

Substancje alergenne i powodujące reakcje nietolerancji

Lokal: Restauracja Sowa, ul. Mostowa4
 Rodzaj menu: Garmaż Wielkanocny 2025
 Data opracowania wykazu: 31.03.2025

Szanowni Państwo,

W lokalu używamy rozmaitych surowców, w związku z czym, **wszystkie alergeny i substancje powodujące reakcje nietolerancji wymienione w tabeli występują w strefie produkcji.** Poniższa tabela przedstawia składniki zawierające alergeny (●) dodane w sposób zamierzony, zgodnie ze stosowaną recepturą. Z uwagi na powszechne użycie mąki i innych produktów zbożowych w kuchni restauracji, jak również częste występowanie orzeszków arachidowych i orzechów, założyliśmy, iż w każdej potrawie alergeny te występują.

Dear Consumers

We use many various raw ingredients in the production process, therefore all allergens and substances causing food intolerance reaction listed in the table below, could be used in our products. The table shows ingredients with allergens (●), added intentionally, according to our recipes. Due to the widespread use of flour and other cereal products in the kitchen, as well as frequent occurrence of peanuts and nuts, we must assume, that these allergens are present in every dish.

Alergeny Allergens Potrawy Meals:	Zboża zawierające gluten (gluten)	Mleko (milk)	Jaja (eggs)	Orzeszki arachidowe (peanuts)	Orzechy* (nuts*)	Soja (soybeans)	Nasiona sezamu (sesame seeds)	Seler (celery)	Goreczyca (mustard)	Łubin (lupin)	Ryby (fish)	Skorupiaki (crustaceans)	Mięczaki (molluscs)	Dwutlenek siarki i siarczyny (sulphur dioxide & sulphites)
DANIA Z TRADYCJĄ														
Baranek z masła		●												
Babeczka z pastą lososiową i jajkiem przepiórczym	●	●	●			●			●		●	●		
Jajko panierowane, faszerowane pieczarkami	●	●	●					●	●					
Pasztet wieprzowy	●		●					●	●					
Pasztet z borowikami	●		●					●	●					
Pasztet z żurawiną	●		●					●	●					
POTRAWY POD GALARETĄ														
Zestaw jaj na kilka sposobów pastą chrzanową, wiosenną i lososiową		●	●			●	●		●		●	●		
Tymbaliki drobiowe			●					●						
Szybka z sałatką jarzynową		●	●					●	●					
Szynka z sałatką jajeczną			●			●		●	●					
Schab nadziewany białą kielbasą			●			●		●	●					
Filet z pstrągą			●					●	●		●			
Filet z lososia			●					●	●		●			
SALATKI														
Salatka jarzynowa			●					●	●					
Salatka ziemniaczana z kielbasą i ogórkiem			●					●	●					
Salatka porowo-jajeczna			●					●	●					
Salatka z kurczakiem, ryżem i bakaliami					●		●							
DANIA NA CIEPŁO														
Żurek z białą kielbasą i jajkiem	●	●	●					●	●					
Bigos z wędzonką i grzybami	●							●	●					
Pierogi z białą kielbasą	●	●	●					●	●					

Alergeny Allergens	Potrawy Meals:	Zboża zawierające gluten (gluten)	Mleko (milk)	Jaja (eggs)	Orzeszki arachi- dowe (peanuts)	Orzechy * (nuts*)	Soja (soybeans)	Nasiona sezamu (sesame seeds)	Seler (celery)	Gorczyca (mustard)	Łubin (lupin)	Ryby (fish)	Skorupiaki (crusta- ceans)	Mięczaki (mol- luses)	Dwutlenek siarki i siar- czyny (sulphur dioxide & sulphites)	
	Zraz wołowy z sosem pieczenio- wym	•					•		•	•						
	Kotlet de volaille	•	•	•												
	Kotlet panierowany ze schaby z szynką i serem	•	•	•						•						
	Roladka z kurczaka z białą kielbasą i porem	•	•	•					•	•						
	Kaczka faszerowana jabł- kami z sosem śliwkowym	•	•				•		•							
	Kluski półfrancuskie	•	•	•												
	Kapusta modra	•														
DODATKI																
	Chleb Vermont	•			•	•		•								
	Paszteciki z mięsem	•	•	•			•		•	•						
	Surówka colesław		•	•					•	•						
	Surówka z marchwi i poma- rańczy															
	Sos tatarski		•	•						•						
	Sos czosnkowy									•						
	Ćwikła															

* migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzeszki pekan, pistacje.

* almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, pistachio nuts.