

MENU JESIEŃ 2026

PRZYSTAWKI

Tatar / majonez truflowy / żółtko przepiórcze / chips z topinamburu	79	GF	LF
Śledź / ziemniak / kawior / kwaśna śmietana	56	GF	
Straciatella / dynia / figa karmelizowana / pistacje	49	GF	W
Krewetki / czosnek / chilli / natka / grzanka	65		

ZUPY

Zupa rybna / grzanka	39	W
Krem z dyni / chips z parmezanu	32	W
Rosół / tortellini z mięsem	33	LF

W - wegetariańska, V - wegańska, LF - lactose free, GF - gluten free

TREMO

RESTAURANT

DANIA GŁÓWNE

Sznycel wieprzowy / jajko	65	LF
Szarpany jeleń / sos śliwkowy	84	GF
Noga kaczki confit / sos żurawinowy	72	GF
Stek z polędwicy / sos pieprzowy	139	GF
Stek z antrykotu / sos pieprzowy	139	GF
Gicz cielęca / sos chasseur	78	GF
Sandacz z patelni / sos pistacjowy	69	GF W

PASTY I RISOTTO

Mezzelune z krewetkami / burrata / emulsja maślana / oliwa chilli	62	W
Pappardelle / sos z borowikami / pecorino romano	52	W
Risotto / trufle / parmigiano reggiano	75	GF W



Alexandrinum
PALACE

TREMO

RESTAURANT

SAŁATY

Sałatka cezar / pierś panierowana	54
Sałatka z kozim serem / burak / figa / jarmuż / bataty / jeżyny	52 GF W

DODATKI

Puree ziemniaczane / szczypiorek	15 GF W
Frytki rustykalne	14 GF LF W V
Kluski śląskie / palone masło	16
Ziemniaki gratin	18 GF
Warzywa grillowane / balsamico	16 GF LF W V
Szpinak blanszowany	14 GF W
Zasmażane buraki / wędzona śliwka	16 W
Mix sałat / mikro zioła	15 GF LF W V

DESERY

Śliwka w winie / mus czekoladowy / pralina orzechowa	35 GF W
Sernik dyniowy / karmel / korzenna kruszonka	35 W
Lody i sorbety	10 GF W V