TREMO
RESTAURANT

## PRZEKĄSKI / *APPETIZERS*

**Śledź bałtycki**
matijas / ziemniaki / czerwona cebula / musztarda francuska / jogurt naturalny — **44,–**

***Baltic herring***
*matijas / potatoes / red onion / french mustard / natural yogurt*

**Burrata**
pesto bazyliowe / pomidorki cherry / szalotka balsamico / bazylia — **49,–**

***Burrata***
*basil pesto / cherry tomatoes / balsamic shallots / basil*

**Sałata Cezarska**
sałata organiczna / sos cezar / ser Pecorino / grzanka truflowa / jajo przepiórcze — **36,–**

**– z kurczakiem** — **46,–**

**– z krewetkami** — **59,–**

***Caesar lettuce***
*organic lettuce / Caesar sauce / Pecorino cheese / truffle toast / quail egg*

***– with chicken***

***– with shrimps***

**Tatar wołowy**
wołowina polska Pniewy 120 g / własne pikle / lubczyk / sos grzybowy / tarty chrzan / żółtko jajka — **69,–**

***Beef tartare***
*Polish beef Pniewy 120 g / own pickles / lovage / mushroom sauce / grated horseradish / egg yolk*

## ZUPY / *SOUPS*

**Krem szczawiowy**
liście świeżego szczawiu / zioła ogrodowe / polskie ziemniaki — **29,–**

***Sorrel cream***
*fresh sorrel leaves / garden herbs / Polish potatoes*

**Rosół z kołdunami**
kołduny litewskie / wołowina / kurczak / warzywa — **31,–**

***Broth with dumplings***
*Lithuanian dumplings / beef / chicken / vegetables*

**Żurek staropolski**
żur / wiejska wędzonka / jajko poche / natka pietruszki / warzywa — **31,–**

***Old Polish Żurek***
*sour rye soup / country smoked meat / poached egg / parsley / vegetables*

TREMO
RESTAURANT

## RYBY / *FISH*

**Sandacz**
sandacz / emulsja szafranowa / puree brokułowe / bimi / orzechy laskowe
***Zander***
*zander / saffron emulsion / broccoli puree / bimi / hazelnuts*
**76,–**

**Okoń morski**
okoń / ratatouille warzywne / puree kolendrowe / sos kaparowy
***Sea bass***
*perch / vegetable ratatouille / coriander puree / caper sauce*
**79,–**

## DANIA GŁÓWNE / *MAIN DISHES*

**Papardelle z kurkami**
sos śmietanowy / ser Grana Padano / koper ogrodowy
***Papardelle with chanterelles***
*cream sauce / Grana Padano cheese / garden dill*
**54,–**

**Schabowy z kością**
wieprzowina polska QAFP / kapusta modra / ziemniaki pieczone / świeży ogórek / jogurt naturalny
***Pork chop with bone***
*Polish pork QAFP / red cabbage / baked potatoes / fresh cucumber / natural yogurt*
**64,–**

**Risotto z grzybami leśnymi**
borowik / podgrzybek / tiul serowy / oliwa truflowa / ryż
***Risotto with wild mushrooms***
*boletus / bolete / cheese tulle / truffle oil / rice*
**64,–**

**Ravioli z kaczką**
pierś kaczki / szpinak baby / sos winno – maślany / nowalijki
***Ravioli with duck***
*duck breast / baby spinach / wine and butter sauce / noodles*
**66,–**

**Pieczona kaczka**
udko kaczki / puree z czerwonej kapusty / gnocchi maślane / sos wiśniowy
***Roasted duck***
*duck leg / red cabbage puree / butter gnocchi / cherry sauce*
**74,–**

**Burger wołowy**
ser Cheddar / bekon / cebula karmelizowana / sos barbecue / warzywa / majonez / frytki
***Beef burger***
*Cheddar cheese / bacon / caramelized onion / barbecue sauce / vegetables / mayonnaise / fries*
**79,–**

1812
ALEXANDRINUM
PALACE
★★★★

**Polędwica wołowa**
wołowina polska Pniewy 200 g / mus zielony groszek / skorzonera / brokuł bimi / tymianek **129,–**

***Beef tenderloin***
*Polish beef Pniewy 200 g / green pea mousse / salsify / Bimi broccoli / thyme*

## DESERY / *DESSERTS*

**Parfait**
Orzechy / pomarańcza / toffi **39,–**

***Parfait***
*Nuts / orange / toffee*

**Fondant czekoladowy**
owoce sezonowe / lody waniliowe **44,–**

***Chocolate fondant***
*seasonal fruit / vanilla ice cream*

» **Przed złożeniem zamówienia prosimy o poinformowanie obsługi o ewentualnych alergiach pokarmowych.**
» *Before placing an order, please inform the staff about any food allergies.*

» **Dbając o Państwa komfort oraz profesjonalny serwis do stołów powyżej 5 osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.**
» *Taking care of your comfort and professional service, we add 10% waiter service for tables of more than 5 people.*

» **Wszystkie z naszych dań są przygotowane z produktów od sprawdzonych i zaufanych dostawców, do naszych dań nie używamy żadnych wspomagaczy ani ulepszaczy smakowych.**
» *All of our dishes are prepared from products from proven and trusted suppliers, we do not use any additives or flavor enhancers in our dishes.*

Życzę smacznego!
Łukasz Mroziński
Szef Kuchni

*Enjoy your meal!*
*Lukasz Mrozinski*
*Chef*