





Data wydania 27.02.2024														
<b>*na podstawie deklaracji producenta</b>														
Data wydania 11.03.2024														
<b>*na podstawie deklaracji producenta</b>														
Choć starannie oddzielamy składniki nie możemy zagwarantować, że nasze produkty i środowisko są wolne od alergenów. Możliwe jest przedostanie się śladowych ilości substancji uczulających do zamawianych potraw z innych składników, gdyż często dania z różnych grup są przygotowywane w tym samym miejscu. Istnieje przez to ryzyko krzyżowego zakażenia dań alergenami, szczególnie mlekiem, pochodnymi mleka i laktozą, ponieważ w restauracjach używamy wielu serów mlecznych.														
Robimy wszystko, aby zminimalizować ryzyko krzyżowania się alergenów, jednak nie możemy zagwarantować w 100%, że nie dojdzie do krzyżowania się produktów z alergenami na etapie przetwarzania ich w restauracji.														
Grecka COBB (opcja z falafelem)														
Chicken avokado		o								o		o		
Mint Falafel		o	o	o	o		o			o	o	o		
Vege Orange										o				
<b>PIZZE</b>														
Pepperoni			o	o	o		o			o		o		
Margherita			o	o	o		o			o		o		
Americana			o	o	o		o			o		o		
Classica			o	o	o		o			o		o		
Hawajska			o	o	o		o			o		o		
Supreme			o	o	o		o			o		o		
Super Supreme			o	o	o		o			o		o		
Hot Pepperoni			o	o	o		o			o		o		
Mięsna			o	o	o		o			o		o		
Europejska			o	o	o		o			o		o		
Farmerska			o	o	o		o			o		o		
Teksas			o	o	o		o			o		o		
Carbonara			o	o	o							o		
Capricciosa			o	o	o		o			o		o		
Prosciutto e Rucola			o	o	o					o		o		
Vege Mania			o	o	o					o		o		
Kurczak			o	o	o		o			o		o		
Kebab			o	o	o					o				
Grecka			o	o	o		o					o		
Serowa			o	o	o					o				
BBQ Bacon			o	o	o		o			o		o		
Ostry kurczak			o	o	o		o			o		o		
Meat lover			o	o	o					o				

Data wydania 27.02.2024														
<b>*na podstawie deklaracji producenta</b>														
Data wydania 11.03.2024														
<b>*na podstawie deklaracji producenta</b>														
<p>Choć starannie oddzielamy składniki nie możemy zagwarantować, że nasze produkty i środowisko są wolne od alergenów. Możliwe jest przedostanie się śladowych ilości substancji uczulających do zamawianych potraw z innych składników, gdyż często dania z różnych grup są przygotowywane w tym samym miejscu. Istnieje przez to ryzyko krzyżowego zakażenia dań alergenami, szczególnie mlekiem, pochodnymi mleka i laktozą, ponieważ w restauracjach używamy wielu serów mlecznych.</p> <p>Robimy wszystko, aby zminimalizować ryzyko krzyżowania się alergenów, jednak nie możemy zagwarantować w 100%, że nie dojdzie do krzyżowania się produktów z alergenami na etapie przetwarzania ich w restauracji.</p>														
Sweet pepperoni			o	o	o					o				
Vege Falafel			o	o	o					o	o			
Pizza z szynką			o	o	o		o			o	o	o		
Pizza z kurczakiem			o	o	o		o			o	o	o		
Pizza z pieczarkami			o	o	o		o			o	o	o		
Ser w brzegach			o	o	o		o			o	o	o		
Posypka Lays- cheddar			o	o	o		o			o	o	o		
Aloha Cinnamon			o	o	o		o			o	o	o		
Peppemiodi			o	o	o		o			o	o	o		
Crispy Falafeta			o	o	o					o	o			
<b>Longi</b>														
Long Pizza Pepperoni			o	o	o		o			o	o	o		
Long Pizza Kurczak & Cheddar			o	o	o					o	o			
Long Pizza Szynka & Pieczarki			o	o	o		o			o	o	o		
<b>Zapiekarony</b>														
Pepperoni		o					o	o	o	o		o	o	o
Pepperoni Spice		o					o	o	o	o		o	o	o
Farmerski		o		o			o	o	o			o	o	o
Super Supreme							o	o	o	o		o	o	o
Czosnek								o	o	o			o	o
Czosnek Jalapeno								o	o	o			o	o
Zapiekaron Cheesy Margherita							o			o				
Vegemania				o				o	o	o		o		
<b>Desery</b>														
Lava cake bez lodów		o		o	o							o	o	
Lava Cake z lodami			o	o	o							o	o	
Hot Chocolate Cookie z lodami i sosem o smaku czekoladowym			o	o	o					o				







Data wydania 27.02.2024

**\*na podstawie deklaracji producenta**

Data wydania 11.03.2024

**\*na podstawie deklaracji producenta**

Choć starannie oddzielamy składniki nie możemy zagwarantować, że nasze produkty i środowisko są wolne od alergenów. Możliwe jest przedostanie się śladowych ilości substancji uczulających do zamawianych potraw z innych składników, gdyż często dania z różnych grup są przygotowywane w tym samym miejscu. Istnieje przez to ryzyko krzyżowego zakażenia dań alergenami, szczególnie mlekiem, pochodnymi mleka i laktozą, ponieważ w restauracjach używamy wielu serów mlecznych.

Robimy wszystko, aby zminimalizować ryzyko krzyżowania się alergenów, jednak nie możemy zagwarantować w 100%, że nie dojdzie do krzyżowania się produktów z alergenami na etapie przetwarzania ich w restauracji.

Czerwone Hut Winko

Sangria

Lech Free Active Mango

**Drinki**

Long Island Ice Tea

Mojito Classic

Sex On The Beach

Strawberry Daiquiry

Cuba Libre

Margherita

Aperol Spritz

Mojito bezalkoholowe

Shot wódka

Shot tequila

**MELTS**

MELTS PEPPERONI

MELTS KURCZAK BBQ

MELTS VEGE

MELTS KURCZAK ORIENTALNY

zawiera\*

o może zawierać\*

aktualizacja zapisu

produkt istniał, ale wprowadzone zostały zmiany w recepturze

nowy produkt

produkt do usunięcia



Vertical line segment 1

Vertical line segment 2































