

Merazu



ATELIER
MEDITERANEAN

Bucătăria este arta care unește oameni. În acest atelier mediteraneean, fiecare preparat spune o poveste despre gust, tradiție și creativitate. Vă invit să descoperiți aromele autentice reinterpretate cu suflet și tehnică.



Chef Traian Galleguillos

A stylized, handwritten signature in blue ink, reading "Galleguillos".



ATELIER
MEDITERANEAN

Mezze

COȘ DE PÂINE ¹

Selecție artizanală de focaccia și fougasse, coapte lent cu rozmarin

150g 8 lei -

TAPENÁDA KALAMÁTAS ^{4, 14}

Pastă aromată din măsline Kalamata, aseasonată cu ulei de măsline, ierburi mediteraneene, anșoa și usturoi

50/50g 16 lei *Grecia*

TZATZIKI PARADOSIAKO ⁷

laurt cremos cu castraveți și usturoi, îmbogățit cu ulei de măsline și mărar proaspăt

150/50g 22 lei *Grecia*

ARANCINI SICILIANI ^{1, 3, 7}

Bile crocante de risotto cu fior di latte, servite pe un pat de sos armoat de roșii

200g 35 lei *Italia*

MELITZANOSALATA ME FETA ^{7, 3}

Salată de vinete coapte, brânză feta și ulei de măsline extravirgin

150/50/50g 32 lei *Grecia*

HUMMUS BEL LAHM - CARNE DE VITĂ ^{5, 8, 11}

Hummus catifelat cu carne de vită fragedă, aseasonat cu condimente orientale

150/80/50g 46 lei *Maroc*

BURRO AROMATIZZATO ALLA PROVENZALE ^{1, 4, 7, 11}

Unt aromatizat cu ierburi provensale, capere și usturoi

50/50g 12 lei *Italia*

HUMMUS CON PIMIENTOS ASADOS ^{11, 12}

Hummus fin cu ardei copti, pentru un gust dulce și ușor afumat

150/80/50g 38 lei *Maroc*

POLENTA CROCCANTE ⁷

Polenta crocantă la exterior și moale la interior, servită cu infuzie de verdețuri

200g 18 lei *Italia*

HUMMUS BEIRUTI ^{5, 8, 11}

Hummus clasic cu note de usturoi și pătrunjel, fidel stilului libanez

150/50g 32 lei *Liban*

CALAMARI FRITTI ^{1, 3, 6, 7, 10, 12, 14}

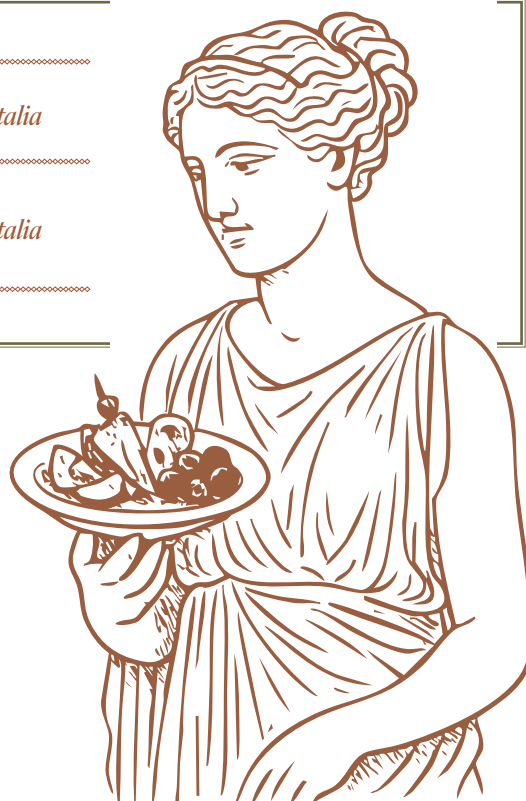
Baby calamari, crocanți în tempura aurie, cu Nduja mayo

250g 54 lei *Italia*

HUMMUS AL TARTUFO NERO ^{5, 8, 11}

Hummus delicat, îmbogățit cu aromă intensă de trufe negre

150/50g 46 lei *Italia*



Salads

GREEK ELLINIKI SALAD ⁷

O rețetă clasică cu roșii, castraveți, măsline și feta cremoasă pe un pat de iaurt grecesc aromatizat

420g 55 lei *Grecia*

SALADE AU FROMAGE DE CHÈVRE ^{7, 8, 12}

Sfeclă aromatizată și brânză de capră, completate de prune uscate și dressing de rodie

350g 45 lei *Franța*

ENSALADA VEGANA ^{8, 12}

Mix vibrant de cartofi dulci, mango, avocado, rodie și fenicul, aseasonat cu citronette

420g 45 lei *Spania*

INSALATA DI TONNO CON SALSA DI MANGO ^{4, 11, 12}

Ton fraged cu sos exotic de mango, pe un pat de frunze verzi, salsa de mango, dressing citronette

380g 59 lei *Italia*

SALATĂ TABOULEH ^{1, 8}

Salată răcoritoare cu bulgur, pătrunjel și note de lămâie

250g 30 lei *Liban*

Starter

FÉTA FÝLLO ME AROMATIKÓ MÉLI ^{1, 3, 7}

Brânză feta învelită în foi crocante, stropită cu miere aromatizată

150g 52 lei *Grecia*

TARTARE DI TONNO ⁴

Ton proaspăt, tăiat fin, aseasonat cu condimente mediteraneene

180g 72 lei *Italia*

TARTARE DI FUNGHI ^{1, 3, 6, 7, 10, 11, 12}

Misto de ciuperci proaspete, rucola crocantă și parmezan cu citronette

200g 42 lei *Italia*

TARTARE DI MANZO ^{3, 4, 10, 11}

Carne de vită, tocată fin și aseasonată cu condimente delicate, gălbenuș cremos, capere și note subtile de muștar pentru un gust autentic și rafinat

150/20/50g 98 lei *Italia*

DUCK BONBON ^{3, 10}

Sfere crocante din confit de rață, învelite în panko, servit pe salată proaspătă și acompaniate de Nduja mayo pentru un contrast savuros

120/20g 59 lei *Franța*

GAMBERI ALL'AGLIO CON SALSA DI PREZZEMOLO ^{2, 4, 7}

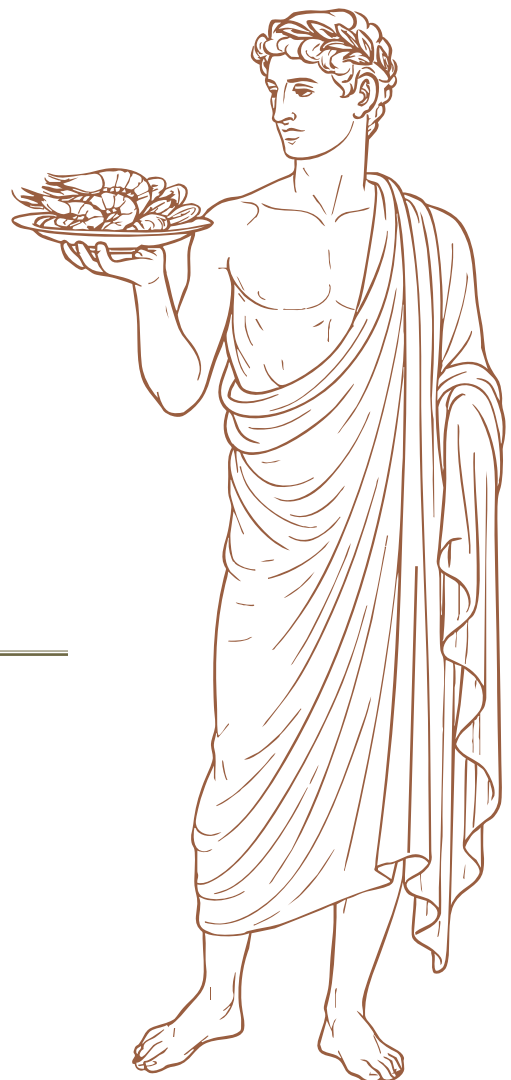
Creveți succulenți sotați în unt și usturoi, serviți cu o salată verde fină din pătrunjel proaspăt, pentru un gust vibrant

225g 60 lei *Italia*

GARÍDES SAGANÁKI ^{2, 4, 7}

Creveți succulenți gătiți în sos bogat de roșii, usturoi și ierburi aromatice, gratinați cu brânză feta pentru un gust autentic grecesc

250g 55 lei *Grecia*



Soup

BRODO DI POLLO CON VERDURE ⁹

Supă clară de pui, gătită lent, cu legume proaspete și maltagliati pentru un gust delicat și familiar

300/50g

28 lei

Italia

CHUPE DE CAMARÓN CON MARISCOS ^{4, 7}

Supă cremă cu creveți și carne de scoici, gătite lent într-o bază aromată, îmbogățită cu arome delicate

300/50g

35 lei

Spania

CREMA DEL GIORNO ⁷

Misto de ciuperci proaspete, rucola

300/50g

25 lei

-

Paste & Risotto

FUSILLI ALLA SORRENTINA ^{1, 3, 7, 12}

Paste proaspete, acompaniate de un sos delicat din roșii dulci, mozzarella topită și note aromatice de busuioc, pentru o experiență autentică mediteraneeană

310g

46 lei

Italia

TAGLIOLINI AI GAMBERI E POMODORINI ^{1, 2, 3, 7, 12}

Paste fine cu creveți și roșii cherry, arome cu usturoi și ulei de măsline

350g

58 lei

Italia

LINGUINE ALLA CARBONARA ^{1, 3, 7}

Paste proaspete, învelite într-un sos catifelat din ou proaspăt, pecorino romano și pancetta crocantă, pentru un contrast perfect

400g

58 lei

Italia

PAPPADELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE ^{1, 3, 7, 9, 12}

Un preparat toscan clasic: paste proaspete, îmbrăcate într-un sos robust din mistreț, legume și vin roșu, cu note delicate de rozmarin și salvie

400g

64 lei

Italia

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI ^{1, 3, 7}

Ravioli artizanal, umpluți cu ricotta și spanac proaspăt, serviți cu un sos delicat de unt și note subtile de lămâie

400g

49 lei

Italia

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI ^{1, 3, 7, 12}

Preparat de iarnă cu o cremă de hribi, unt și parmezan, într-un risotto cremos ce surprinde esența bucătăriei Lombarde

350g

58 lei

Italia

RISOTTO AI GAMBERI E ASPARAGI ^{2, 7, 9, 12}

Risotto cremos, infuzat cu vin alb, creveți proaspeți și sparanghel

350g

65 lei

Italia

PAPPADELLE AI FUNGHI DI BOSCO ⁷

Paste acompaniate de o cremă de ciuperci de pădure, infuzate cu ierburi aromatice și un strop de unt pentru un gust autentic

400g

62 lei

Italia

RISOTTO AI CARCIOFI E CREMA DI TARTUFO ^{7, 9, 12}

Orez Carnaroli, gătit lent cu anghinare și infuzat cu cremă fină de trufe, pentru un gust sofisticat și intens

350g

65 lei

Italia



VEGAN



VEGETARIAN



CHEF'S SPECIAL

Main dishes

CHOU ROUGE À LA MARRAKECH ^{6, 8, 9, 10, 11}



Varză roșie coaptă lent, servită cu un sos fin de tahini și un amestec subtil de condimente marocane

450g

40 lei

Maroc

PULPO A LA CATALANA CON PATATAS Y VERDES ^{2, 7, 12}



Caracatiță fragedă, servită cu cartofi aromați, fasole verde și roșii uscate

380g

102 lei

Spania

BŒUF BOURGUIGNON ^{1, 12}

Un clasic francez: vită gătită în vin roșu, acompaniată de morcovi, ceapă și ciuperci, într-un sos bogat și catifelat

300/100g

75 lei

Franța

CRETAN MOUSSAKA ^{1, 7}

Straturi delicate de legume și carne, ierburi mediteraneene, finisate cu un strat de bechamel cremos

350g

48 lei

Grecia

COTOLETTA RUSTICA DI MANZO ^{1, 3, 10, 12}

Cotlet de vită fraged, cu textură crocantă la exterior într-o prezentare rustică

250g

77 lei

Italia

TORRE DI MELANZANA ^{1, 3, 7}



Straturi de felii de vânată rumenite, alternate cu mozzarella fină și sos de roșii aromat

400g

52 lei

Italia

GRAN PIATTONE DI MARE ALLA ITALIANA ^{2, 3, 4, 10, 12, 14}



Platou generos cu biban de mare, caracatiță fragedă, creveți roz, midii și ton, servite cu un sos delicat din usturoi, lămâie și vin alb

1150/150g

320 lei

Italia

AQUA PAZZA NAPOLETANA ^{4, 12}



Fileuri de doradă gătită în sos de roșii cherry, usturoi, vin alb, cu măsline negre și ardei iute

400g

85 lei

Italia

SUPRÊME DE VOLAILLE ⁶

Piept de pui fraged, aromatizat cu anghinare și roșii confiate, servit pe piure fin de mazăre

200/100g

63 lei

Franța

FRITTO DI MARE E VERDURE ^{1, 2, 3, 10, 14}



Platou crocant de biban, creveți roz suculenți și baby calamar, acompaniați de conopidă aurie și broccoli crocanți

500/60g

105 lei

Italia

PEȘTE PROASPĂT (crosta di sale / plancha / cuptor) ^{3, 4}

1000g+

30 lei*

Spania

STEAK DI TONNO ^{4, 12}

File de ton suculent, lângă o salsa fină de leuștean

160g

95 lei

Italia

COZZE CON SALSA AL LEVISTICO ^{4, 14}

Midii sotate în vin alb, usturoi și salsa fină de leuștean

500g

63 lei

Italia

CHOU-FLEUR MAROCAIN ⁴

Flori de conopidă în tempura crocantă servite pe hummus și stropite cu sos chermoula

350g

47 lei

Maroc

Plancha / Grill

FILETTO DI BRANZINO ALLA PLANCHA CON EDAMAME ⁴

File de biban fraged, rumenit la plancha, servit cu boabe de edamame și stropit cu ulei aromat de citrice



350g

98 lei

Italia

SOLE MEUNIÈRE (PREȚ/100G) ^{4, 7}

File delicat de sole servit cu clasicul sos Meuniere pe bază de unt, lămâie și capere

aprox. 350g

30 lei

Franța

ROMBO CHIODATO ALLA GRIGLIA CON VERDURE ⁴

File de calcan, servit alături de legume rumenite și aromate cu un dressing citric

aprox. 600g

34 lei*

Italia

GAMBERI ARGENTINI ALLA PLANCHA CON ERBE ^{4, 6, 8}



Creveți succulenți, rumeniți pentru aroma intensă, parfumați cu un mix de ierburi proaspete

300g

70 lei

Italia

PULPO ALLA PLANCHA CON PATATE E SALSA VERDE ^{4, 14}



Carcatită fragedă cu cartofi aromați și salsa verde cu sare de mare și ulei extravirgin

200/100/50g

140 lei

Spania

FILETTO DI MANZO GRAIN FED

Filet de vită, cu textură succulentă, asezonat cu sare de mare și ulei extravirgin

200g

130 lei

Italia

ANTRICOT DI MANZO GRAIN FED

Filet de vită, cu textură intensă, asezonat cu sare de mare și ulei extravirgin

300g

165 lei

Italia

COTLET CERDO IBÉRICO

Cotlet de porc iberic, rumenit lent pentru fragezime unică

220/50g

40 lei*

Spania

TOMAHAWK DI VITELLO ALLA GRIGLIA

O piesă premium de vițel, cu aromă robustă și textură succulentă

300/50g

140 lei

Italia

DORADA A LA PLANCHA ⁴

Doradă asezonată cu sare de mare și lămâie proaspătă pentru un gust simplu, dar original

aprox.

400/600g

82 lei

Spania

SEGRETP IBERICO

Cea mai apreciată piesă din porcul iberic datorită fragezimii și aromelor sale intense

aprox. 200g

44 lei*

Spania



* PREȚ/100G

Sides

	PATATAS FRITTAS			
	Cartofi prăjiți rustici, crocanți, asezonați cu sare de mare	150g	20 lei	Spania
	INSALATA VERDE FRESCA			
	Mix de salate verzi, stropite cu citronetta	150g	20 lei	Italia
	BROCOLLINI 			
	Brocolini sotați la foc iute, cu armă delicată și textură crocantă	100g	35 lei	Italia
	PIURE DE CARTOFI ⁷			
	Cremos și aerat, îmbogățit cu unt și lapte	150g	18 lei	Franța
	PIURE DE CARTOFI TARTUFO NERO ⁷			
	Aromat cu tartufo nero pentru un gust intens	150g	25 lei	Italia
	PATATE GOURMET DELLO CHEF ¹⁰ 			
	Cuburi aurii, asezonați cu castravete murat, parmezan și aioli verde	200/30g	22 lei	Spania
	LEGUME A LA PIASTRA			
	Legume proaspate rumenite la plancha, cu aromă naturală de și note de ierburi mediteraneene	200g	26 lei	Spania
	ESPARRAGOS			
	Sparanghel verde rumenit la grătar, stropit cu ulei de măsline și presărat cu sare de mare	100g	35 lei	Spania

Desert

	CHEESECAKE AL PISTACCHIO DI SICILIA ^{3, 7, 8}	240g	45 lei	Italia
	Desert cremos cu strat bogat de fistic și textură delicată de cheesecake			
	TIRAMISÙ CLASSICO VENETO ^{3, 7}	200g	42 lei	Italia
	Combinăție rafinată de mascarpone, piscoturi și espresso, cu note dulci și ciocolată amăruie			
	CRÈME BRÛLÉE PROVENÇALE ^{3, 7}	170g	42 lei	Franța
	Cremă elegantă, aromată cu vanilie, acoperită de stratul de zahăr ars			
	KATAIFI HALVA ^{3, 5, 7, 8} 	250g	45 lei	Turcia
	Coș de kataifi, mousse de halva cu pistachio și sirop delicat cu migdale, anason și vanilie			
	BATON AU CHOCOLAT ^{3, 5, 7, 8} 	180g	45 lei	Franța
	Baton bogat în cacao cu ganache cremos și coulis de fructe de pădure acoperit cu ciocolată amăruie			





ATELIER
MEDITERANEAN

Beverages



Coffee



ESPRESSO SCURT / LUNG	30ml	11 lei
ESPRESSO TONIC	300ml	24 lei
DOPPIO	60ml	16 lei
CAPPUCCINO ^{6,7}	180ml	22 lei
FLAT WHITE ^{6,7}	180ml	24 lei
CAFFE LATTE ^{6,7}	240ml	22 lei
CAFFE LATTE (FLAVOURED) ^{6,7}	240ml	24 lei
ICED LATTE ^{6,7}	250ml	22 lei
BABYCCINO ^{6,7}	180ml	14 lei
CIOCOLATĂ CALDĂ (neagră, albă, caramel, alune de pădure, portocală & scorțișoară) ^{6,7}	280ml	20lei
CEAI INFUZIE	300ml	16 lei
DOLCE INVERNO Un mix cald și aromat, cu suc de mere, scorțișoară, felii de portocală și măr	300ml	19 lei



Soft Drinks

APĂ PLATĂ FILTRATĂ	750ml	10 lei
APĂ MINERALĂ FILTRATĂ	750ml	10 lei
AQUA CARPATICA PLATĂ / MINERALĂ	330ml	12 lei
AQUA CARPATICA PLATĂ / MINERALĂ	750ml	20 lei
COLA / COLA 0 / FANTA / SPRITE	250ml	14 lei
THREE CENTS TONIC /BERGAMONT / CHERRY / PINEAPPLE /GRAPEFRUIT	200ml	20 lei

Cocktails NA

ILIOS	200ml	40 lei
Răcoritor și aromat: Martini Floreale, piersică albă, lămâie, ceai de iasomie și tonic		
SERIFOS	200ml	40 lei
Paragon Labdanum cu cold brew, lime, smochine și cherry soda pentru un mix vibrant		
NO SMOKE ON THE HORIZON	180ml	40 lei
Undone Not Mezcal, verjus, suc de mere verzi, castravete și agave. Vegetal și ușor acrișor		
NOIR & NEAT	120ml	40 lei
Rebels Amaretti, fistic, espresso și lapte de migdale		
GREEN APPLE	150ml	35 lei
Răcoritor și plin de aromă: suc de mere, scorțișoară și lămâie		



Lemonades / Fresh

LIMONADĂ CLASICĂ	350ml	23 lei
LIMONADĂ MENTĂ ȘI GHIMBIR	350ml	27 lei
LIMONADĂ CU FRUCTUL PASIUNII ȘI BUSUIOC	350ml	27 lei
SOCATĂ	350ml	27 lei
FRESH PORTOCAL	250ml	27 lei
FRESH GRAPEFRUIT	250ml	27 lei
FRESH MIXT	250ml	27 lei

Cognac

MARTELL COGNAC VSOP	40ml	36 lei
CLES DES DUCS ARMAGNAC VSOP	40ml	36 lei
REMY MARTIN XO GB	40ml	130 lei
COGNAC HINE RARE VSOP	40ml	38 lei

Bourbon

JACK DANIEL'S RESERVE	40ml	25 lei
WOODFORD RESERVE	40ml	32 lei

Rum

ZACAPA	40ml	55 lei
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	40ml	34 lei
RELICARIO PEATED FINISH	40ml	34 lei
BOTRAN REZERVA BLANCA GUATEMALA	40ml	32 lei
DON PAPA MASSKARA	40ml	34 lei

Liqueurs

KAHLUA	40ml	24 lei
BAILEYS IRISH CREAM	40ml	24 lei
DISARONNO	40ml	24 lei
GRAND MARNIER CORDON ROUGE	40ml	32 lei
FRANGELICO HAZELNUT LIQUEUR	40ml	24 lei
DRAMBUIE	40ml	32 lei
UNICUM ZWACK	40ml	20 lei
UNICUM SZILVA	40ml	20 lei
ITALICUS ROSOLIO	40ml	34 lei



Vodka



OSTOYA BLACK	40ml	36 lei
KETEL ONE	40ml	28 lei
SKYY VODKA	40ml	24 lei
GREY GOOSE 1L	40ml	40 lei



Tequila



AVION REPOSADO	40ml	40 lei
DON JULIO ANEJO	40ml	55 lei
OLMECA ALTOS PLATA	40ml	28 lei



Gin



CITADELLE JARDIN D'ETE GIN 41.5% 0.7L	40ml	30 lei
MONKEY 47 GIN	40ml	38 lei
MALFY GIN ARANCIA / ROSA / LIMONE / ORIGINALE	40ml	28 lei
TANQUERAY	40ml	26 lei
TANQUERAY 10 DRY GIN	40ml	38 lei
BOMBAY SAPPHIRE	40ml	24 lei
THE BOTANIST ISLAY DRY GIN	40ml	38 lei
GIN MARE	40ml	32 lei



Aperitivo / Digestivo



CAMPARI	40ml	24 lei
APEROL	40ml	20 lei
SAMBUCA ROMANA	40ml	22 lei
OUZO 12	40ml	22 lei
BRANCA MENTA	40ml	22 lei
PETRONI BRANCO	40ml	20 lei
PETRONI ROSSO	40ml	20 lei
PETRONI APERITIVO	40ml	20 lei
AMARO MONTENEGRO	40ml	20 lei



0% Alcohol



REBELS 0.0% BOTANICAL DRY (ALCOOL FREE GIN ALTERNATIVE)	40ml	32 lei
REBELS 0.0% MALT BLEND (ALCOOL FREE WHISKY ALTERNATIVE)	40ml	32 lei
REBELS 0.0% SWEET AMARETTI (ALCOOL FREE AMARETTO ALTERNATIVE)	40ml	32 lei
REBELS 0.0% DARK SPICE (ALCOOL FREE RUM ALTERNATIVE)	40ml	32 lei
REBELS 0.0% BITTER APERITIVO (ALCOOL FREE APERITIF ALTERNATIVE)	40ml	32 lei
UNDONE NOT MEZCAL (NA)	40ml	20 lei



Brandy

TORRES BRANDY 15 SOLERA RESERVA PRIVADA 40% 0.7L	40ml	30 lei
BRANCOVEANU VSOP	40ml	28 lei
VECHIA ROMAGNA ETICHETA NERA	40ml	30 lei
METAXA 12*	40ml	32 lei



Grappa

FUME'GRAPPA INVECCHIATA BOTTEGA	40ml	26 lei
RUSSO GRAPPA DI TUFO GLORY	40ml	42 lei



Irish Whiskey

RED BREAST 12 YO	40ml	42 lei
JAMESON	40ml	24 lei



Local spirits

BRAN	40ml	20 lei
SAMARO	40ml	20 lei

Scotch



LAPHROAIG 10 YO	40ml	36 lei
THE GLENLIVET 12 YO	40ml	38 lei
ABERLOUR 12 YO	40ml	42 lei
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK LABEL 12 YO	40ml	34 lei
LAGAVULIN 16 YO	40ml	78 lei
TALISKER 10 YO	40ml	48 lei
BALVENIE 12 YO	40ml	59 lei
DALMORE CIGAR	40ml	59 lei
DEWAR'S SCOTCH WHISKY 12 YO SPECIAL RESERVE	40ml	32 lei
GLENFIDDICH 15 YO	40ml	65 lei
GLENMORANGIE 18 YO	40ml	92 lei
JOHNNIE WALKER RED RUBY	40ml	32 lei
OBAN 14 YO	40ml	60 lei
MACALLAN 12 YO	40ml	60 lei

Port Wine & Sherry



GRAHAMS	40ml	20 lei
PEDRO XIMENES	40ml	20 lei

Cocktails



COSTA BLOOM Gin Citadelle Jardin d'Ete, grapefruit, mentă și tonic	250ml	48 lei
SIROCO Combină gin Malfy cu rozmarin, afine, lămâie și tonic pentru un mix vibrant și elegant	250ml	48 lei
SOLE MARE Un cocktail proaspăt și elegant, cu note citrice și accente botanice	250ml	48 lei
GINIAL TANQ Un gin tonic clasic, cu gin Tanqueray, apă tonică și un twist de lămâie	250ml	40 lei
NEGRONI Un clasic italian intens și sofisticat, cu gin, vermut roșu și Campari	250ml	45 lei
APEROL SPRITZ Simbol al aperitivului italian, combină Aperol cu prosecco și soda	250ml	40 lei
HUGO Inspirat de vara alpină, combină prosecco cu soc, lămâie și mentă	250ml	40 lei
FRENCH 75 Rafinement parizian - combină Tanqueray, suc de lămâie și spumant pentru un mix vibrant	250ml	45 lei
COCONUT DAIQUIRI BY JAO EUSEBIO Diplomatic Planas cu cocos și lime pentru un mix vibrant și catifelat	120ml	40 lei
LIGEIA Răcoritor și aromat: Italicus, lămâie, căpșuni cu oregano și un touch de bergamot tonic	250ml	45 lei
GALATEA SPRITZ St. Petroni Aperitivo, Italicus, lămâie și un touch de Cava	250ml	40 lei
THYME TRAVELER Metaxa 12, miere cu cimbru, lămâie, piersici și Angostura Orange	250ml	45 lei
SAFFRON SUNSET Ancho Reyes cu Cuciolo, miere, grapefruit și watermelon tonic	250ml	55 lei

Beer



ESTRELLA GALICIA ESPECIAL	330ml	21 lei
ESTRELLA GALICIA 0.0%	330ml	21 lei
CZELL	500ml	21 lei

Cigarettes



DUNHILL

KENT

Vogue

glo

vuse

VELO

Directiva Consiliului CE 89/622/CEE:
Tutunul dăunează grav sănătății

Alergeni

1. Cereale care conțin gluten (grâu, secară, orz, ovăz, speltă, kamut și soiurile lor)
2. Crustacee
3. Ouă și produse derivate
4. Pește și produse derivate
5. Arahide (alune de pământ)
6. Soia și produse derivate
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)
8. Fructe cu coajă lemnoasă (migdale, alune, nuci, fistic, caju, pecan etc.)
9. Țelină și produse derivate
10. Muștar și produse derivate
11. Semințe de susan și produse derivate
12. Dioxid de sulf și sulfiți (în concentrații >10 mg/kg sau 10 mg/l)
13. Lupin și produse derivate
14. Moluște și produse derivate

