

**TREMO**  
RESTAURANT

## VALENTINE'S MENU

**Gotować można z miłości i dla miłości. Jedzenie samo w sobie ma bardzo wielką moc. Może w Twoim imieniu powiedzieć „Kocham Cię”, „Dziękuję” lub nawet „Przepraszam”. Wkracza tam, gdzie słowa mogą być niewystarczające, szczególnie gdy danie pełne jest afrodyzjaków.**

You can cook with love and for love. Food itself has great power. He may say "I love you", "Thank you" or even "I'm sorry" on your behalf. It steps in where words may not be enough, especially when the dish is full of aphrodisiacs.

**Z okazji Walentynek życzymy Państwu niezapomnianych chwil pełnych smaku, miłości i radości.**

**Niech każda kolacja będzie wyjątkowym doświadczeniem, a serca przepiętnie ciepło i radość.**

**Dziękujemy, że jesteście z nami – cieszymy się, że możemy Was gościć.**

**Z najlepszymi życzeniami,  
Zespół Restauracji Tremo**

On the occasion of Valentine's Day, we wish you unforgettable moments full of taste, love and joy.  
May every dinner be a unique experience and your hearts will be filled with warmth and joy.  
Thank you for being with us - we are happy to host you.

With best wishes,  
Tremo Restaurant Team



**TREMO**  
RESTAURANT

## VALENTINE'S MENU

### PIERWSZE ZAURCZENIE / FIRST INFATUATION

**Tataki z tuńczyka / sezam / świeże szparagi z rzepą i sosem teryaki**  
Tuna tataki / sesame / fresh asparagus with turnip and teryaki sauce  
65,-

### MIŁOSNE UNIESIENIE / LOVE'S EXCITEMENT

**Krem z karczocha jerozolimskiego / kasztany wodne / oliwa z lubczyka**  
Jerusalem artichoke cream / water chestnuts / lovage olive oil  
31,-

### GRANDE FINALE

#### DLA NIEJ / FOR HER

**Pieczony halibut / purée z zielonego groszku / koper włoski / sos kawiorowy**  
Baked halibut / green pea purée / fennel / caviar sauce  
84,-

#### DLA NIEGO / FOR HIM

**Polędwiczka wieprzowa sous-vide / pistacja / szpinak / suszone pomidory /  
purée z batata / sos truflowy**  
Sous-vide pork tenderloin / pistachio / spinach / dried tomatoes /  
sweet potato puree / truffle sauce  
84,-

### SŁODKIE UZUPEŁNIENIE SZCZĘŚCIA / A SWEET COMPLEMENT OF HAPPINESS

**Mus truskawkowy z sosem waniliowym / pistacja**  
Strawberry mousse with vanilla / pistachio sauce  
38,-

### LUB

**Mus czekoladowy z sosem malinowym i truskawkami**  
Chocolate mousse with raspberry sauce and strawberries  
38,-

CENA ZA CAŁE DOŚWIADCZENIE KULINARNE: 215,- / osobę  
PRICE FOR THE ENTIRE CULINARY EXPERIENCE: 215,- / person

MENU OBOWIĄZUJE W TERMINIE: 14-16.02.2025  
MENU IS VALID ON: 14-16.02.2025

