

Split

menu

Дитяче Меню

Children's Menu

Для дітей до 12 років дитяче меню - безкоштовно
For children up to 12 years (incl.) children's menu - free

Вихід, г
Output, g

Перші страви

First course

Курячий бульйончик з локшиною
Chicken broth with noodles

150

Крем-суп овочевий
Vegetable cream soup

150

Гарячі страви

Hot course

Паста карбонара
Carbonara

150

Шашличок курячий або відбивна
Chicken skewers or chop

80

Котлетка м'ясна з соусом
Meat cutlet with sauce

100

Гарнір

Garnish

Картопляне пюре
Mashed potatoes

100

Картопля фрі
French fries

100

Макарони "Гості з Італії"
Pasta "Guests from Italy"

100

Узвар
Uzvar (stewed fruit)

200

Pizza Take Away

* замовлення піци лише на винос

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Піца "Квадро Формаджо" Quadro Formaggio Pizza	450	255
Піца "Баварська" Bavarian Pizza	450	225
Піца "Пепероні" Pepperoni Pizza	450	225
Піца "Гавайська" Hawaiian Pizza	450	215
Піца "Маргарита" Pizza Margarita	450	195
Піца "Цезаріно" Cesarino Pizza	450	245

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Холодні Закуски

Cold Starters

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Асорті витончених закусок: тартар з тунця, тартар з лосося з мусом з авокадо, тартар з маринованого дорадо з трюфельно-базиліковим соусом Assorted refined starters: tuna tartare, salmon tartare with avocado mousse, marinated dorado tartare with truffle and basil sauce	140/20	325
 Гострий тартар з телятини Spicy veal tartare	160	199

Салати \ Salads

Салат з телятиною та печеними овочами Salad with veal and roasted vegetables	180	190
Салат Цезар з пікантною куркою Caesar salad with spicy chicken	180	180
Салат Нісуаз з консервованим тунцем Nisuz salad with canned tuna	180	175
Салат з тигровими креветками, сьомгою та мусом з авокадо Salad with tiger shrimps, salmon and avocado mousse	180	355
Салат Цезар з куркою по-східному Caesar salad with chicken in Asian-style	180	209
Салат з телятиною та карамелізованими овочами з гірчично-трюфельною заправкою Salad with veal, caramelized vegetables, mustard and truffle dressing	180	219

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Устриці Oysters

Кількість
Amount

Ціна, грн.
Price, UAH

Устриця Жилардо №1 (Франція)

1 шт./pcs. **185**

Якщо говорити про устриці найвищої якості, то перше, що спадає на думку – Жилардо, які названі на честь родини-постачальника цих устриць до Єлисейського палацу.

М'ясисті, текстурні устриці з ідеальною формою раковини з клеймом Дому Жилардо мають солодкувату ніжність та свіжий аромат морського бризу.

У післясмаку можна знайти легкі ноти кавуна або горіха.

Унікальність Жилардо у тому, що вони можуть довго зберігати свої властивості, а делікатесом вважаються через обмежену кількість виробництва. До речі, вирощуються ці устриці до 4 років у провінції Бретань та Нормандії.

Speciales Gillardeau №1 (France)

If we talk about the oysters of the highest quality, then the first thing that comes to mind - Giilardo, named in honor of the family of suppliers of these oysters to the Elysee Palace.

Fleshy, textured oysters with the perfect shape of shells with the stigma of the Gilardo House have sweet tenderness and fresh aroma of the sea breeze. In the aftertaste you can find light notes of watermelon or walnut.

The uniqueness of Giilarardo is that they can retain their properties for a long time, and because of the limited amount of production they are considered a delicacy.

By the way, these oysters are grown for up to 4 years in the province of Brittany and Normandy.

Устриця Остра Регал №1 (Франція, Ірландія)

1 шт./pcs. **195**

Улюблениця Людовика XIV та Наполеона – Королівська устриця. Протягом багатьох сторіч її подавали у розкішних палацах, а сьогодні Остра Регал – устриця преміум-класу.

Любов до Королівської устриці зрозуміла – її консистенція містить як солодкуваті, так і солені нотки, які одразу заворачують. Смакові відтінки Остра Регал має через свій незвичний спосіб вирощування. Маленьку устрицю беруть у розплідниках Франції, а вирощують від 2 до 3 років у водах Ірландії, що багаті на мінерали. Поціновувачі називають Остра Регал устрицею з ірландським духом та французьким дотиком.

Ostra Regal Sentinelle №1 (France, Ireland)

The favorite of Louis XIV and Napoleon is the Royal Oyster. For many centuries it was presented in luxurious palaces, and today Ostra regal - a premium oysters. Love for the Royal Oysters is clear - its consistency contains both sweet and savory notes that immediately fascinate. Tasteful shades of Ostra Regal are due to its unusual way of cultivating. A small oyster is taken by nurseries in France, and is grown from 2 to 3 years in the waters of Ireland, which are rich in minerals. Lovers call Ostra Regal an oyster with an Irish spirit and a French touch.

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Живі Морепродукти та Охолоджена Риба

Live Seafood and Chilled Fish

Морепродукти та риба, приготовані на робаті або тепані
Seafood and fish cooked on a robata grill or teppan grill

	Вихід*, г Output*, g	Ціна, грн. Price, UAH
Лобстер (на робаті; дикий відлов) Lobster (on a robata grill; wild-caught)	100	490
Палтус (філе; дикий відлов) Halibut (fillet; wild-caught)	100	255
Тунець (філе; дикий відлов) Tuna (fillet; wild-caught)	100	245
Барабулька (філе, дикий відлов) Mullus (fillet, wild-caught)	100	175
Сібас (ціла риба) Sea bass (whole fish)	100	175
Лосось (філе) Salmon (fillet)	100	245
Тигрові креветки (дикий відлов) Tiger shrimps (wild-caught)	100	325
Королівські креветки (дикий відлов) Royal shrimps (wild-caught)	100	475
Бєбі-восьминіг (дикий відлов) Baby octopus (wild-caught)	100	355
Кальмари (дикий відлов) Squids (wild-caught)	100	215
Морські гребінці (дикий відлов) Scallops (wild-caught)	100	425
 Броколі Broccoli	100	75
 Сезонні овочі мікс Seasonal vegetables mix	150	99

* Ціни вказані за вагу сирого продукту

* Prices are specified for the weight of raw products

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Гарячі Закуски

Hot Starters

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Лобстер Термідор (дикий відлов) Lobster Thermidor (wild-caught)	100	585
Фуа-гра з карамелізованим ревенем та кленовим соусом Foie gras with caramelized rhubarb and maple sauce	40/130/30	515
Тигрові креветки з дуєтом соусів – кисло-солодким соусом та гостро-солодким соусом з васабі (креветки дикого відлову) Tiger shrimps with two sauces – sour-sweet sauce and spicy-sweet wasabi sauce (wild-caught shrimps)	120/60	349

Split



ДИМСАМИ – китайські традиційні «пельмені» з різними начинками. Раніше – легка закуска для мандрівників, що йшли Шовковим Шляхом. Перекладається – «доторкнутися до серця».

МОМО – «пельмені», що стали частиною національних кухонь Тибету, Непалу та Бутану. Універсальна їжа зі щільного тіста для місцевих жителів гір або тих, хто полюбляє знайомитися із традиціями інших народів світу.

ГЕДЗИ – «пельмені» з тонкого тіста і з найрізноманітнішими наповненнями. Першість у винаході цієї страви належить Китаю. Однак японці полюбляють гедзи та почали вважати їх своїм кулінарним винаходом.

БАО - традиційні китайські пухкі булочки, приготовані на пару, із різноманітною начинкою, яка напитує тісто і робить його соковим.

DIM SUM - Chinese traditional "dumplings" with different fillings. Previously, it was an easy appetizer for Silk Road travelers. Translated - "touch the heart".

MOMO - "dumplings", which became part of the national cuisines of Tibet, Nepal and Bhutan. Universal food from a dense dough for the locals of the mountains or those who like to get acquainted with the traditions of other peoples of the world.

GYOZA - "dumplings" of thin dough and with a variety of fillings. The championship in the invention of this dish belongs to China. However, the Japanese loved the Gyoza and began to consider them as their culinary inventions.

BAO - Chinese traditional steamed buns with a variety of fillings that soak the dough and make it juicy.

Бао, Момо, Димсами

Bao, Momo, Dim sum

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
 Бао з телятиною та битими огірками Bao with veal and smashed cucumbers	210	155
 Бао з медово-гірчичною куркою та овочами Bao with honey-mustard chicken and vegetables	210	155
 Бао зі свининою та пікантними овочами Bao with pork and spicy vegetables	210	155
Момо з бараниною Momo (Tibetan dumplings) with lamb	1 шт./pcs.	25
Момо з креветками та овочами Momo (Tibetan dumplings) with shrimps and vegetables	1 шт./pcs.	39
Момо з лососем та шпинатом з трюфельно-сирним соусом Momo (Tibetan dumplings) with salmon and spinach in truffle and cheese sauce	1 шт./pcs.	65
Момо з овочами Momo (Tibetan dumplings) with vegetables	1 шт./pcs.	25
Димсами з креветкою та овочами Dim sum with shrimps and vegetables	1 шт./pcs.	50
Димсами з куркою та креветками Dim sum with chicken meat and shrimps	1 шт./pcs.	35
Димсами з гребінцем та креветками Dim sum with scallop and shrimps	1 шт./pcs.	75
Димсами з телятиною та бараниною Dim sum with veal and lamb	1 шт./pcs.	25
Димсами з качкою Dim sum with duck meat	1 шт./pcs.	35

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Перші Страви

Soups



Суп Том Ям Тхале
Tom Yam Thale soup

Вихід, г
Output, g

Ціна, грн.
Price, UAH

350 395

Суп Фо з яловичиною
Fo soup with beef

300 185

Рамен зі свининою
Ramen with pork

350 165

Крем-суп з гарбуза
Pumpkin cream soup

300 165

Ніжний крем-суп зі спаржі з маринованим лососем
Delicate asparagus cream soup with marinated salmon

300 325

Split



КАЧКА ПО-ПЕКІНСЬКИ: Імператорська страва.

У Китаї страва вважалася недосяжною для всіх, окрім імператора – тільки він міг її куштувати. Тож і до приготування ставилися серйозно – впродовж декількох днів качка натиралася, обмазувалася, маринувалася та вистоялася і тільки потім випікалася з витриманням визначеної температури, знову обмазувалася, поливалася та засмажувалася до хрумкої скоринки. При цьому її м'ясо залишалося соковитим та ніжним. До речі, за традицією, кухар має зрізати з качки рівно 108 шматочків. Число 108 у цього східного народу означає справедливість, а сама качка – символ благополуччя та щастя.

DUCK IN PEKING: Imperial dish In China, the dish was considered unattainable for everyone, except for the emperor - only he could taste it. So the preparation was treated seriously - during a few days the duck was rubbed, dyed, marinated and resisted, and only then bake with keeping a certain temperature, again rubbed, watered and roasted to the crunchy skin. At the same time, its meat remains juicy and tender. By the way, according to tradition, the cook should cut exactly 108 pieces of peel. The number 108 of this eastern people means justice, and the duck itself is a symbol of well-being and happiness.

Страви з Качки

Duck Dishes

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Качка а-ля по-пекінськи (соковита грудинка з цілої качки; традиційно подається з млинцями, овочами та соусом "Хойсін") рекомендуємо для двох осіб Duck a la Peking style (juicy breast of the whole duck; traditionally is served up with pancakes, vegetables and Hoisin sauce) well for two person	250/150/50	550
Качка а-ля по-пекінськи (ціла) * (Качка розбирається су-шефом та подається гостям безпосередньо біля столику. Після розбору качки, за бажанням гостя, кісточки обсмажуються у фритюрі у спеціях та подаються з гострим соусом) Duck a la Peking style (whole) * (The duck is handled by the su-chef and served to guests directly at the table. After the breakdown of the duck duck fried in spices and served with a spicy sauce at guest choice)	100	199
Додатки / Additives		
Соус "Хойсін" Hoisin sauce	50	55
Млинці до качки Thin pancakes to be served up with duck	6 шт./pcs.	95
Овочі Vegetables	30	15

* Ціни вказані за вагу готового продукту без додатків

* Prices are specified for the weight of prepared product without additives

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Робата-гриль

Robata Grill

	Вихід *, г Output *, g	Ціна, грн. Price, UAH
Стейк Тендерлоін (Україна) Tenderloin steak (Ukraine)	100/30	285
Стейк Рібай з мрамурової яловичини (Америка) Американська мрамурова яловичина CHOICE 220 днів зернової відгодівлі Мрамуровість 5-6. Яловичина категорії «Чойс» Marbled beef Ribeye steak (USA) American marbled beef CHOICE 220 days of grain fed Marbling 5-6 Choice grade of beef	100/30	535
Стейк Стріплоін з мрамурової яловичини (Японія) Японська мрамурова яловичина Ваг'ю (Wagyu) Має найвищу ступінь мрамуровості PRIME 220 днів зернової відгодівлі Мрамуровість 9-9+. А5 за японською класифікацією Яловичина найвищої категорії «Прайм» Marbled beef Striploin steak (Japan) Japanese marbled beef Wagyu. The highest grade of marbling. PRIME 220 days of grain fed Marbling 9-9+. A5 according to Japanese classification Beef of the highest grade – Prime	100/30	795
Каре новозеландського ягня Rack of New Zealand lamb	100/30	475
 Яловичина на ребрах, запечена у пікантному соусі; подається з бао, капустою кімчі та битими огірками (мінімальна порція 500 г) Veal on ribs baked in a spicy sauce; is served up with bao, kimchi cabbage and smashed cucumbers (minimum serving – 500 g)	100/70	159

* Ціни вказані за вагу сирого продукту

* Prices are specified for the weight of raw products

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Гарячі Страви

Hot Courses

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Курка в вершково-перцевому соусі з рисом Chicken in creamy pepper sauce with rice	280	175
Філе курча в пряній глазурі з трюфельним пюре та підкопченими томатами Chicken fillet in spicy glaze with truffle puree and smoked tomatoes	280	190
Свинина по-шанхайськи Shanghai pork	280	175
Щоки томлені в соусі з пюре з пастернаку Cheeks stewed in a sauce of parsnip puree	250	215
Філе форелі в пряній паніровці з овочами Trout fillet in spicy breadding with vegetables	280	285

Лапша Соба / Удон / Рис Хібачі Soba Noodles / Udon / Rice Hibachi

з овочами with vegetables	250	165
з куркою with chicken	250	175
з креветками та куркою with shrimps and chicken	250	215
з креветками with shrimps	250	245

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Десерти

Desserts

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Бонсай (ф'южн десерт від Шефа) Bonsai (fusion dessert by the Chef)	170	235
Саго манго пудинг (кокосове молоко з зернами тапіоки, свіже манго та ананас з лаймом, кокосовий сорбет) Sago-mango pudding (coconut milk with tapioca seeds, fresh mango, pineapple and lime, coconut sorbet)	150	175
Шоколадний фондан з чорничним соусом Chocolate fondant with blueberry sauce	140	205
Банан в темпурі з карамельним соусом Banana in tempura with caramel sauce	160	129
Яблучний татен Apple tatin	160	115
Морозиво та сорбети в асортименті Ice-cream and sorbets in assortment	50	47

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Суші нігірі, Сашимі

Nigiri sushi, Sashimi

		Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
Магуро нігірі	Maguro nigiri	30/15	55
Сакє нігірі	Sake nigiri	30/15	55
Унагі нігірі	Unagi nigiri	30/15	55
Магуро сашимі	Maguro sashimi	50/170/40	275
Сакє сашимі	Sake sashimi	50/170/40	275
Унагі сашимі	Unagi sashimi	50/170/40	309

* Сашимі подаються з рисом, дайконом та морквою

* Sashimi are served up with rice, daikon and carrot

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Суші Роли

Sushi Rolls

	Вихід, г Output, g	Ціна, грн. Price, UAH
 Авокадо каппа макі / Avocado kappa maki	120 / 40	95
Сирний рол / Cheese roll	210 / 40	115
Філадельфія / Philadelphia	210 / 40	245
Філадельфія (великий) / Philadelphia (big)	330 / 40	499
Філадельфія з вугрем / Philadelphia unagi	300 / 40	415
Канадський рол / Canadian roll	300 / 40	455
Американський рол (теплий) / American roll (warm)	170 / 40	229
Червоний дракон / Red Dragon	210 / 40	245
Червоний дракон (великий) / Red Dragon (big)	330 / 40	475
Азія ф'южн / Asia fusion	260 / 40	415
Магуро спайсі рол / Maguro spicy roll	310 / 40	465
Ебі авокадо макі ф'южн / Ebi avocado maki fusion	220 / 40	275
Саке кунсей каппа макі / Sake kunsey kappa maki	210 / 40	215
Карай саке макі / Karai sake maki	230 / 40	205
Хіяші саке макі / Hiyashi sake maki	220 / 40	210

Набори
Sets

Набір №1 (саке нігірі 2 шт, унагі нігірі 2 шт, хіяші гункан 2 шт, авокадо каппа макі 1 шт, саке кунсей каппа макі 1 шт, саке макі 1 шт, американський рол 1 шт, рол з гострим лососем 1 шт) **975/200 1295**

Set No.1 (sake nigiri - 2 pcs., unagi nigiri - 2 pcs., hiyashi gunkan - 2 pcs., avocado kappa maki - 1 pcs., sake kunsey kappa maki - 1 pcs., sake maki - 1 pcs., American roll - 1 pcs., karai sake maki - 1 pcs.)

Набір №2 (магуро нігірі 2 шт, унагі нігірі 2 шт, хіяші гункан 2 шт, карай саке гункан 2 шт, філадельфія 1 шт, червоний дракон 1 шт, ебі авокадо макі ф'южн 1 шт, унагі макі 1 шт, сирний рол 1 шт) **1060/200 1495**

Set No.2 (maguro nigiri - 2 pcs., unagi nigiri - 2 pcs., hiyashi gunkan - 2 pcs., karai sake gunkan - 2 pcs., Philadelphia - 1 pcs., Red Dragon - 1 pcs., ebi avocado maki fusion - 1 pcs., unagi maki - 1 pcs., cheese roll - 1 pcs.)

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Напої \ Drinks

	Вихід, мл Output, ml	Ціна, грн. Price, UAH
Кока-Кола • Швепс • Спрайт • Фанта Coca-Cola • Schweps • Sprite • Fanta	250	69
Моршинська в асортименті Morshynska in assortmment	330	79
Евіан \ Evian	330	115
Боржомі \ Borjomi	500	89
Бьорн \ Bjorn	250	105
Нон-стоп \ Non-stop	250	80
Сік в асортименті Juice in assortment	100	19
Фреш \ Fresh		
Яблучний • Моркв'яний • Буряковий Apple • Carrot • Beet	100	35
Апельсиновий \ Orange	100	65
Грейпфрутовий \ Grapefruit	100	70
Ананасовий \ Pineapple	100	145
Кава \ Coffee		
Еспресо • Американо Espresso • Americano	30 / 150	49
Капучіно • Лате макіато • Какао Cappuccino • Late macchiato • Cocoa	180 / 240 / 300	69
Чай Ронефельд в асортименті Ronnefeldt tea in assortment	400	95
Барна продукція \ Bar Appetizers		
Шоколад \ Chocolate	50	75
Фісташки \ Pistachios	50	125
Горішки мікс \ Nuts mix	60	75
Рисові чіпси \ Rice chips	60	115

Split



• Якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта.
• Please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods.

Напої \ Drinks

Слабоалкогольні Напої Low Alcohol Drinks

Вихід, мл
Output, ml

Ціна, грн.
Price, UAH

Сидр \ Cider

YSLA Craft Cider Pure Brut	330	155
YSLA Craft Cider Lotus Lemongrass	330	155

Пляшкове Пиво \ Bottle Beer

Корона Екстра \ Corona Extra	330	135
Хугарден Вайт \ Hoegaarden White	330	135
Льоф Брун \ Leffe Brune	330	135
Магнум IPA Local Craft \ Magnum IPA Local Craft	330	165
Юбер Lager Local Craft \ Yuber Lager Local Craft	330	165
Hitachino Nest Espresso Stout	330	299
Hitachino Nest Espresso Stout		
Hitachino Nest Redrise Ale \ Hitachino Nest Redrise Ale	330	299

Безалкогольне Пляшкове Пиво

Non-alcoholic Bottle Beer

Варштайнер б/а \ Warsteiner	330	135
-----------------------------	-----	-----

Слабоалкогольні Коктейлі \ Low ABW Cocktails

Rossini \ Rossini	130	145
Mimosa \ Mimosa	130	175
Kir Royal \ Kir Royal	130	155
Hugo \ Hugo	180	195
Aperol Spritz \ Aperol Spritz	200	185
Bellini \ Bellini	130	145
Sbagliato \ Sbagliato	150	175

Безалкогольні Коктейлі

Non-alcoholic Cocktails

Піна Колада \ Pina Colada	250	95
Мохіто \ Mojito	250	140
Мохіто з полуницею \ Mojito with Strawberry	250	145
Лимонади в асортименті \ Lemonade in assortment	250	110

Дорогі гості, якщо у вас можлива алергічна реакція на певні продукти, будь ласка, заздалегідь повідомте офіціанта

Dear Guests please inform the waiter in advance if you have some allergic reaction to certain foods

Найбільш поширені алергени
The most widespread allergens



1. Зернові культури,
що містять глютен
// Cereals containing
gluten



2. Ракоподібні та похідні
продукти // Crustaceans
and products thereof



3. Яйця та похідні
продукти // Eggs and
products thereof



4. Риба та рибні
продукти // Fish and
products thereof



5. Арахіс та похідні
продукти // Peanuts and
products thereof



6. Соя та соєві продукти
// Soybeans and
products thereof



7. Молоко та молочні
продукти // Milk and
products thereof



8. Горіхи // Nuts



9. Селера та похідні
продукти // Celery and
products thereof



10. Гірчиця та похідні
продукти // Mustard
and products thereof



11. Кунжут та похідні
продукти // Sesame and
products thereof



12. Молюски та похідні
продукти // Mollusks
and products thereof



13. Люпин та похідні
продукти // Lupin and
products thereof



14. Двоокис сірки
// Sulphur dioxide and
sulfites