



ALL DAY DINING



FROM THE DELI

			€
ANTIPASTI PLATTER S G	16.00	HALLOUMI SKEWERS M G	12.00
A selection of Prosciutto, Milano Salami, Napoli Salami and Bresaola served with Ciabatta bread, pickled vegetables and gherkins.		Grilled Halloumi cheese skewers served with crispy pitta bread and a tomato, cucumber, onion and mint salad.	
Ποικιλία αλλαντικών με Προσιούτο, Σαλάμι και Μπρεζάολα σερβιρισμένα με ψωμί τσιαπάτα και τουρσί.		Χαλούμι σχάρας σε ξυλάκι με τραγανή πίττα και σαλάτα από ντομάτα, αγγουράκι, κρεμμύδι και δυόσμο.	
CHEESE PLATTER G S M	16.00	WATERMELON & HALLOUMI M SEASONAL	12.00
A selection of Brie, Emmental, Parmesan, Manouri and Scarmoza, served with fig chutney, rosemary Grissini and fresh seasonal fruit.		Refreshing slices of watermelon served with Halloumi cheese and honey.	
Ποικιλία τυριών με Μπρι, Έμμενταλ, Παρμεζάνα, Μανούρι και Σκαρμόζα, συνοδευμένα από «chutney» σύκου, κριτσίνια με δεντρολίβανο και φρέσκα φρούτα εποχής.		Καρπούζι σερβιρισμένο με Χαλούμι και μέλι.	
CHEESE & ANTIPASTI PLATTER G S M	16.00	MEDITERRANEAN DIPS	6.00
A selection of Prosciutto, Bresaola, Parmesan and Brie, served with fig chutney, rosemary Grissini and gherkins.		Choice of three dips served with pitta bread.	
Ποικιλία τυριών και αλλαντικών με Προσιούτο, Μπρεζάολα, Παρμεζάνα και Μπρι συνοδευμένα από «chutney» σύκου, κριτσίνια με δεντρολίβανο και τουρσί.		Επιλογή τριών ορεκτικών συνοδευμένα με ζεστή πίττα.	
GOAT'S CHEESE M	13.00	«Tirokafteri» M S	
Baked goat's cheese served with a selection of grilled vegetables, black olive tapenade and pesto rosso.		Red pepper and Feta cheese dip Τυροκαυτερή	
Κατσικίσιο τυρί στο φούρνο με λαχανικά σχάρας, πάστα ελιάς και κόκκινο πέστο.		«Taramas» S	
		Fish roe dip Ταραμάς	
		«Tzatziki» M S	
		Garlic and cucumber blended yoghurt Τζατζίκι	
		«Tahini»	
		Crushed sesame seed dip Ταχίνι	
		«Melitzanosalata» S	
		Grilled aubergine dip Μελιτζανοσαλάτα	
		«Pasta Elias» M S	
		Olive tapenade Πάστα Ελιάς	



SOUPS & SALADS

€

VILLAGE SALAD **M S** 12.00 | SIDE 6.00

Romaine lettuce, tomato, cucumber, green peppers, black olives, onion rings, capers and Feta cheese tossed in olive oil and red wine vinegar.

Χωριάτικη σαλάτα με μαρούλι, ντομάτα, αγγουράκι, πράσινη πιπεριά, μαύρες ελιές, κρεμμύδι, κάπαρη, φέτα, ελαιόλαδο και ξύδι.

ROCKET SALAD **M S** 13.00 | SIDE 6.50

Rocket leaves, Parmesan, sun-dried tomatoes and roasted pine nuts drizzled in balsamic vinaigrette.

Σαλάτα με ρόκα, παρμεζάνα, λιαστές ντομάτες, καβουρδισμένα πινόλια και σως από βαλσαμικό.

GOAT'S CHEESE SALAD **M S** 13.00

Baby leaf greens, dried figs, prunes and fresh pomegranate with a dash of balsamic glaze.

Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με κατσικίσιο τυρί, παστά σύκα και δαμάσκηνα, ρόδι και σως από βαλσαμικό.

TIGER PRAWN SALAD **S G** 15.00

Fried tiger prawns coated with poppy and sesame seeds, served on a bed of Butterhead lettuce with refreshing slices of orange and honey-citrus dressing.

Σαλάτα με γαρίδες με επικάλυψη σπόρων παπαρούνας και σουσάμι, σερβιρισμένη με μαρούλι, φέτες πορτοκάλι και σως από εσπεριδοειδή και μέλι.

SPICY TUNA SALAD **G** 15.00

Slices of red tuna with a spicy crust, served in a crispy pitta basket with mixed leaves, mango, avocado and coriander vinaigrette.

Σαλάτα με κόκκινο πικάντικο τόνο σερβιρισμένη σε τραγανή πίττα με μαρούλι, μάνγκο, αβοκάντο και βινεγκρέτ από κόλιανδρο.

FRIED CHICKEN STRIP SALAD **M S E G** 14.00

Butterhead lettuce salad with fried chicken strips, slices of orange and pepper-orange dressing.

Σαλάτα με τηγανιτές λωρίδες κοτόπουλο, μαρούλι, φέτες από πορτοκάλι και πικάντικο σως πορτοκαλιού.

CHICKEN CAESAR SALAD **M S E G** 14.00

Iceberg lettuce, Parmesan, crispy bacon and croutons tossed in Caesar dressing.

Σαλάτα με κοτόπουλο, μαρούλι «iceberg», τραγανό μπέικον, παρμεζάνα και κρουτόνια, σερβιρισμένη με σως του Καίσαρα.

SUMMER SALAD **M S** 13.00

Belgian endive salad with chunks of Manouri cheese, sliced pear, strawberries and caramelised cashew nuts tossed in wholegrain honey-mustard dressing.

Σαλάτα με αντίδια, τυρί μανούρι, αχλάδι, φράουλες και καραμελωμένα κάσιους με σως από μέλι και μουστάρδα.

ORANGE & **M C**

CARROT SOUP 7.00

Σούπτα από πορτοκάλι & καρότο

SPICY **M C E G**

TOMATO SOUP 7.00

Πικάντικη σούπτα ντομάτας

RED BELL **M C G**

PEPPER SOUP 7.00

Σούπτα από κόκκινες πιπεριές



SANDWICHES & WRAPS

€

BEEF STEAK SANDWICH **S G** 17.00

Juicy slices of beef in Ciabatta bread with mustard and onion chutney served with cottage fries and garden greens.

Φέτες βοδινού σε τσιαπάτα με μουστάρδα και κρεμμύδι chutney. Συνοδεύεται από πατάτες και πράσινη σαλάτα.

BLT **G** 13.00

Crispy back bacon, sliced tomato and lettuce in a white baguette served with crisps and garden greens.

Τραχανό μπέικον, ντομάτα και μαρούλι σε άσπρη μπαγκέτα. Συνοδεύεται από πατατάκια και πράσινη σαλάτα.

CLASSIC CLUB SANDWICH **E S G** 15.00

Slices of chicken breast, bacon, egg, lettuce, tomato and mayonnaise served with French fries and coleslaw.

Κλασικό κλάμπ σάντουιτς με κοτόπουλο, μπέικον, αυγό, μαρούλι, ντομάτα και μαγιονέζα. Συνοδεύεται από πατάτες τηγανιτές και κόλσλοου.

CYPRUS SPECIAL **G M** 14.00

Warm pitta bread filled with slices of grilled Halloumi, pork Lountza and tomato served with French fries and cherry tomato salad.

Ζεστή πίττα με χαλούμι σχάρας, λούντζα και ντομάτα, σερβιρισμένη με πατάτες τηγανιτές και σαλάτα με ντοματίνια.

CHICKEN WRAP **M G** 13.00

Tortillas filled with grilled chicken, lettuce, tomato, cucumber and cream cheese, served with crisps and cherry tomato salad.

Τορτίλα με κοτόπουλο σχάρας, μαρούλι, ντομάτα, αγγουράκι και μαλακό τυρί σερβιρισμένη με πατατάκια και σαλάτα με ντοματίνια.

MEDITERRANEAN WRAP **G M** 13.00

Tortillas filled with grilled vegetables, rocket leaves, grilled Halloumi cheese and olive tapenade, served with a rocket salad and cherry tomatoes on the side.

Τορτίλα με λαχανικά σχάρας, φύλλα ρόκας, χαλούμι σχάρας και πάστα ελιάς. Συνοδεύεται από σαλάτα ρόκας και ντοματίνια.

TURKEY MINI-BAGUETTES **G M** 12.00

White mini-baguettes filled with turkey, Scarmoza cheese and avocado served with crisps and cherry tomato salad.

Μίνι μπαγκέτες με γαλοπούλα, τυρί Σκαρμόζα και αβοκάντο. Συνοδεύονται από πατατάκια και σαλάτα με ντοματίνια.

SALMON MINI-BAGUETTES **G M** 12.00

Wholegrain mini-baguettes stuffed with smoked salmon, cream cheese and lettuce served with crisps and gherkins.

Μίνι μπαγκέτες ολικής αλέσεως με καπνιστό σολομό, μαλακό τυρί και μαρούλι. Σεργβίρονται με πατατάκια και τουρσί.



BURGERS & PIZZA

€

CLASSIC BURGER M S E G

14.00

Beef burger - plain or with Edam cheese - served in a white sesame seed bun with tomato and lettuce. French fries, slices of tomato and gherkins on the side.

Μπιφτέκι σκέτο ή με τυρί Ένταμ, σερβιρισμένο σε άσπρο σουσαμένιο φραντζολάκι, με ντομάτα και μαρούλι. Συνοδεύεται με πατάτες τηγανιτές, ντομάτα και τουρσί.

THE WORKS BURGER G E M

17.00

Beef burger with grilled button mushrooms, caramelised onion, bacon, Edam cheese, lettuce and tomato served in a white sesame seed bun with cottage fries and slices of tomato on the side.

Μπιφτέκι με μανιτάρια σχάρας, καραμελωμένα κρεμμύδια, μπέικον, τυρί Ένταμ, μαρούλι και ντομάτα σερβιρισμένο σε άσπρο σουσαμένιο φραντζολάκι και πατάτες.

MEXICAN BURGER M S E G

16.00

Beef burger with Edam cheese and onion rings served in a white sesame seed bun with spicy wedges, sour cream, jalapenos and chili sauce on the side.

Μπιφτέκι με τυρί Ένταμ και ροδέλες κρεμμύδι σερβιρισμένο σε άσπρο σουσαμένιο φραντζολάκι. Συνοδεύεται από πικάντικες πατάτες, ξινή κρέμα, «jalapenos» και σως τσίλι.

ARTISAN BURGER M S E G

16.00

Beef burger with Mozzarella, semi-dried tomatoes, rocket leaves and basil pesto served in a white sesame seed bun with cottage fries on the side.

Μπιφτέκι με μοτσαρέλλα, ημίλιαστες ντομάτες, φύλλα ρόκας και πέστο βασιλικού σερβιρισμένο σε άσπρο σουσαμένιο φραντζολάκι. Συνοδεύεται από πατάτες και ημίλιαστες ντομάτες.

CHICKEN FILLET BURGER G E M

16.00

Deep-fried chicken fillets with tomato confit and basil pesto served in a white sesame seed bun with cottage fries, slices of tomato, cucumber and gherkins on the side.

Τηγανιτά φιλέτα κοτόπουλο με κονφί ντομάτας και πέστο βασιλικού σερβιρισμένο σε άσπρο σουσαμένιο φραντζολάκι, πατάτες, ντομάτα, αγγουράκι και τουρσί.

MEDITERRANEAN PIZZA G S M

14.00

Sun-dried tomatoes, bell peppers, capers, red onion, black olives and Feta cheese.

Λιαστές ντομάτες, πιπεριές, κάπαρη, κόκκινο κρεμμύδι, μαύρες ελιές και φέτα.

MARGHERITA PIZZA M G

12.00

Πίτσα Μαργαρίτα.

ARTISAN PIZZA M G

14.00

Mushroom, prosciutto and rocket leaves. Μανιτάρι, προσιούτο και φύλλα ρόκας.



PASTA

			€
VEGETABLE LASAGNE M E G C	14.00	MUSHROOM FARFALLE M G	14.00
Lasagne with grilled zucchini, aubergine and Mozzarella topped with a layer of béchamel cream. Λαζάνια με κολοκύθι και μελιτζάνα σχάρας, μοτσαρέλλα και κρέμα μπεσαμέλ.		Farfalle with sautéed wild mushrooms, cherry tomatoes, truffle-cream sauce and Parmesan flakes. Φαρφάλες με σωταρισμένα άγρια μανιτάρια, ντοματίνια, σως κρέμας με τρούφα και φλούδες παρμεζάνας.	
STUFFED TORTELLONI M E G	14.00	SPAGHETTI G	13.00
Tortelloni stuffed with goat's cheese and red bell peppers drizzled in olive oil. Τορτελλόνι με γέμιση από κατσικίσιο τυρί και κόκκινες πιπεριές σερβιρισμένα με ελαιόλαδο.		Spaghetti served with Bolognese S , Carbonara M or Napoletana G sauce and Parmesan flakes. Σπαγγέτι σερβιρισμένο με το σως της επιλογής σας: Μπολονέζ, Καρμπονάρα ή Ναπολιταίν.	
SPICY LINGUINI M G	13.00	OUZO TAGLIATELLE G M S	17.00
Linguini with pancetta, tomato, olive oil, fresh basil, a dash of chili and Parmesan flakes. Λιγκουίνι με pancetta, ντομάτα, ελαιόλαδο, φρέσκο βασιλικό, τσίλι και φλούδες παρμεζάνας.		Tagliatelle with grilled tiger prawns, aromatic rosemary and ouzo-cream sauce. Ταλιατέλλες με γαρίδες σχάρας με αρωματικό δεντρολίβανο σε σως από κρέμα και ούζο.	
SPAGHETTI ALIO OLIO M G	13.00	SPAGHETTI AL PESTO M G	14.00
Spaghetti with olive oil, garlic, red bell peppers, parsley and Parmesan flakes. Σπαγγέτι με ελαιόλαδο, σκόρδο, κόκκινες πιπεριές, μαϊντανό και φλούδες παρμεζάνας.		Spaghetti with cherry tomatoes, basil pesto, roasted pine nuts, Bocconi di Buffala and Parmesan flakes. Σπαγγέτι με ντοματίνια, πέστο βασιλικού, καβουρδισμένα πινόλια, μοτσαρέλλα «Bocconi» και φλούδες παρμεζάνας.	
CHICKEN PENNE M G	15.00		
Penne with slices of grilled chicken, cherry tomatoes, tomato-basil sauce and Parmesan flakes. Πέννες με φιλετάκια κοτόπουλο στη σχάρα, ντοματίνια, σως ντομάτας με βασιλικό και φλούδες παρμεζάνας.			



MAINS

CHICKEN MEDALLIONS M C	19.00	KING PRAWNS M	28.00
Tender chicken medallions served with Basmati rice, honey-carrot purée and snow peas. Φιλετάκια κοτόπουλο σερβιρισμένα με πουρέ από μέλι και καρότο, γλυκομπίζελο και ρύζι μπασμάτι.		Grilled prawns served with Basmati rice and steamed vegetables. Γαρίδες στη σχάρα σερβιρισμένες με ρύζι μπασμάτι και λαχανικά.	
BBQ PORK CHOP	19.00	FISH OF THE DAY	DAILY PRICE
Grilled pork chop marinated in barbecue sauce and served with cottage fries and steamed vegetables. Χοιρινή μπριζόλα μαριναρισμένη σε μπάρμπεκιου σως, σερβιρισμένη με πατάτες και λαχανικά.		Grilled catch of the day served with boiled potatoes and steamed vegetables. Ψάρι ημέρας στη σχάρα συνοδευμένο από πατάτες βραστές και λαχανικά.	
CHICKEN SOUVLAKI G M S	17.00	SALMON S	24.00
Chicken souvlaki skewers marinated in Chef Z's sauce served with tzatziki, Greek pitta bread and village salad. Μαριναρισμένο κοτόπουλο σουβλάκι συνοδευμένο από τζατζίκι, ελληνική πίττα και χωριάτικη σαλάτα.		Grilled salmon marinated in lemon-pepper and served with a cucumber, radish, spring onion and coriander salad, grilled new potatoes and honey-basil dressing. Σολομός στη σχάρα μαριναρισμένος σε σως λεμόνι και πιπέρι. Συνοδεύεται από σαλάτα από αγγουράκι, ρεπανάκι, φρέσκο κρεμμυδάκι και κόλιανδρο, πατάτες στη σχάρα και σως από μέλι και βασιλικό.	
MEDITERRANEAN LAMB CHOPS G S	24.00		
Grilled lamb chops marinated in Mediterranean herbs and served with cottage fries, steamed vegetables and mint sauce. Αρνίσια παιδάκια μαριναρισμένα σε μεσογειακά αρωματικά μπαχαρικά σερβιρισμένα με πατάτες, λαχανικά και σως δυόσμου.			
RIB EYE (300G) M S	29.00	PRIME FILLET (200G) M C G	29.00
Grilled Australian rib eye served with potato purée, caramelised onions, grilled mushroom and herb butter. Βοδινό Αυστραλίας στη σχάρα σερβιρισμένο με πατάτα πουρέ, καραμελωμένα κρεμμύδια, μανιτάρια στη σχάρα και αρωματικό βούτυρο.		Grilled Australian prime fillet served with cottage fries, steamed seasonal vegetables and pepper sauce. Βοδινό φιλέτο Αυστραλίας στη σχάρα σερβιρισμένο με πατάτες, λαχανικά και σως πιπεριού.	





FAST AND FRESH

VEGETABLE SOUP M C	7.00	PORK FILLET	19.00
Χορτόσουπα		Pan-roasted pork fillet served with glazed apples, prunes and roasted chestnuts.	
SEAFOOD PLATE S	12.00 18.00	Σωταρισμένο χοιρινό φιλέτο ψημένο στο φούρνο, συνοδευμένο από μήλα, δαμάσκηνα και κάστανα.	
Herb-crusted red tuna and tiger prawns served with a mango and avocado tower, balsamico bianco and passion fruit sauce with a touch of chili.		CHEF Z'S COD M C	22.00
Τόνος με αρωματικά βότανα και γαρίδες με δροσιστική σαλάτα από μάνγκο και αβοκάντο, άσπρο βαλσαμικό και σως από «passion fruit» με τσίλι.		Steamed fillet of cod sprinkled with Mediterranean herbs and served with honey-carrot purée and snow peas.	
SEA BASS CARPACCIO	12.00 18.00	Φιλέτο μπακαλιάρου στον ατμό με αρωματικά, γλυκομπίζελο και πουρέ από μέλι και καρότο.	
Sea bass carpaccio complemented with grapefruit, orange, fennel, radish and citrus vinaigrette with a dash of French mustard.		CHICKEN PAILLARD S	19.00
Λαυράκι καρπάτσιο με γκρέιπφρουτ, πορτοκάλι, φινόκιο, ραπανάκι, γαλλική μουστάρδα και βινεκρέτ εσπεριδοειδών.		Thinly sliced grilled chicken served with a mixed green salad with cherry tomatoes and balsamic vinaigrette.	
		Λεπτοκομμένο φιλέτο κοτόπουλο στη σχάρα συνοδευμένο από ανάμεικτη σαλάτα με ντοματίνια και σως βαλσαμικό.	

ASIAN CORNER

THAI STIR-FRY M S	17.00	CHICKEN NOODLES E G S	15.00
Stir-fried tiger prawns, red bell peppers, broccoli, carrot and snow peas, served with Basmati rice and sweet chili lime sauce.		Stir-fried noodles with chicken, Oyster sauce, mushroom, red bell peppers, ginger, spring onion, turmeric, sweet chili and a touch of garlic.	
«Stir-fried» γαρίδες με πιπεριές, μπρόκολο, καρότα και γλυκομπίζελο σερβιρισμένα με ρύζι μπασμάτι και γλυκό τσίλι και λάιμ σως.		«Stir-fried» κοτόπουλο με «noodles», σάλτσα από στρείδια, μανιτάρια, πιπεριές, ντζίντζερ, κρεμμυδάκι, τούρμερικ, γλυκό τσίλι και σκόρδο.	

These dishes are only available at the Lounge Bar | Τα πιάτα αυτά σερβίρονται μόνο στο Lounge Bar.



KIDS

HOT DOG S E G

Frankfurter sausage served in a white bun with French fries.

Λουκάνικο Φρανκφούρτης σε φραντζολάκι συνοδευμένο από πατάτες τηγανιτές.

SPAGHETTI BOLOGNESE S G

Spaghetti served with a light meat-based sauce.

Σπαγγέτι σερβιρισμένο με σως Μπολονέζ.

SPAGHETTI NAPOLETANA C G

Spaghetti served with tomato sauce.

Σπαγγέτι σερβιρισμένο με σως Ναπολιταίν.

PLAIN OL' PASTA G

Spaghetti or Penne with butter.

Σπαγγέτι ή πέννες με βούτυρο.

9.00 CHICKEN NUGGETS M E G

Fried chicken nuggets served with French fries.

Μπουκιές από κοτόπουλο συνοδευμένες από πατάτες τηγανιτές.

9.00 FISH FINGERS M E G

Fried fish fingers served with French fries.

Ψαρομπουκιές συνοδευμένες από πατάτες τηγανιτές.

9.00 HAM & CHEESE SANDWICH M G

Virginia ham and Edam cheese served in sliced white bread with French fries.

Σάντουιτς με Βιρτζίνια χαμ και τυρί Ένταμ σε άσπρο ψωμί συνοδευμένο από πατάτες τηγανιτές.

9.00

€

9.00

9.00

9.00



DESSERTS

APPLE TART M E G	7.00	MAHALEPI M G	7.00
Crème Brûlée ice-cream, caramel sauce with cinnamon, fresh pineapple.		«Kateifi» shredded pastry with almonds, cherry sweet preserve, pistachios.	
Τάρτα μήλου με σως καραμέλας με κανέλα, παγωτό κρεμ μπρουλέ και φρέσκο ανανά.		Λιβανέζικο μαχαλεπί σερβιρισμένο με κανταΐφι με αμύγδαλα, γλυκό κεράσι και χαλεπιανά.	
CHOCOLATE BROWNIE M E G	7.00	TIRAMISU M E S G	7.00
Mango & Passionfruit sorbet, fresh passionfruit.		Vanilla Dream ice-cream, cappuccino sauce, espresso beans.	
Μπράουνι σοκολάτας συνοδευμένο από «passion fruit» και μάνγκο σορμπέ και φρέσκο «passion fruit».		Τιραμισού με παγωτό βανίλια, σως καπουτσίνο και κόκκους εσπρέσο.	
MASTIC PANNA COTTA M	7.00	ANARI CAKE M G	7.00
Bergamot sauce, wild berries.		Anari cheese, phyllo pastry, honey, cinammon, walnuts.	
Πανακότα μαστίχας με σιρόπι περγαμόντο και μούρα.		Αναρότουρτα με μέλι, κανέλλα και καρύδια.	
CHOCOLATE FUDGE CAKE M E G	7.00	AMARETTO CRÈME BRÛLÉE M E S G	7.00
Chocolate ganache, Vanilla ice-cream, berries.		Almond florentine, wild berries	
Ζεστό γλύκισμα «fudge» με παγωτό βανίλια και μούρα.		Αμαρέτο κρεμ μπρουλέ, καραμελωμένα αμύγδαλα, μούρα	
BLACKCURRANT CHEESE CAKE M G	7.00	EXOTIC FRUIT PLATTER	14.00
«Cheese Cake» με φραγκοστάφυλο.		Δροσιστικά εξωτικά φρούτα.	

ALLERGEN INFORMATION

- M** Milk | Γάλα
- E** Eggs | Αυγά
- G** Gluten | Γλουτένη
- S** Sulphur Dioxide | Διοξείδιο του θείου
- C** Celery | Σέλινο

Kindly note that the names of nuts contained in our dishes are specified in the description of each dish. All dishes may contain traces of nuts and nut oils or may have been prepared alongside other products containing nuts. All dishes may contain sulphites. If you have any allergies please alert your server. The Crowne Plaza Limassol cannot be held liable for any issues resulting from food allergies.

Αν έχετε οποιαδήποτε αλλεργία παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο σας. Οι ονομασίες των ξηρών καρπών αναγράφονται στην περιγραφή του κάθε πιάτου. Υπάρχει πιθανότητα, όλα τα πιάτα να περιέχουν ίχνη ξηρών καρπών ή λαδιού παρασκευασμένο από ξηρούς καρπούς, ή να έχουν παρασκευαστεί μαζί με άλλα προϊόντα τα οποία περιέχουν ξηρούς καρπούς ή θειώδη άλατα. Το Crowne Plaza Limassol δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνο για τυχόν προβλήματα που προκύπτουν από τροφικές αλλεργίες.