



**ALBERTINA**  
RESTAURANT & WINE

## LUNCH MENU

12:00 - 16:00

### PRZYSTAWKA / STARTER:

#### KREM Z SELERA Z WĘDZONYM BUNDZEM

ROASTED CELERY SOUP WITH SMOKED "BUNDZ" CHEESE

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml	750ml
NEW ZEALAND, Marlborough Sauvignon Blanc 2015 Spy Valley	4,50	13,50	22,50	135,-

### DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE:

#### POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI

Sos z palonego czosnku / Warzywa z pary

PORK TENDERLOIN WITH BAKED POTATOES

Roasted garlic sauce / Steamed vegetables

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml	750ml
ITALY, Veneto Valpolicella Classico 'Il Velluto' 2015 Meroni	4,30	13,00	21,70	130,-

### DESER / DESSERT:

#### FIOŁKOWE PTASIE MLECZKO

VIOLET MARSHMALLOW

**3 DANIA / 3 COURSES:**

**45 PLN**

**WINE SELECTION / 2x 100ml:**

**35 PLN**

ALBERTINA RESTAURANT & WINE

ul. Dominikańska 3, 31-043 Kraków

tel. +48 12 333 41 10

[www.albertinarestaurant.pl](http://www.albertinarestaurant.pl)