



ALBERTINA

RESTAURANT & WINE

Łączenie kuchni *fine dining* Albertiny z winem to nasze oczko w głowie, dlatego w karcie menu przy każdej pozycji z przyjemnością i pełną odpowiedzialnością sugerujemy odpowiednie wina. Dzięki systemowi Enomatic® możemy dzielić się z Gośćmi naszymi ulubionymi etykietami na kieliszki, zawsze nalewanymi na świeżo z butelki utrzymywanej w doskonałej formie. Nie zapominamy przy tym, że wybór wina zawsze pozostaje kwestią subiektywnej decyzji – do naszego dzika polecamy marokański Syrah du Maroc Tandem, ale jeżeli później znajdzie kogoś ochota by popić deser piemonckim Barbaresco, nic nie stoi na przeszkodzie. Służymy radą, ale władzę nad kieliszkami sprawują u nas Goście!

– Szef Kuchni Grzegorz Fic z zespołem
– Sommelier Jakub Filipek

The Albertina team put a lot of thought into fine dining food and wine pairing, with wine recommendations for each dish offered proudly on our menu. We would like to share some of our favourite wines by the glass from the Enomatic® systems dispense wine directly from the bottle. But we would defend to the last the idea that wine is all about subjectivity. We may well recommend our wild boar tenderloin with a Moroccan Syrah du Maroc Tandem wine, but if you want to follow this with dessert washed down with a Piedmont Barbaresco, then power to you. We're the guide, you're the boss.

– The Albertina Team with Chef Grzegorz Fic
– Sommelier Jakub Filipek

Upzejmie informujemy, iż do stolika powyżej 3 osób doliczany jest serwis w wysokości 10% kwoty rachunku.

We kindly inform you that a discretionary 10% service charge is added to all parties above 3 guests.

MENU DOSTĘPNE OD DNIA / VALID FROM: 20.08.2020

PRZYSTAWKI / STARTERS

ŚWIEŻA OSTRYGA FINE DE CLAIRE

Szalotka / Oliwa / Cytryna / Lód

1 szt./pc

14 PLN

3 szt./pc

40 PLN

5 szt./pc

67 PLN

FRESH FINE DE CLAIRE OYSTER

Shalot / Olive / Lemon / Ice

WINE PAIRING

25ml

75ml

125ml

POLSKA / POLAND, Małopolskie

8,00

24,00

40,00 PLN

Riesling 2018 Winnica Wieliczka

FRANCJA / FRANCE, Dolina Loary / Loire Valley

9,00

27,00

45,00 PLN

Sancerre 2017 Roger et Didier Rimbault

CHAMPAGNE

-

-

60,00 PLN

NV Laherte Frères, Ultradition Brut

TATAR Z JELENIA

45 PLN

Burak piklowany / Mus z ostryg / Estragon / Kapary / Karmelizowany sonecznik

CHOPPED DEER TENDERLOIN TARTARE

Pickled beetroot / Oysters mousse / Tarragon / Capers / Caramelized sunflower seeds

WINE PAIRING

25ml

75ml

125ml

AUSTRIA, Burgenland

8,00

24,00

40,00 PLN

Blaufränkisch Hochäcker BIO 2015 Weninger

POLSKA / POLAND, Zachodniopomorskie – West Pomeranian

9,00

27,00

45,00 PLN

Cabernet 2017 Winnica Turnau

NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Central Otago

10,00

30,00

50,00 PLN

Pinot Noir 2015 Salomon & Andrew

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

18,00

54,00

90,00 PLN

Gevrey-Chambertin 2014 Hubert Lignier

PRZEGRZEBKI**58 PLN**

Szpinak / Fermentowany kalafior / Kiszona rzodkiewka / Suszona ryba

SCALLOPS

Spinach / Fermented cauliflower / Pickled radish / Dried fish

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
CHILE, Aconcagua Valley - Casablanca Valley Signos de Origen 'La Vinilla' 2017 Emiliana Organic Vinedos	7,00	21,00	35,00 PLN
POLSKA / POLAND, Dolnośląskie - Lower Silesia Hibernal „3” 2018 Winnica Jakubów	10,00	30,00	50,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Pinot Noir 2018 Winnica Wieliczka	12,00	36,00	60,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Bourgogne Blanc 2015 Domaine Antoine Jobard	15,00	45,00	75,00 PLN

ZAPIEKANA OSTRYGA FINE DE CLAIRE

Ogórek / Masło szalwiowe

*1 szt./pc***18 PLN***3 szt./pc***50 PLN***5 szt./pc***85 PLN****BAKED FINE DE CLAIRE OYSTER**

Cucumber / Sage butter

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND GostArt Brut 2018 Winnica Gostchorze	-	-	50,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2014 Weingut Neumayer	12,00	36,00	60,00 PLN
CHAMPAGNE NV Laherte Frères, Ultradition Brut	-	-	60,00 PLN

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

CHŁODNIK Z KISZONYCH POMIDORÓW

25 PLN

Bryndza / Ozorek cielęcy

PICKLED TOMATO CHILLED SOUP

„Bryndza” – polish sheep cheese / Veal tongue

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolski Przełom Wisły - lubelskie C'16 Cantor 2016 Dom Bliskowice Wieliczka	7,00	21,00	35,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolskie Riesling 2018 Winnica Wieliczka	8,00	24,00	40,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Pinot Noir 2018 Winnica Wieliczka	12,00	36,00	60,00 PLN

ZUPA Z OWOCÓW MORZA

35 PLN

Raki / Przegrzebki

SEAFOOD SOUP

Crayfish / Scallops

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
CHILE, Aconcagua Valley - Casablanca Valley Signos de Origen 'La Vinilla' 2017 Emiliana Organic Vinedos	7,00	21,00	35,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Hárslevelű Meggyes-Istenhegy 2013 Péter Setét	-	-	50,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	55,00 PLN
USA, Washington Sauvignon Blanc 2016 Substance	12,00	36,00	60,00 PLN

RAVIOLI Z HOMAREM I KRABEM

70 PLN

Bulion homarowy / Komosa ryżowa / Szczaw

FRESH LOBSTER AND CRAB RAVIOLI

Lobster broth / Quinoa / Sorrel

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Dolina Loary / Loire Valley Sancerre 2017 Roger et Didier Raimbault	9,00	27,00	45,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2014 Weingut Neumayer	12,00	36,00	60,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Bourgogne Blanc 2015 Domaine Antoine Jobard	15,00	45,00	75,00 PLN

PIEROGI Z WĘDZONYM DZIKIEM**48 PLN**

Kurki / Bundz owczy / Zsiadłe mleko / Karmelizowana cebula

“PIEROGI” - POLISH DUMPLINGS WITH SMOKED WILD BOAR

Chanterelles / „Bundz” – polish sheep cheese / Soured milk / Caramelized onion

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
AUSTRIA, Burgenland Blafränkisch Hochäcker BIO 2015 Weninger	8,00	24,00	40,00 PLN
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Central Otago Pinot Noir 2015 Salomon & Andrew	10,00	30,00	50,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2007 R. López de Heredia	14,00	42,00	70,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barolo <i>Ravera</i> 2015 G.D. Vajra	19,00	57,00	95,00 PLN

HOMARIUM MENU / LOBSTER MENU

Świeże homary, kraby i ostrygi wyławiamy prosto z naszego homarium.
Fresh lobsters, crabs and oysters served from our own homarium - lobster tank.

Kanadyjskie homary z Saint Mary's Bay Canadian lobsters from Saint Mary's Bay	59 PLN / 100g
Europejskie dzikie homary ze Szkocji European wild lobsters from Scotland	69 PLN / 100g
Krab Królewski King Crab	129 PLN / 100g

HOMAR GRILLOWANY W CAŁOŚCI / Warzywa na maśle homarowym / Żółtko **GRILLED WHOLE LOBSTER** / Vegetables with lobster butter / Egg yolk

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
USA, Washington Sauvignon Blanc 2016 Substance	12,00	36,00	60,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Bourgogne Blanc 2015 Domaine Antoine Jobard	15,00	45,00	75,00 PLN
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2000 Gaston Hochar	16,00	48,00	80,00 PLN

SALATA Z HOMAREM / Sezonowe sałaty / Szpinak / Maca homarowa / Pikantny sos z mango **LOBSTER SALAD** / Seasonal lettuce / Spinach / Lobster matza / Spicy mango sauce

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Hibernal „3” 2018 Winnica Jakubów	10,00	30,00	50,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Pinot Noir 2018 Winnica Wieliczka	12,00	36,00	60,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2014 Weingut Neumayer	12,00	36,00	60,00 PLN

LINGUINI Z HOMAREM LOBSTER LINGUINIE

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Hárslevelű Meggyes-Istenhegy 2013 Péter Setét	-	-	50,00 PLN
USA, Washington Sauvignon Blanc 2016 Substance	12,00	36,00	60,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2007 R. López de Heredia	14,00	42,00	70,00 PLN

RISOTTO Z HOMAREM LOBSTER RISOTTO

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	55,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Bourgogne Blanc 2015 Domaine Antoine Jobard	15,00	45,00	75,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Gevrey-Chambertin 2014 Hubert Lignier	18,00	54,00	90,00 PLN

OSTRYGA FINE DE CLAIRE FINE DE CLAIRE OYSTER

	1 szt./pc	3 szt./pc	5 szt./pc
Szalotka / Oliwa / Cytryna / Lód Shallot / Olive / Lemon / Ice	14 PLN	40 PLN	67 PLN
Ostryga zapiekana / Ogórek / Masło szałwiowe Baked oyster / Cucumber / Sage butter	18 PLN	50 PLN	85 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

FILET Z KACZKI

65 PLN

Pyzy / Kalarepa / Morele / Malina / Burak

DUCK FILLET

„Pyzy” - polish kind of dumpling / Kohlrabi / Apricots / Raspberry / Beetroot

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Zachodniopomorskie – West Pomeranian Cabernet 2017 Winnica Turnau	9,00	27,00	45,00 PLN
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Central Otago Pinot Noir 2015 Salomon & Andrew	12,00	36,00	60,00 PLN
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza ZAHA El Corte Malbec 2015 Bodega Teho	13,00	39,00	65,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barolo Ravera 2015 G.D. Vajra	19,00	57,00	95,00 PLN

FILET Z ŁOSOSIA JURAJSKIEGO

75 PLN

Groszek cukrowy / Mięta / Cukinia / Bulion z wędzonej ryby

JURASSIC SALMON FILLET

Sugar snap peas / Mint / Zucchini / Smoked fish broth

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	55,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Dolina Loary / Loire Valley Sancerre 2017 Roger et Didier Raimbault	9,00	27,00	45,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2014 Weingut Neumayer	12,00	36,00	60,00 PLN

FILET Z SANDACZA**68 PLN**

Mus z raków / Seler naciowy / Rzymska sałata / Ogórek małosolny

PIKEPERCH FILLET

Crayfish mousse / Celery / Roman salad / Newly picked cucumber

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji	-	-	50,00 PLN
Hárslevelű Meggyes-Istenehegy 2013 Péter Setét			
USA, Washington	12,00	36,00	60,00 PLN
Sauvignon Blanc 2016 Substance			
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne	18,00	54,00	90,00 PLN
Gevrey-Chambertin 2014 Hubert Lignier			

BIODRÓWKA JAGNIĘCA**72 PLN**

Młoda kapusta / Jabłko / Ogórek / Mięta / Czarny czosnek

RUMP OF LAMB

Young cabbage / Apple / Cucumber / Mint / Black garlic

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
HISZPANIA / SPAIN, Rioja	14,00	42,00	70,00 PLN
Viña Tondonia Red Reserva 2007 R. López de Heredia			
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne	15,00	45,00	75,00 PLN
Bourgogne Blanc 2015 Domaine Antoine Jobard			
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux	22,00	66,00	110,00 PLN
Margaux Grand Cru Classé 2012 Château Kirwan			

MARMURKOWY RIBEYE STEK**95 PLN**

Smażone kurki / Duffin ziemniaczano-truflowy / Sos barbecue / Ogórek piklowany

RIBEYE STEAK

Fried chanterelles / Potato & truffle duffin / Barbecue sauce / Pickled cucumber

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza	13,00	39,00	65,00 PLN
ZAHA El Corte Malbec 2015 Bodega Teho			
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley	16,00	48,00	80,00 PLN
Château Musar 2000 Gaston Hochar			
WŁOCHY / ITALY, Piedmont	19,00	57,00	95,00 PLN
Barolo Ravera 2015 G.D. Vajra			
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux	22,00	66,00	110,00 PLN
Margaux Grand Cru Classé 2012 Château Kirwan			

DESERY / DESSERTS

PLASTER MIODU

32 PLN

Morele / Lawenda / Fermentowana soja / Domowy lody cytrynowe

HONEYCOMB

Apricots / Lavender / Fermented soy / Homemade lemon ice cream

PYŁEK PSZCZELI Z MARCEPANEM

28 PLN

Czekolada z limonką / Biskopt migdałowy / Pyłek pszczele / Sorbet z truskawek

BEE POLLEN WITH MARZIPAN

Chocolate with lime / Almond biscuit / Bee pollen / Strawberry sorbet

WINE PAIRING DO DESERÓW / FOR DESSERTS:

75ml

POLSKA / POLAND, Zachodniopomorskie / West Pomeranian

Lodowe / Polish Ice Wine 2017 Winnica Turnau

75,00 PLN

WĘGRY / HUNGARY, Tokaj

50ml

75ml

Tokaj Aszú 5 Puttonyos 2013 Tokaj Nobilis

30,00

45,00 PLN

HISZPANIA / SPAIN, Andalusia DO Montilla-Moriles

Don P.X. Gran Reserva Pedro Ximénez 1990 Toro Albalá

35,00 PLN

PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto

Taylor's 20 Year Old Tawny Port

69,00 PLN

KAWA ILLY / ILLY COFFEE

ESPRESSO, RISTRETTO, MACCHIATO, LUNGO	10 PLN
KAWA CZARNA / BLACK COFFEE	12 PLN
CAPPUCCINO	13 PLN
LATTE	13 PLN
PODWÓJNE ESPRESSO / DOUBLE ESPRESSO	14 PLN
FRAPPE	16 PLN
IRISH COFFEE	21 PLN

HERBATA DAMMANN FRÈRES / DAMMANN FRÈRES TEA

DARJEELING / YUNNAN / EARL GREY	12 PLN
SAMBA / JASMIN / MENTHE / CAMOMILLE / ROIBOS CITRUS	

NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE, KINLEY	10 PLN
SOKI OWOCOWE GRANINI / GRANINI FRUIT JUICES	12 PLN
NEKTARY OWOCOWE GRANINI / GRANINI FRUIT NECTARS	12 PLN
LEMONIADA / LEMONADE	15 PLN
DOMOWA HERBATA MROŻONA / HOMEMADE ICED TEA	15 PLN
SOK ZE ŚWIEŻYCH POMARAŃCZY / GREJPFRUTÓW	18 PLN
FRESH SQUEEZED ORANGE / GRAPEFRUIT JUICE	

SURGIVA* NATURALE / FRIZZANTE 0,25l	12 PLN
SURGIVA* NATURALE / FRIZZANTE 0,75l	19 PLN

* - woda rekomendowana przez włoskie stowarzyszenie sommelierów AIS (Associazione Italiana Sommelier). Wydobywana jest w Carisolo z otworu Pra' dell' Era w Parku Narodowym Adamello - Parco Naturale Adamello Brenta, położonym w regionie Trentino. Dzięki swojej neutralności, nie zmienia smaku wina oraz potraw, co spowodowało iż została wybrana oficjalną wodą Stowarzyszenia Sommelierów Włoskich.

* - the AIS (Italian Association of Sommeliers) official water for wine-tasting events. Extremely light water on the palate, with a superbly neutral flavor.

PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEER (330 ml)

DWA SMOKI – WHITE IPA, PRACOWNIA PIWA	18 PLN
HEY NOW – AMERICAN WHEAT, PRACOWNIA PIWA	18 PLN
TAP LAGER - CASCADE, PRACOWNIA PIWA	18 PLN

CYDRY / CIDER (275 ml)

CYDR BZIK PÓŁWYTRAWNY (SEMI-DRY), WINNICA WIELICZKA	21 PLN
---	--------

WÓDKI / VODKA (40 ml)

OSTOYA	10 PLN
WYBOROWA EXQUISITE	22 PLN
BELVEDERE	30 PLN

MŁODY ZIEMNIAK	29 PLN
KRZESKA	29 PLN
GOLDEN ROSE	29 PLN
CHOPIN VINTAGE	47 PLN
FRANT WILDFLOWER Edition 1, 2018	35 PLN

LIKIERY / LIQUERS (40 ml)

APEROL	15 PLN
CAMPARI	15 PLN
CRÈME DE CASSIS	15 PLN
COINTREAU	20 PLN
JAGERMEISTER	15 PLN
CHERRY GOLD	15 PLN
AMARETTO	15 PLN
SAMBUCA	18 PLN
CREMA ALPINA – RIVERA DEI LIMONI	25 PLN

WHISKY (40 ml)

JAMESON ORIGINAL	17 PLN
BALLANTINE'S 12YO	27 PLN
CHIVAS REGAL EXTRA	23 PLN
CHIVAS REGAL 12YO	29 PLN
CHIVAS REGAL 18YO	35 PLN
CHIVAS REGAL 25YO	115 PLN
LOST DISTILLERY AUCHNAGIE CLASSIC	48 PLN
LOST DISTILLERY TOWIEMORE ARCHIVIST	67 PLN
LOST DISTILLERY LOSSIT VINTAGE	140 PLN
ABERLOUR 12YO	33 PLN
THE GLENLIVET FOUNDERS RESERVE	38 PLN
THE GLENLIVET 12YO	45 PLN

COGNAC (40 ml)

MARTELL VS	23 PLN
MARTELL VSOP	28 PLN
FUSSIGNY SELECTION	34 PLN
MARTELL XO	68 PLN
FUSSIGNY XO	94 PLN
HENNESSEY XO	95 PLN
CALVADOS BOULARD	27 PLN
CALVADOS DROUIN RESERVE	37 PLN
CALVADOS DROUIN XO	67 PLN

ARMAGNAC (40 ml)

ARMAGNAC FINE Delord – Bas Armagnac	24 PLN
ARMAGNAC XO Delord – Bas Armagnac	39 PLN

GRAPPA (40 ml)

MARZADRO GIARE Chardonnay	35 PLN
MARZADRO GIARE Gewürztraminer	35 PLN
MARZADRO GIARE Amarone	35 PLN
MARZADRO Le Diciotto Lune Grappa Stravecchia	30 PLN
MARZADRO La Trentina – Tradizionale Grappa Giovane	25 PLN
MARZADRO La Trentina – Morbida Barrique	25 PLN

RUM (40 ml)

HAVANA CLUB ANEJO 3 ANOS	17 PLN
HAVANA CLUB ANEJO 7 ANOS	21 PLN
RUM & CANE BRITISH WEST INDIES XO RUM	37 PLN
RUM & CANE JAMAICA XO RUM SINGLE CASK	65 PLN
DICTATOR 12Y	28 PLN
DICTATOR 20Y	33 PLN
DICTATOR XO	60 PLN

TEQUILLA (40 ml)

OLMECA BIANCO	23 PLN
OLMECA GOLD	26 PLN

GIN (40 ml)

BEEFEATER	15 PLN
BOMBAY SAPPHIRE	20 PLN
HENDRICK'S GIN	25 PLN

VERMOUTH (100 ml)

LILLET BLANC	15 PLN
MARTINI EXTRA DRY	15 PLN
MARTINI BIANCO	15 PLN