

Anno Domini 2013

KAWA I CHILI

Poranne, popołudniowe i wieczorne nowiny ze świata
Azteków, Strażników Kawy i Chili oraz
zaprzyjaźnionych Amigos. Dowiedziecie się kto jest
poszukiwany, kto ukradł, kto jest zakochany, a kto ...
zabił z miłości!?

Przy okazji przeczytać możecie co zjeść się da!

SOPA

CHŁODNIK Z AVOCADO!!!

Avocado, ogórek, kolendra **20 zł**
tylko w sezonie



SOPA DE MAIZ - 15 zł

Sławna meksykańska zupa
krem z kukurydzy. Delikatna,
lekko słodka, podawana z
paskami tortilli.
Idealna dla dzieci.

SOPA TOMATE CON VEGETALES - 15 zł

Witaminowa bomba - zupa
z przecieranych
pomidorów z dodatkiem
grillowanych warzyw.

SOPA DE TOMATES - 15 zł

Pyszna zupa z
przecieranych pomidorów
z kolendrą, kwaśną śmietaną
paskami tortilli do chrupania.

SOPA DE FRIJOL - 15 zł

Krem z przetartej czerwonej fasoli
ze śmietaną, serem i meksykańskimi
przyprawami. Podawana
z chrustem z tortilli

Lunch 28 zł

zapytaj kelnera jaki dzisiaj
od poniedziałku do piątku 12-16

ENTRADAS

GUACAMOLE - 22 zł

Słynna salsa z awokado z odrobiną przypraw, czosnkiem, czerwoną cebulą i drobno siekanymi pomidorami.

Podawana z kukurydzianymi nachosami.

Guacamole było przysmakiem Azteków! Tym afrodyzjakiem zajadali się Montezuma czy Cortez!



JALAPEÑOS CON QUESO - 9 zł/sztuka

Ostre papryczki Jalapeño faszerowane serem.

Panierowane i smażone w głębokim oleju.

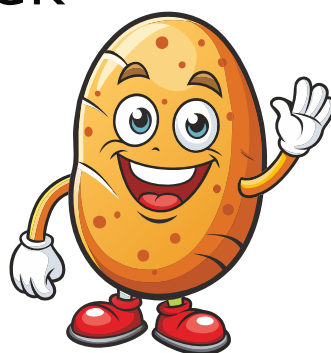
Podawane ze śmietaną z sokiem z limonki.

Uwaga! Nie mamy wpływu na wielkość papryczek!



PAPAS A LA SALSA BRAVA - 16 zł

Smażone, drobno krojone ziemniaki podawane z salsą z papryczek Guajillo.



NACHOS Z SEREM I JALAPEÑO - 22 zł

Kukurydziane nachos z papryczkami Jalapeños zapiekane pod serem.

Podawane z salsą pico de gallo.



Powyżej 6 osób doliczamy 10% serwisu

TACOS DORADOS

Cztery kukurydziane tortille wypełnione farszem z ucieranych ziemniaków i grillowanych warzyw.
Posypane twarogiem i polane kwaśną śmietaną.

Wersja:

wege - **31 zł**

kurczak - **33 zł**

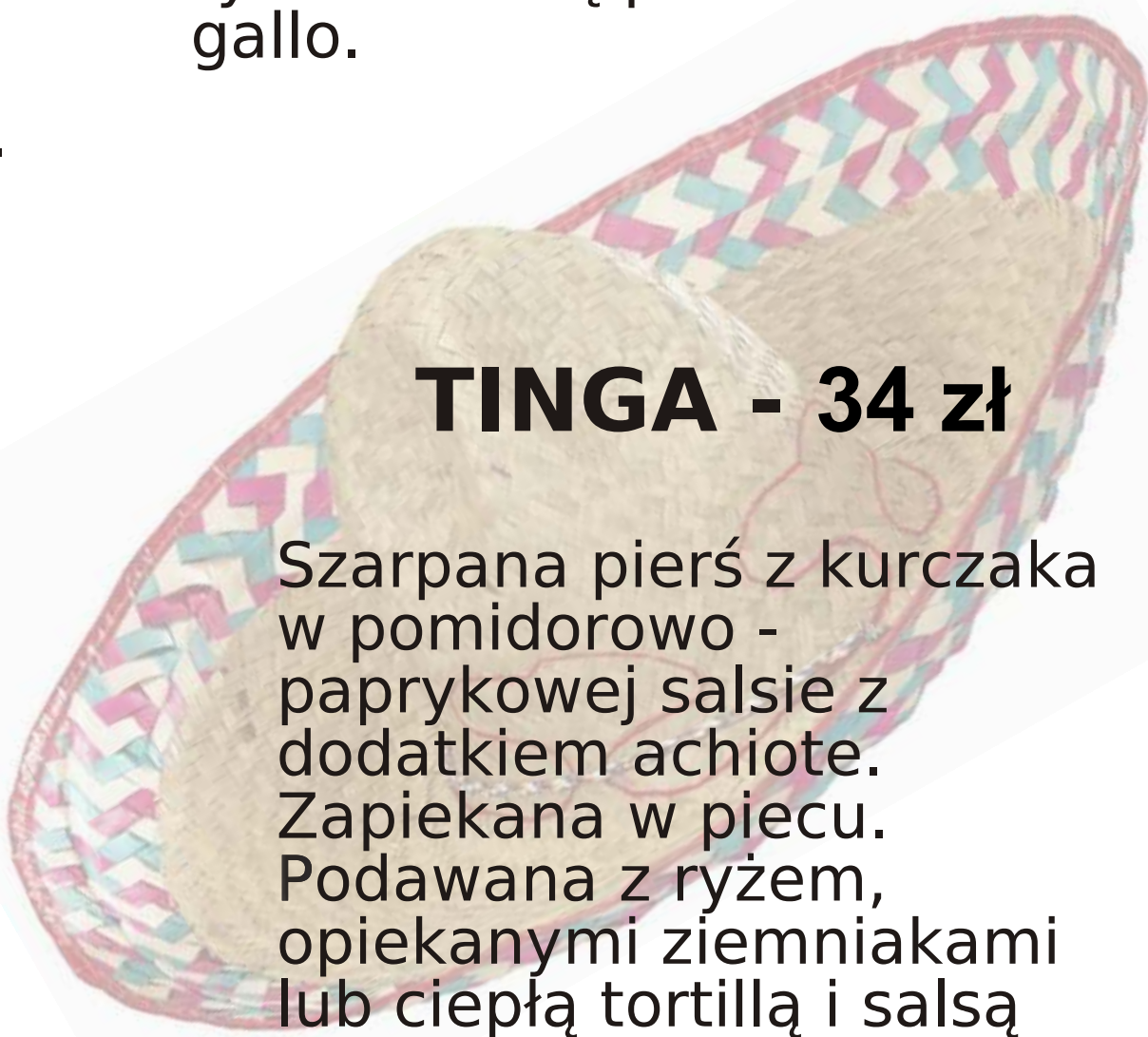


POLLO CON MOLE - 42 zł

Niesamowicie delikatna pierś z kurczaka w pikantnej, czekoladowej salsie, posypana sezamem. Podawana z ryżem i salsą pico de gallo.

TINGA - 34 zł

Szarpana pierś z kurczaka w pomidorowo - paprykowej salsie z dodatkiem achiote. Zapiekana w piecu. Podawana z ryżem, opiekаныmi ziemniakami lub ciepłą tortillą i salsą pico de gallo.



CHILI CON CARNE - 42 zł

Mielona wołowina z czerwoną fasolą, papryczkami, warzywami i ryżem.
Najlepiej smakuje na ostro!



TORTILLA

Zapiekana w piecu pszenna tortilla z sosem czosnkowym, sałatą, ogórkiem, papryką i serem.

Wersja:

wege - **30 zł**

kurczak - **32 zł**

wieprzowina - **34 zł**

wołowina - **36 zł**

Powyżej 6 osób doliczamy 10% serwisu

TLAYUDA

Domowe, meksykańskie jedzenie!

Niezwykłe danie z rodzinnego domu jednego z naszych kucharzy - Ricardo Cordovy Sancheza. Wypiekana pszenna tortilla z dużą ilością pieczonych, grillowanych i surowych warzyw. Posypana kremowym i wędzonym twarogiem.

Wersja:

wege - **29 zł**

kurczak - **31 zł**

wieprzowina - **33 zł**

wołowina - **35 zł**



CHIMICHANGA

Burrito inaczej!

Chrupiące, meksykańskie burrito. Dwie pszenne tortille wypełnione farszem smażone kilkanaście sekund w mocno rozgrzanym oleju!

Wersja:

wege - **31 zł**

kurczak - **33 zł**

wieprzowina - **36 zł**

wołowina - **37 zł**

TOSTADAS

Kukurydziane tortille z pastą z czerwonej fasoli z farszem:

1 x chili con carne

1 x tinga

1 x grillowane warzywa

Posypane sałatą, wędzonym twarogiem i awokado.

6 sztuk - **49 zł**

3 sztuki - **29 zł**



BURRITO

Zapiekana w piecu pszenna tortilla posmarowana pastą z czerwonej fasoli, wypełniona mięsno-warzywnym farszem i serem.

Wersja:

wege - **31 zł**

kura - **33 zł**

wieprzowina - **35 zł**

wołowina - **37 zł**

Powyżej 6 osób doliczamy 10% serwisu

TACO

Oryginalne taco prosto z ulic Meksyku!

Trzy chrupiące, kukurydziane tortille wypełnione warzywami. Posypane sałatą lodową i twarogiem, polane kwaśną śmietaną.

Wersja:

wege - **30 zł**

kurczak - **32 zł**

wieprzowina - **33 zł**

wołowina - **36 zł**

krewetka - **38 zł**

chili con carne z kaktusem - **36 zł**



CHORIZ QUESADILLAS - 36 zł

Grillowany pszenny placek wypełniony serem i kiełbaskami chorizo według przepisu Ricardo Cordovy Sancheza.

Wertuj gazetkę

QUESADILLAS

Jak w meksykańskim domu!

Mocno zgrillowany pszenny naleśnik wypełniony serem i warzywami.

Wersja:

wege - **30 zł**

kurczak - **32 zł**

wieprzowina - **32 zł**

wołowina - **36 zł**

krewetka - **38 zł**



ENCHILADA

Kukurydziane tortille nadziewane warzywami i mięsem, zapieczone w salsie.

Salsa:

roja - łagodna

verde - ostra!

mole - czekoladowa

Wersja:

wege - **32 zł**

Kurczak - **35 zł**

wieprzowina - **35 zł**

wołowina - **37 zł**



Przed restauracją Kawa i Chili zebrała się grupa Gringos, głośno wykrzykujących niezrozumiałe słowa. Początkowo wszyscy myśleli, że jest to ekipa z kartelu Białego Nosa! Okazali się to być Amigos, którzy najedzeni i napici wykrzykiwali: Viva la Kawa! na cześć swojej ulubionej knajpki!

CHORIZO - 45 zł

Autorskie danie Szefa Kuchni Ricardo Cordovy Sancheza. Grillowane kiełbaski wieprzowo - wołowe z paprykową pastą achiote i przyprawami. Podawane z opiekany ziemniakami i salsą pico de gallo.



SOLOMILLO PICANTES - 45 zł

Grillowane medaliony z polędwicy wieprzowej w sosie z jalapeño i balsamico. Podawane z ryżem i salsą pico de gallo.

TORTILLA BURGER - 44 zł

Grillowany burger, sałata lodowa, czerwona cebula i kolendra zawinięte w tortilli. Do tego opiekane ziemniaki i sos chipotle!

COSTILLA - 48 zł

Słuszną porcją krótko ciętych, chudych żeberek marynowanych w papryczkach Guajillo.

Podawane z opiekany ziemniakami i salsą pico de gallo.

ALAS PICANTES - 38 zł

Pyszne skrzydełka z kurczaka!

Skrzydełka marynowane w zalewie z kolendry, miodu i jalapeños. Pieczone w salsie pomidorowej.



FAJITAS

Skwierczące na gorącym żeliwie pokrojone w piórka warzywa z pastą z czerwonej fasoli i ciepłą tortillą.

Wersja:

wege - **45 zł**

kurczak - **47 zł**

połędwica wieprzowa - **49 zł**

połędwica wołowa - **52 zł**

krewetki - **52 zł**



RYBA I OWOCE MORZA

PESCADO EN SALSA - 55 zł

Kawał ryby na talerzu!
Pieczony filet z łososia.
Podawany z ryżem lub
opiekany ziemniakami i
salsą pico de galo.



LANGUSTYNKI - 58 zł

Delikatne krewetki
duszone w białym winie,
maśle i czosnku. Podawane
z ryżem lub ciepłą tortillą.

MULE - 55 zł

Mule w białym winie lub
w pomidorowej salsie.
Podawane z ryżem lub
ciepłą tortillą.

ENSALADAS

ENSALADA CON POLLO - 35 zł

Salata, kurczak, jalapeños, papryką, ogórkiem, cebulą i nachos. Podawana na ciepłej tortilli.

ENSALADA DE LENTEJAS - 35 zł

Salatka z soczewicą, serem pleśniowym, serem camembert, pomidorem, papryką i miodową salsą. Podawana z ciepłą tortillą.

ENSALADA DE CAMERONES - 42 zł

Salatka z krewetkami, czerwoną cebulką, sałatą lodową, ogórkiem i dressingiem z papryczek Jalapeños.

NOPALES - 40 zł

Salatka z kaktusa!

Salatka z czerwoną cebulą, pomidorem, kolendrą, kaktusem i awokado.

SALSY - 9 zł

Meksykańskie sosy!

ROJAS - łagodna, pomiorowa salsa z czerwoną cebulą, papryką i kolendrą

VERDE - pikantna salsa z zielonych pomidorów, papryki i kolendry

PICO DE GALLO - drobno siekane pomidory z czerwoną cebulą i sokiem z limonki

KWAŚNA ŚMIETANA - śmietana z sokiem z limonki

HABANERO - bardzo ostra salsa z papryczek Habanero

SALSA MANGO - 11 zł



KLUB MALUCHA

Zupka Pomidorowa „bez zielonego” - 14 zł

Mini Tortilla z warzywami i kurczakiem - 17 zł

Mini Quesadillas z serem i kurczakiem - 17 zł

Mini Tacos z puree ziemniaczanym i kurczakiem

KURCZAK W PANIERCE Z NACHOS oraz
opiekany ziemniaczkiem - 19 zł

Meksyk na deskach!



KALEJDOSKOP MAŁY - 100 zł

2 x burrito z kurczakiem
2 x quesadillas z kurczakiem
1 x tortilla wegetariańska
1 x chili con carne
1 x ryż
5 x salsa

CARNIVORO MAŁE - 100 zł

1 x tinga
1 x chili con carne
1 x quesadillas z kurczakiem
1 x ryż
Skrzydółka z kurczaka
Żeberka w Guajillo
1 x opiekane ziemniaki
5 x salsa

KALEJDOSKOP MAX - 160 zł

2 x burrito z kurczakiem
2 x quesadillas z kurczakiem
2 x tortilla wegetariańska
3 x tacos dorados wegetariańskie
1 x tinga
1 x chili con carne
1 x ryż
5 x salsa

CARNIVORO MAX - 160 zł

Żeberka w Guajillo
Skrzydółka z kurczaka
1 x chili con carne
1 x tinga
1 x opiekane ziemniaki
2 x quesadillas z kurczakiem
1 x ryż
5 x salsa



SMAKI MEKSYKU!

PARA LOS DOS - 120 zł

Deska dla dwojga

lub więcej biesiadników!

- 2 x Tinga rollo
- 2 x quesadillas z kurczakiem
- 1 x burrito z kurczakiem
- 2 x taco z warzywami
- 1 x skrzydełka z kurczaka
- 1 x chili con carne
- 1 x ryż
- 5 x salsa



TIOVIVO FAMILIAR - 200 zł

KARUZELA RODZINNA

- 2x burrito wieprzowe
- 8x skrzydełka z kurczaka
- 2 x quesadilla kurczak
- 1x tortilla wege
- 3x taco z kurczakiem
- 1x Tinga
- 1x Chilli con carne
- 5x salsa
- 1x ryż

SABORES DE MEXICO

- 240 zł

Dla czterech lub więcej Gringos!

- 1 x quesadillas z kurczakiem
- 2 x burrito z kurczakiem
- 4 x tacos
- 1 x chili con carne
- 1 x tinga
- 1 x żeberka w Guajillo
- 5 x salsa
- 1 x ryż
- 2 tinga rolki
- 1 ziemniaki pieczone

Z ostatniej chwili!

Jak donosi Miguel Boadusiciel: gdzieś w Polandii dalekiej, choć przyjaznej odważn Gringos z kartelu Kawa i Chili otworzyli meksykańską bodega! Lokal otwarty dla wszystkich, którzy lubią dobrze zjeść i dużo się napić. Wino z beczek leje się strumieniami, a smai na talerzach jakich w całym Ciy nie znajdziesz!

FIESTA MEXICANA

- 550 zł

Ogromna decha pełna niespodzianek na kilkusobową biesiadę!

Na desce różności z meksykańskiego wora obfitości: burrito, quesadillas, tacos, tacos dorados, chili con carne, tinga, ryż, opiekane ziemniaki, salsy

BEBIDAS FRIAS

Lemoniada limonkowa 0,33 - 12 zł

Lemoniada pomarańczowa 0,33 - 12 zł

Lemoniada miętowo - jabłkowa 0,33 - 12 zł

Lemoniada Truskawkowa 0,33 - 12 zł

Dzban lemoniady 1l - 30 zł

Napoje meksykańskie lekko gazowane

Jarritos - 12 zł

Margarita free - 28 zł

Mojito free - 19 zł

Pepsi 0,2 - 7 zł

Pepsi Max - 7 zł

Mirinda - 7 zł

7UP - 7 zł

Schweppe - 7 zł

Lipton Tea - 7 zł

Woda gazowana/niegazowana:

0,5 L - 5 zł 1 L - 10 zł

PIWO w butelkach

Przenieś się do Meksyku i spróbuj oryginalnego piwa podawanego z Limonką, lub tradycyjnie.

Corona 0,33 - 12 zł

Desperados 0,6 - 14 zł 0,4 - 12 zł

Blanc 1664 Kronenbourg 0,33 - 12 zł

Somersby 0,4 - 12 zł

Garage 0 4 - 11 zł

Somersby 0% - 12 zł

Zatecky 0% 0.5 - 12 zł

Lech Free 0,33 - 11 zł

Desperados 0% 0,4 - 11 zł

Okocim LIMONKA 0,5 - 12 zł

Serwis od 6 osób doliczamy 10% serwisu



KAWA

Espresso - 12 zł
Espresso Macchiato - 12 zł
Espresso Doppio - 14 zł
Espresso Mexicano - 16 zł
Americano - 13 zł
Cappuccino - 14 zł
Cafe Latte - 16 zł
Kawa mrożona - 20 zł

HERBATA

Liściasta herbata
Richmond - 14 zł
Ceylon Gold
Earl Grey Blue
Gunpowder Green
Forest Fruits
Mexican Dream

Herbata zimowa 18 zł

DELICIA DE QUESO

Serowa rozkosz!
Puszysty sernik z czekoladową salsą i nutką chilli!

SIDRA MEXICANA

Meksykański jabłecznik!
Zapieczona tortilla wypełniona prażonymi jabłkami z cukrem i cynamonem. Polany słodką śmietanką.

POSTRES - 20 zł

*Wyciekła tajna informacja z
Agencji wywiadowczej Kawka z
Chili i Tequili!
Jak donoszą szpiedzy Julio i Żulio w
Piwnicy Meksykańskiej można
dostać niebezpiecznie smaczne
lody!*

FLAN

Pyszny pudding
Pomarańczowy, w salsie
karmelowej
Podany z bitą śmietaną oraz Cynamonem.

PASTEL DE MANGO

Lody z orzeźwiającym musem z mango

PLATANO DE HORNO

Uwaga! Banan z pieca!
Zapieczony banan w zawiniętej tortilli. Podawany z salsą czekoladową i cukrem pudrem.

LODY Z OWOCAMI

Pucharek lodów z owocami, bitą śmietaną i czekoladową salsą.

LODY Z LIKIEREM

Pucharek lodów z bitą śmietaną i likierem.

DODATEK NADZWYCZAJNY DO TYGODNIKA KAWY I CHILI

WIADOMOŚCI Z OSTATNIEJ CHWILI!

Straż Kawy i Chili doprowadziła do ujawnienia nielegalnej uprawy mięty przed wejściem do restauracji.

Na gorącym uczynku złapano Pablo z pękiem mięty! Po doprowadzeniu na zaplecze restauracji złodziejasek pokazał do jakich celów potrzebna była nielegalna plantacja! Strażnicy nie mogli wyjść - i z podziwu i o własnych siłach. Kiwali się na boki, parskali, a w powietrzu roznosił się gromki śmiech wymieszany z bełkotem.

Okazało się, że Pablo sporządził piekielnie dobry napój o niezwykłych właściwościach. Napitek nazwano MOJITO - od bełkotu, który wydawali z siebie Strażnicy Kawy i Chili wrywając sobie szklankę, krzycząc: moje to, moje to !!!

MOJITO - 29 zł

Klasyk! Kto nie zna, niech pozna!

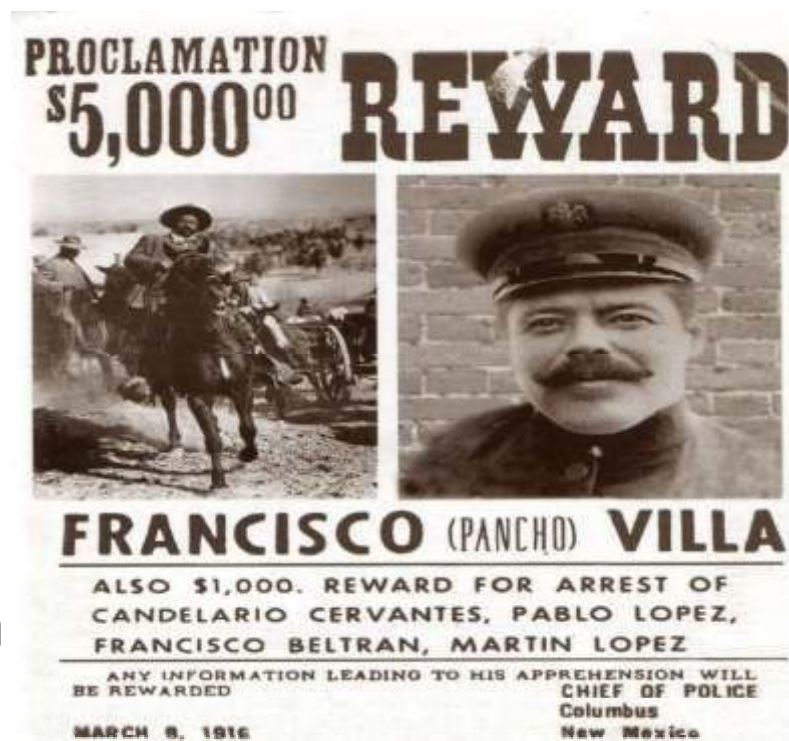
Świeża mięta, limonki ucierane z brązowym cukrem, 50 ml rumu, woda gazowana, lód.

TEQUAMOJITO - 32 zł

Drink kręcony na świeżej limonce.

Mięta, brązowy cukier, woda, lód. Na deser: 40 ml rumu, 40 ml tequili.

Mocarz.



Rum&Prosecco - 29 zł

TEQUILA SUNRISE - 28 zł

Piękna i pyszna!

Lód, sok pomarańczowy, 50 ml tequili, grenadina i plaster pomarańczy. Zachód słońca w kieliszku!

50ml rumu, 120ml prosecco, Skorka z limonki, truskawka - uwaga mocny i wytrawny!!!!

CUBA LIBRE - 29 zł

40 ml rumu, Pepsi, sok z limonki, lód.

MICHELADA - 18 zł

Drink piwny - król na meksykańskich ulicach!

Krusta z soli, lód, sok z limonki, piwo, kilka kropel salsy Valentina.

Polecamy z Tequillą! - 29 zł

APEROL SPRITZ - 29 zł

Aperol, Prosecco, woda gaz. Lód, pomarańcza.

TWARDE ALKOHOLE

"Para todo mal, mezcal, y para todo bien también"

"Na wszystko co złe mezcal, na wszystko co dobre też"

MEZCAL ALBAN - 40 ml/28 zł 0,7 - 350 zł

Mezcal - narodowy destylat meksykański o lekko słomkowym kolorze wyprodukowany z całego rdzenia (pnia) agawy zielonej. Monte Alban Mezcal to trunek z rodzaju „con gusano” - zawierający larwę ćmy z gatunku Hypopta Agavis żerującej na agawie. Trunek, przez wzgląd na obecność robaka idealny dla prawdziwych mężczyzn, ale biorąc pod uwagę jego walory aromatyczne i smakowe przypadnie do gustu również większości kobiet. Błyszcząca, złota barwa. Aromaty pieczonej/palonej agawy i grillowanego ananasa. W smaku miękki początek przechodzący w nuty grillowanych owoców, śliwek i lekkiej mineralności. W finiszu wyczuwalny przypieczony ananas, biały pieprz i słoma.

AMATITLAN TEQUILA - 40 ml/25 zł 0,7 - 250 zł

Tequila stworzona w 100% z agawy niebieskiej. Kolor tej tequili jest krystaliczny ze srebrnymi przebłyskami. Aromaty ziołowe z wybijającą się mięta. W tle oliwki i gotowana agawa. Słodkie nuty z aromatami owocowymi. Finisz wytrawny.

ALMA AZTECA Bianco/Reposado - 40 ml/25 zł 0,7 - 250 zł

Tequila z destylarni TEQUILERA EL TRIANGULO powstaje z wyselekcjonowanych, dojrzałych (minimum 6 lat) roślin najlepszej - najśłodszej odmiany AGAVA WEBER. Tequila Alma Blanco jest trunkiem niebeczkowanym i powstała z soku z agawy niebieskiej. Alma Azteca Reposado jest beczkowana przez minimum 6 miesięcy

JOSE CUERVO - 40 ml/20 zł 0,7 - 220 zł

Tequila Nr 1 na świecie! Najstarsza, najbardziej rozpoznawalna i najczęściej nagradzana. Została stworzona w 1795 roku przez Jose Maria Guadalupe de Cuervo i do dnia dzisiejszego pozostaje w rękach kolejnych pokoleń rodziny Cuervo.

Trunek tradycyjnie powstaje w mieście Tequila w stanie Jalisco w Meksyku, z owoców błękitnej agawy.

Pytaj kelnera o aktualną ofertę

Jack Daniel's - 50 ml/24 zł

Chivas Regal - 50 ml/28 zł

Wyborowa - 40 ml/10 zł 0,7 - 110 zł

Finlandia - 40 ml/12 zł 0,7 - 140 zł

Bocian - 40 ml/10 zł 0,7 - 120 zł

Finlandia 1 litr - 180 zł

Powyżej 6 osób doliczamy 10% serwisu



MARGARITA!!

Idealna na upalne dni !!!

Limonkowa

Truskawkowa

Mango

Brzoskwinia

Jabłko

Banan

Gruszka

Czerwona porzeczka

Marakuja

Pequeño 220 ml - 28 zł
Grande 420ml - 38 zł



Tequila, Likier pomarańczowy,
Krusta, Sok z limonki, lód
(w wersjach owocowych
Dodatkowo blendowane owoce!)

Miranda

2 shoty - **28 zł**

4 shoty - **45 zł**



Agregaré energía!

Rześkie orzeźwiające!

Tequila, Syrop Pomarańczowy, sok z limonki

Miguel

2 shoty - **28 zł**

4 shoty - **45 zł**



Wytrawne!

Tequila, aperol, sok z limonki



Serwis od 6 osób doliczamy 10% serwisu

PIWA Z BECZKI

ROHOŻEC Jasne - czeskie piwo z browaru w Turnovie. - **12 zł**

Bursztynowa barwa, delikatny

chmielowy zapach. Słodowy smak
z lekką goryczką

GRIMMBERGEN - Jasne, belgijskie piwo typu blonde.
Dominujące aromaty cytrusów i goździków
uzupełniają kwiatowe nuty chmielu - **17 zł**

BROOKLYN - lekkie i zbalansowany pilsner, ma wyjątkowy aromat
i smak z nutą goryczki - 0,5l - **13 zł**

Pan-i-Pani - Wheat IPA! W aromacie dominują akcenty cytrusów,
gruszek i mango przeplatane delikatnymi nutami
Kwiatowymi. Jasnozłote, lekko zamglone. W smaku
cytrusowe, treściwe i umiarkowanie goryczkowe.
Zbalansowane. - **20 zł**



Wino z beczki!

**Winnica Serena, Veneto. Naślonecznione
wzgórza pomiędzy Travisco, a Wenecią.**

Spinolo Bianco - Białe wino półwytrawne

Spinolo Rosso - Czerwone wino półwytrawne

150 ml - **12 zł**

250 ml - **20 zł**

0,5L - **35 zł**

1L - **60 zł**

Prosecco - Delikatne, wytrawne, musujące

150 ml - **20 zł**

250 ml - **25 zł**

0,5L - **40 zł**

1L - **70 zł**



Serwis od 6 osób doliczamy 10% serwisu

Poszukiwany żywy lub sztywny!

Dokładamy wszelkich starań, ażeby szczęście gościło na Waszych twarzach, a napiwki płynęły szerokim strumieniem do przepasnych kieszeni Strażników Kawy i Chili!



Przepraszamy za nieco dłuższy czas oczekiwania - korzystamy ze świeżych, wysokiej jakości produktów, a każde danie przygotowujemy od podstaw. Każde z dań to autorska receptura Mistrzów Kuchni Meksykańskiej, których umiejętności i doskonałe wyczucie smaku zainspirowały nas do stworzenia Piwnicy Meksykańskiej.

Prosimy o wyrozumiałość, jeżeli coś nie zawsze się uda, bo u nas jak w domu - są dni lepsze i słabsze...:)

Znacie Amigos, którzy jeszcze u nas nie byli? Zmieńcie to! Zapraszamy do zakupu voucherów o nominatach: 50 i 100 zł. Prezent idealny!



Pamiętajcie o możliwości organizacji imprez okolicznościowych - od chrzcin i urodzin, po panieńskie i wesela!



**RESTAURACJA
KAWA I CHILI
Żegańska 21/23
Warszawa - Międzylesie
511 214 211**

Powyżej 6 osób doliczamy 10% serwisu

Od 13 grudnia 2014 r. obowiązują przepisy dotyczące m.in. informowania konsumentów o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, czyli o potocznie zwanych „alergenach”.

ZAŁĄCZNIK II - Substancje lub produkty powodujące alergię lub reakcje nietolerancji

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica (w tym orkisz i pszenica khorasan), żyto, jęczmień, owies lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) syropów glukozowych na bazie pszenicy zawierających dekstrozę
 - b) maltodekstryn na bazie pszenicy
 - c) syropów glukozowych na bazie jęczmienia;
 - d) zbóż wykorzystywanych produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
2. Skorupiaki i produkty pochodne;
3. Jaja i produkty pochodne;
4. Ryby i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) Żelatyny rybnej stosowanej jako nośnik preparatów zawierających witaminy lub karotenoidy;
 - b) żelatyny rybnej lub karuku stosowanych jako środki klarujące do piwa i wina;
5. Orzeszki ziemne (arachidowe) i produkty pochodne;
6. Soja i produkty pochodne, z wyjątkiem:
 - a) całkowicie rafinowanego oleju i Tłuszczu sojowego
 - b) mieszaniny naturalnych tokoferoli (E306), naturalnego D-alfa-tokoferolu, naturalnego octanu D-alfa-tokoferolu, naturalnego bursztynianu D-alfa-tokoferolu pochodzenia sojowego;
 - c) fitosteroli i estrów fitosteroli otrzymanych z olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
 - d) estru stanolu roślinnego produkowanego ze steroli olejów roślinnych pochodzenia sojowego;
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą), z wyjątkiem:
 - a) serwatki wykorzystywanej do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego,
 - b) laktitolu;
8. Orzechy, tj. migdały (*Amygdalus communis* L.), orzechy włoskie (*Corylus avellana*), orzechy włoskie (*Juglans regia*), orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*), orzeszki pekan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), orzechy brazylijskie (*Bertholletia excelsa*), pistacje/orzechy pistacjowe (*Pistacia vera*), orzechy makadamia lub orzechy Queensland (*Macadamia ternifolia*), a także produkty pochodne z wyjątkiem orzechów wykorzystywanych do produkcji destylatów alkoholowych, w tym alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego;
9. Seier i produkty pochodne;
10. Gorczyca i produkty pochodne;
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne;
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci z instrukcjami wytwórców;
13. tubin i produkty pochodne;
14. Mięczaki i produkty pochodne.



