύτεί με τα φιστίκια. Το συστατικό αυτό αναφέρεται σε καρπούς με κέλυφος που αναπτύσσονται σε δέντρα, όπως καρύδια, κάστανια, αμύγδαλα και φουντούκια. Μπορείτε να βρείτε ξηρούς καρπούς σε ψωμιά, μπισκότα, κράκερ, επιδόρπια, σκόνες (που χρησιμοποιούνται συχνά σε ασιατικά φαγητά), σε τηγανητά φαγητά, παγωτά, λάδι από καρύδια και σάλτσες. |
| 13 | Σουσάμι | Αυτοί οι σπόροι μπορούν συχνά να βρεθούν στο ψωμί (για παράδειγμα πασπαλισμένο με κουλουράκια για χάμπουργκερ), κριτσίνια, χούμους, σησαμέλαιο και ταχίνι. Μερικές φορές χρησιμοποιείται και σε σαλάτες φρυγανισμένα. |
| 14 | Διοξειδίο του Θείου | Αυτό είναι ένα συστατικό που χρησιμοποιείται συχνά σε αποξηραμένα φρούτα όπως σταφίδες, αποξηραμένα βερίκοκα και δαμάσκηνα. Μπορεί επίσης να το βρείτε και σε προϊόντα κρέατος, αναψυκτικά, λαχανικά καθώς και σε κρασί και μπύρα. Αν έχετε άσθμα, υπάρχει μεγαλύτερος κίνδυνος ανάπτυξης αντίδρασης στο διοξειδίο του θείου. |