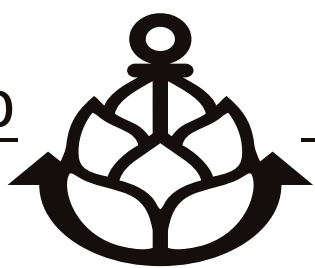


20



15

# BROWAR GDYNIA PORT

## PIWO JASNE | LIGHT BEER

4,5% obj. alk.

0,4l - 18zł

1l - 36zł

1,5l - 50zł

## PIWO CIEMNE | DARK BEER

\*Zapytaj obsługę

0,4l - 18zł

1l - 36zł

1,5l - 50zł

## PIWO PSZENICZNE | WHEAT BEER

4,5% obj. alk.

0,4l - 18zł

1l - 36zł

1,5l - 50zł

## PIWO SPECJALNE | SPECIAL BEER

\*Zapytaj obsługę

0,4l - 18zł

1l - 36zł

1,5l - 50zł

## PORTER BAŁTYCKI | BALTIC PORTER

9% obj. alk.

0,33l - 25zł

1l - 70zł

## DESKA PIW | BOARD OF BEERS

4x125ml - 21zł



Piwa niefiltrowane i niepasteryzowane.

Piwa zawierają stód jęczmienny i/lub pszeniczny.

Wszystkie piwa są również dostępne w butelkach

All beers are also available in bottles

## NAPOJE | COLD DRINKS

Coca-Cola Zero 0,25l	11 PLN
Coca-Cola 0,25l / Fanta 0,25l / Sprite 0,25l	11 PLN
Coca-Cola 0,85l / Sprite 0,85l / Kinley Tonic 0,85l	22 PLN
Kinley Tonic 0,25l	11 PLN
Kropla Beskidu Niegazowana / Delice 0,33l	10 PLN
Kropla Beskidu Niegazowana / Delice 0,75l	16 PLN
Fuzetea 0,25l	11 PLN
Cappy pomarańcza / jabłko / grejpfrut 0,25l	11 PLN
Burn 0,25l	15 PLN
ON'Lemon Rabarbar / Limonka / Gruszka / Pomarańcza / Śliwka / Ananas 0,33l	17 PLN

## DRINKI | COCKTAILS

### Diamond Blue 36 PLN

20ml Beefeater, 20ml syrop fiołkowy, 20ml sour, 10ml syrop Blue Curacao, 60ml Prosecco

### Aviation 39 PLN

40ml Beefeater, 20ml likier Maraschino, 30ml syrop fiołkowy, 20ml sour

### Campari Spritz 39 PLN

40ml Campari, 150ml Prosecco,

### Lillet Spritz 39 PLN

40ml Lillet, limonka, 150ml Prosecco, 20ml syrop z kwiatu bzu

### Pornstar Martini 45 PLN

40ml Finlandia, 100ml Prosecco, 40ml puree z marakui, 20ml syrop waniliowy

### Jack Sour 38 PLN

40ml Jack Daniel's, 40ml sour, 20ml syrop cukrowy, biańko, Angostura

### Apple Jack Sour 41 PLN

40ml Jack Daniel's Apple, 30ml syrop jabłkowy, 30ml sour, biańko

### Suprise me (koktajl niespodzianka) 36 PLN

60ml Soplica smakowa, 30ml syrop smakowy, 30ml sour, 80ml soft

### Pinky 40 PLN

40ml Aperol, 40ml Limoncello, 30ml syrop grejpfrutowy, 40ml sour, biańko

### Candy 39 PLN

40ml Finlandia blackcurrant, 30ml syrop bubble gum, 40ml sour, biańko, wata cukrowa

### Mai Tai 44 PLN

20ml Havana 3yo, 20ml Havana 7yo, 10ml syrop migdałowy, 10ml likier Triple Sec, 20ml sour, sok ananasowy

### Dark Forest 38 PLN

40ml Chambord, 40ml sour, konfitura z czarnej porzeczki, piwo pszeniczne

### Old Fashioned 47 PLN

40ml Woodford Reserve, angostura, syrop cukrowy

### Jager Wheat 39 PLN

40ml Jagermeister, limonka, imbir, cukier, piwo pszeniczne

## GRZAŃCE | WARM COCKTAILS

### Herbata zimowa 22 PLN

Napar herbaciany, cytryna, pomarańcza, imbir, konfitura porzeczkowa

### Gorąca czekolada z bitą śmietaną 23 PLN

### Gorąca czekolada z Soplącą 33 PLN

Soplica 40ml wiśniowa / orzech laskowy

### Grzane wino 25 PLN

Wino czerwone, pomarańcza, goździki

### Grzane piwo 24 PLN

Piwo pszeniczne, zaprawa malinowo-imbrowa, cynamon

### Grzane piwo malinowe 34 PLN

Piwo pszeniczne, 40ml Soplica malinowa, syrop malinowy

### Grzane piwo miodowe 34 PLN

Piwo pszeniczne, 20ml Jack Daniel's Honey, miód

### Grzane piwo jabłkowe 34 PLN

Piwo pszeniczne, 20ml Jack Daniel's Apple, syrop jabłkowy

### Coffe dream 39 PLN

Americano, 40ml Baileys, 20ml Jack Daniel's, syrop karmelowy, bita śmietana

### Irish coffe 39 PLN

Americano, 40ml Jameson, cukier, bita śmietana

## KAWA | HERBATA | COFFEE & TEA

Espresso (40ml)	12 PLN
Espresso Doppio (80ml)	17 PLN
Americano (190ml)	16 PLN
Americano z mlekiem (190ml)	16 PLN
Cappuccino (190ml)	16 PLN
Flat white (300ml)	19 PLN
Latte (300ml)	18 PLN
Herbata czarna (280ml)	16 PLN
Earl Grey (280ml)	16 PLN
Jaśminowa (280ml)	16 PLN
Miętowa (280ml)	16 PLN
Zielona (280ml)	16 PLN
Owoce leśne (280ml)	16 PLN
Pomarańczowa z imbirem (280ml)	16 PLN
Waniliowy rooibos (280ml)	16 PLN

## FINLANDIA

Finlandia Redberry & Sprite	38 PLN
Finlandia Mango & Cappy jabłkowy	38 PLN
Finlandia Grapefruit & Kinley Tonic	38 PLN
Finlandia Rose & Kinley Tonic	38 PLN
Finlandia Mint & Sprite	38 PLN

\*40ml Finlandia smakowa + 150ml soft

## TEQUILA 4CL

El jimador Blanco	21 PLN
El jimador Reposado	22 PLN
Herradura Plata	33 PLN
Herradura Reposado	37 PLN
Herradura Anejo	52 PLN

## COGNAC / BRANDY 4CL

Martell VS	40 PLN
Martell VSOP	49 PLN
Martell XO	119 PLN

## BOURBON 4CL

Woodford Reserve	32 PLN
Woodford RYE	44 PLN
Woodford Double Oaked	56 PLN

## GIN 4CL

Fords	28 PLN
Hendrick's	33 PLN
Beefeater	25 PLN
Beefeater Pink	25 PLN
Beefeater Blood Orange	25 PLN

## LIQUEURS 4CL

Kahlua	16 PLN
Bols	14 PLN
Bailey's	21 PLN
Jagermeister	20 PLN
Lillet Blanc	16 PLN
Limoncello	14 PLN
Soplica smakowa	15 PLN
Campari	17 PLN

## WÓDKA | VODKA

4cl | 70cl

Finlandia Vodka	15 PLN	190 PLN
Belvedere	25 PLN	410 PLN
Finlandia Lime	16 PLN	
Finlandia Grapefruit	16 PLN	
Finlandia Mango	16 PLN	
Finlandia Cranberry	16 PLN	
Finlandia Redberry	16 PLN	
Finlandia Blackcurrant	16 PLN	
Finlandia Coconut	16 PLN	
Finlandia Botanical Cucumber&Mint	16 PLN	
Finlandia Botanical Wildberry&Rose	16 PLN	

## WHISKY | WHISKEY

4cl | 70cl

Jack Daniel's Tennessee Whiskey	20 PLN	295 PLN
Jack Daniel's Tennessee Honey	21 PLN	310 PLN
Jack Daniel's Tennessee Fire	21 PLN	310 PLN
Jack Daniel's Tennessee Apple	21 PLN	310 PLN
Jack Daniel's Bonded Rye	34 PLN	
Jack Daniel's Triple Mash	33 PLN	
Jack Daniel's Gentleman	29 PLN	420 PLN
Jack Daniel's Single Barrel	36 PLN	
Jack Daniel's Sinatra Select	69 PLN	
Jameson	21 PLN	310 PLN
Jameson Caskmates IPA / Stout	30 PLN	
Jameson Black Barrel	39 PLN	
BenRiach The Twelve	34 PLN	
BenRiach Smoky Ten	37 PLN	
Glendronach 12y	36 PLN	
Glendronach 15y	45 PLN	
Glenglassaugh 12y	39 PLN	
Glenglassaugh Sandend	40 PLN	
Glenglassaugh Portsoy	41 PLN	

## SZAMPANY | CHAMPAGNE

Dom Perignon Champagne Blanc 2012	(75cl)	2012 PLN
G.H. Mumm Grand Cordon	(75cl)	420 PLN
G.H. Mumm Rose	(75cl)	485 PLN
G.H. Mumm Demi Sec	(75cl)	420 PLN
G.H. Mumm IceXtra	(75cl)	460 PLN
G.H. Mumm Olympe	(75cl)	460 PLN





## VERMOUTH

Cinzano Bianco (10cl)	25 PLN
Cinzano Rosso (10cl)	25 PLN

## RUM 4CL

Havana Club 3yo	20 PLN
Havana Club 7yo	27 PLN
Havana Club Especial	22 PLN
Havana Club Selection de Maestros	49 PLN
Zacapa Centenario 23yo	44 PLN
Sailor Jerry	24 PLN

## PRZYSTAWKI ZIMNE | COLD SNACKS

<b>Tatar wołowy 150g / żółtko wolno gotowane / ogórek / cebula / musztarda francuska / oliwa czosnkowa / chips z boczniaka</b> Beef tartare / confit egg yolk / cucumber / onion / french mustard / garlic olive oil / oyster mushroom chips	<b>51 PLN</b> 1-12*
<b>Tatar z łososia gravlax 150g / kapary / ogórek / cebula marynowana / oliwa cytrynowa</b> Salmon gravlax tartare / capers / cucumber / pickled onion / lemon olive oil	<b>51 PLN</b> 1-12*
<b>Deska serów i wędlin / marynaty (450g)</b> Board of cheeses and meats / pickles	<b>74 PLN</b> 1-12*
<b>Deska ryb (450g)</b> Board of fish	<b>76 PLN</b> 1-12*
<b>Carpaccio z marynowanej polędwicy wołowej / rukola / parmezan / kapary / jarmuż / chips z boczniaka / oliwa chili (150g)</b> Marinated beef carpaccio / arugula / parmesan / capers / kale / oyster mushroom chips / chili olive oil	<b>52 PLN</b> 1-12*
<b>Carpaccio z wegańskiego łososia   / marynowana biała rzodkiew / pomidory suszone / wegański parmezan / rukola / oliwa cytrynowa / orzechy włoskie (150g)</b> Vegan salmon carpaccio / marinated white radish / dried tomatoes / vegan parmesan / arugula / lemon olive oil / walnuts	<b>48 PLN</b> 1-12*
<b>Hummus paprykowo-pomidorowy   / czarny sezam / mini marchewki marynowane w soku pomarańczowym / seler naciowy (200g)</b> Pepper-tomato hummus / black sesame / mini carrots marinated in orange juice / ribbed celery	<b>38 PLN</b> 1-12*


## PRZYSTAWKI GORĄCE | HOT SNACKS

<b>Tortilla z dorszem 200g / cebula / pikle / rukola / szpinak / pomidor / sos pomidorowo-paprykowy</b> Tortilla with cod / onion / pickles / arugula / spinach / tomato / tomato-pepper sauce	<b>41 PLN</b> 1-12*
<b>Tortilla wegańska   / roślinne mięso mielone / boczniak / cebula / czosnek / kolendra / papryka / rukola / wegański sos tzatziki (200g)</b> Vegan tortilla / plant minced meat / oyster mushroom / onion / garlic / coriander / pepper / arugula / vegan tzatziki sauce	<b>41 PLN</b> 1-12*
<b>Pieczona kaszanka / panierowane krążki z cebuli / pikle (150g)</b> Baked blood sausage / breaded onion rings / pickles	<b>38 PLN</b> 1-12*
<b>Taco 3 szt.  / mięso mielone / jalapeno / pomidor / cebula / ogórek / sos meksykański / parmezan / fasola / kukurydza</b> Taco 3 pcs. / minced meat / jalapeno / tomato / onion / cucumber / mexican sauce / parmesan / bean / corn	<b>41 PLN</b> 1-12*
<b>Kalmary w cieście piwnym 7 szt. / sos cytrynowy</b> Squids in beer batter 7 pcs. / lemon sauce	<b>41 PLN</b> 1-12*
<b>Krewetki w cieście piwnym 6 szt. / sos słodki chili</b> Shrimps in beer batter 6 pcs. / sweet chili sauce	<b>46 PLN</b> 1-12*
<b>Sajgonki z wieprzowiną 5 szt. / sos sojowy / sos słodki chili</b> Spring rolls with pork 5 pcs. / soy sauce / sweet chili sauce	<b>38 PLN</b> 1-12*

## ZUPY | SOUPS

<b>Krem ze szpinaku 300ml / burrata / grzanki czosnkowe / oliwa czosnkowa</b> Spinach cream 300ml / burrata / garlic croutons / garlic olive oil	<b>36 PLN</b> 1-12*
<b>Zupa rybna z owocami morza 300ml  / łosoś / dorsz / krewetki / mule</b> Fish and seafood soup 300ml / salmon / cod / shrimps / mussels	<b>39 PLN</b> 1-12*
<b>Zupa gulaszowa 300ml / wołowina / grzyby suszone / ziemniaki / papryka / pomidory</b> Goulash soup / beef / dried mushrooms / potatoes / pepper / tomatoes	<b>39 PLN</b> 1-12*
<b>Krem z dyni 300ml  / imbir / chili / kwaśna śmietana</b> Pumpkin cream / ginger / chili / sour cream	<b>36 PLN</b> 1-12*



## MAKARONY | PASTA

<b>Ragu alla bolognese / parmezan / świeże zioła (250g)</b> Ragu alla bolognese / parmesan / fresh herbs	<b>51 PLN</b> 1-12*
<b>Pappardelle z owocami morza  / mule / krewetki / kalmary / kolendra / przecier pomidorowy / czosnek / wino / chili (250g)</b> Pappardelle with seafood / mussels / shrimps / squids / coriander / tomato pasta / garlic / wine / chili	<b>52 PLN</b> 1-12*



## DANIA MIĘSNE | MEAT DISH

<b>Panierowany schab z kością 200g / puree z pieczonych ziemniaków i cebuli / kapusta zasmażana</b> Breaded pork chop / mashed baked potatoes with onion / fried cabbage	<b>69 PLN</b> 1-12*
<b>Żeberka marynowane w Jack Daniel's i piwie 350g / pieczony ziemniak z gzikiem / sałatka grecka / sos BBQ</b> Ribs marinated in Jack Daniel's and beer / baked potato / quark cheese with radish and chives / greek salad / BBQ sauce	<b>74 PLN</b> 1-12*
<b>Konfitowana połówka z kaczkki / potatki / sos demi-glace / szalotka / portobello / grzyby suszone / żurawina</b> Confit half duck / baby potatoes / demi-glace sauce / shallot / portobello / dried mushrooms / cranberries	<b>86 PLN</b> 1-12*
<b>Golonka 450g / pieczony ziemniak z gzikiem / kapusta zasmażana / sos demi-glace</b> Knuckle / baked potato / quark cheese with radish and chives / fried cabbage / demi-glace sauce	<b>74 PLN</b> 1-12*
<b>Poliki wołowe 200g / puree z pieczonych ziemniaków i cebuli / sos winny / szalotka / grzyby suszone / mini marchew / pieczony burak</b> Beef cheeks / mashed baked potatoes with onion / wine sauce / shallot / dried mushrooms / mini carrots / baked beetroot	<b>75 PLN</b> 1-12*




## SAŁATY | SALADS

<b>Sałatka z grillowaną piersią z kurczaka / mix sałat / cebula marynowana / pomidorki koktajlowe / burrata / awokado / czarne oliwki / boczek grillowany / sos winegret / ocet balsamiczny (250g)</b> Salad with grilled chicken breast / salad mix / marinated onion / cherry tomatoes / burrata / avocado / black olives / grilled bacon / vinaigrette sauce / balsamic vinegar	<b>49 PLN</b> 1-12*
<b>Sałatka z kozim serem  / pieczony burak / rukola / szpinak / orzechy nerkowca / mini marchew / marynowana gruszka / sos winegret (250g)</b> Salad with goat cheese / baked beetroot / arugula / spinach / cashews / mini carrots / marinated pear / vinaigrette sauce	<b>49 PLN</b> 1-12*
<b>Sałatka z łososiem gravlax  / rukola / szpinak / pomidorki koktajlowe / ogórek / koper włoski / cebula marynowana / sos winegret (250g)</b> Salad with salmon gravlax / arugula / spinach / cherry tomatoes / cucumber / fennel / marinated onion / vinaigrette sauce (250g)	<b>51 PLN</b> 1-12*

DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA  
FISH AND SEAFOOD DISHES

<b>Filet z halibuta / risotto z szalotką / panierowane boczniaki / burak</b> Halibut fillet / risotto with shallot / breaded oyster mushrooms / beetroot	<b>74 PLN</b> 1-12*
<b>Dorsz z patelni 250g / frytki / biała kapusta</b> Pan fried cod / french fries / white cabbage	<b>72 PLN</b> 1-12*
<b>Krewetki 10 szt.  / masło / wino / natka pietruszki / czosnek / czerwone curry / pomidorki koktajlowe / sok z limonki</b> Shrimps 10 pcs. / butter / wine / parsley / garlic / red curry / cherry tomatoes / lime juice	<b>66 PLN</b> 1-12*
<b>Mule 350g  / białe wino / czosnek / chili / seler naciowy / papryka / masło / pietruszka / szalotka</b> Mussels 350g / white wine / garlic / chili / celery / pepper / butter / parsley / shallot	<b>64 PLN</b> 1-12*

## BURGERY | BURGERS

<b>Burger z dorszem 200g / pieczywo ze słodów / rukola / szpinak / marynowana cebula / sos cytrynowy / pikle / pomidor / ser cheddar / bekon / majonez szczypiorkowy / frytki</b> Cod burger / malt bread / arugula / spinach / marinated onion / lemon sauce / pickle / tomato / cheddar cheese / bacon / chives mayonnaise / french fries	<b>49 PLN</b> 1-12*
<b>Burger wołowy 200g / camembert / rukola / szpinak / pikle / bekon / marynowana cebula / sos musztardowy / pomidor / ser cheddar / majonez szczypiorkowy / frytki</b> Beef burger / camembert / arugula / spinach / pickle / bacon / marinated onion / mustard sauce / tomato / cheddar cheese / chives mayonnaise sauce / french fries	<b>49 PLN</b> 1-12*
<b>Burger vege 200g   / kotlet vege / guacamole / szpinak / rukola / cebula / pikle / pomidor / awokado / frytki</b> Vege burger / vege cutlet / guacamole / spinach / arugula / onion / pickle / tomato / avocado / french fries	<b>49 PLN</b> 1-12*
<b>Kanapka z szarpaną wołowiną 200g  / sos spicy mango / rukola / cebula marynowana / jalapeno / bekon / cheddar / pomidor / pikle</b> Pulled beef sandwich / spicy mango sauce / arugula / marinated onion / jalapeno / bacon / cheddar cheese / tomato / pickle	<b>51 PLN</b> 1-12*

\*bułki własnego wypieku / home-baked buns

## DESERY | DESSERTS

O aktualną ofertę deserów pytaj obsługę.  
Please ask the staff about current desserts offer.

## DODATKI | ADDS

<b>1. Frytki</b> (French fries) 150g	<b>13 PLN</b>
<b>2. Pieczywo</b> (Bread)	<b>5 PLN</b>
<b>3. Masło</b> (Butter)	<b>5 PLN</b>
<b>4. Precel</b> (Pretzel)	<b>12 PLN</b>
<b>5. Sosy:</b> (Sauces)	<b>5 PLN</b>
- ostry (spicy)	
- jogurtowy z dodatkiem czosnku (yoghurt with garlic)	
- majonezowy (mayonnaise sauce)	

 -Danie wegetariańskie (vegetarian dish)
 -Danie wegańskie (vegan dish)
 -Danie pikantne (spicy dish)

Chęć otrzymania faktury prosimy zgłosić przed dokonaniem zakupu.  
If you wish to receive an invoice, please request before purchasing.\* Alergeny zawarte w potrawach: **1**-zboża zawierające gluten, **2**-skorupiaki i produkty pochodne, **3**-jaja i produkty pochodne, **4**-ryby i produkty pochodne, **5**-orzechy ziemne, **6**-soja i produkty pochodne, **7**-mleko i produkty pochodne, **8**-inne orzechy, **9**-seler i produkty pochodne, **10**-gorczyca i produkty pochodne, **11**-nasiona sezamu produkty pochodne, **12**-dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO<sub>2</sub>, **13**-lubin**BROWAR DYMIA PORT**

Do rachunków dla grup od 10 osób doliczamy 10% wartości rachunku za serwis.

We add 10% service to bills for groups of more than 10 people.



20  15

# BROWAR EDYNIA PORT PIZZA

- |  |       |
|--|-------|
| <b>1. Margherita</b> / sos pomidorowy / mozzarella 1-11*<br>Margherita / tomato sauce / mozzarella   | 39PLN |
| <b>2. Funghi</b> / sos pomidorowy / mozzarella / pieczarki 1-11*<br>Funghi / tomato sauce / mozzarella / mushrooms   | 39PLN |
| <b>3. Salami</b> / sos pomidorowy / mozzarella / salami 1-11*<br>Salami / tomato sauce / mozzarella / salami   | 42PLN |
| <b>4. Pepperoni</b> / sos pomidorowy / mozzarella / pepperoni / jalapeno / cebula czerwona 1-11*<br>Pepperoni / tomato sauce / mozzarella / pepperoni / jalapeno / red onion   | 43PLN |
| <b>5. Capricciosa</b> / sos pomidorowy / mozzarella / pieczarki / szynka 1-11*<br>Capricciosa / tomato sauce / mozzarella / mushrooms / ham  | 44PLN |
| <b>6. Rustica</b> / sos pomidorowy / mozzarella / boczek / salami / kukurydza / cebula biała 1-11*<br>Rustica / tomato sauce / mozzarella / bacon / salami / sweetcorn / white onion   | 44PLN |
| <b>7. Hawajska</b> / sos pomidorowy / mozzarella / szynka / ananas 1-11*<br>Hawaiian / tomato sauce / mozzarella / ham / pineapple   | 42PLN |
| <b>8. Pollo</b> / sos pomidorowy / mozzarella / kebab drobiowy / salami / cebula czerwona 1-11*<br>Pollo / tomato sauce / mozzarella / chicken kebab / salami / red onion  | 45PLN |
| <b>9. Cztery sery</b> / mozzarella / camembert / ser lazur / pecorino 1-11*<br>Four cheese / mozzarella / camembert / lazur cheese / pecorino  | 46PLN |
| <b>10. Wegetariańska</b> / sos pomidorowy / mozzarella / papryka / cebula czerwona / kukurydza /<br>pieczarki / rukola 1-11*<br>Veggie / tomato sauce / mozzarella / pepper / red onion / sweetcorn / mushrooms / arugula                              | 44PLN |
| <b>11. Parmeńska</b> / sos pomidorowy / mozzarella / pomidorki koktajlowe / szynka speck /<br>rukola / parmezan 1-11*<br>Parma Pizza / tomato sauce / mozzarella / cherry tomatoes / speck ham / arugula / parmesan                                    | 45PLN |
| <b>12. Browar Port</b> / ciemne ciasto słodowe / sos pomidorowy / mozzarella / szynka speck /<br>rukola / pepperoni / ser lazur 1-11*<br>Browar Port / dark malt dough / tomato sauce / mozzarella / speck ham / arugula /<br>pepperoni / lazur cheese | 46PLN |
| <b>13. Zestaw: Pizza Browar Port + Coca Cola Zero 0.25l + sos ( gratis )</b><br>Set: Pizza Browar Port + Coca Cola Zero 0.25l + sauce ( extra )  | 53PLN |

\* Alergeny zawarte w potrawach: 1-zboża zawierające gluten,2-skorupiaki i produkty pochodne, 3-jaja i produkty pochodne, 4-ryby i produkty pochodne, 5-orzechy ziemne, 6-soja i produkty pochodne, 7-mleko i produkty pochodne, 8-inne orzechy, 9-seler i produkty pochodne, 10-gorzycza i produkty pochodne, 11-nasiona sezamu produkty pochodne, 12-dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10mg/kg lub 10mg/l w przeliczeniu na SO2, 13-tubin