



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: 01.10.2020

PRZYSTAWKI / STARTERS

ŚWIEŻA OSTRYGA FINE DE CLAIRE

Szalotka / Oliwa / Cytryna / Lód

1 szt./pc

15 PLN

3 szt./pc

43 PLN

5 szt./pc

70 PLN

FRESH FINE DE CLAIRE OYSTER

Shallot / 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 2018 Roger et Didier Raimbault

POLSKA / POLAND

-

-

50,00 PLN

Gost Art Riesling Brut 2018 Winnica Gostchorze

CHAMPAGNE

-

-

75,00 PLN

Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum

TATAR Z JELENIA

48 PLN

Foie gras / Sok z buraka / Ogórek piklowany / Chips z ziemniaka / Sos Worcester

CHOPPED DEER TENDERLOIN TARTARE

Foie gras / Beetroot juice / Pickled cucumber / Potato chips / Worcestershire sauce

WINE PAIRING

25ml

75ml

125ml

AUSTRIA, Burgenland

8,00

24,00

40,00 PLN

Blaufränkisch Hochäcker BIO 2015 Weninger

NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Central Otago

10,00

30,00

50,00 PLN

Pinot Noir 2015 Salomon & Andrew

FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley

12,00

36,00

60,00 PLN

Gigondas La Louisiane Vieilles Vignes BIO 2015 Domaine Saint-Damien

WŁOCHY / ITALY, Piedmont

25,00

75,00

125,00 PLN

Barolo Rocche di Castiglione 2011 Brovia

REKOMENDACJA SZEFA KUCHNI / CHEF RECOMMENDS:

ŚWIEŻA CZARNA TRUFLA

8 PLN / 1g

FRESH CUT BLACK TRUFFLE

PRZEGRZEBKI**62 PLN**

Piana z kawy / Topinambur / Słonecznik / Piklowana cebula / Sos maślany Beurre Blanc

SCALLOPS

Coffee foam / Jerusalem artichoke / Sunflower seeds / Pickled onion / Beurre blanc sauce

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
CHAMPAGNE Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum	-	-	75,00 PLN
POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Yacobus Orange 2019 Winnica Jakubów	-	-	50,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Hárslevelű Meggyes-Istenhegy 2013 Péter Setét	-	-	50,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2007 R. López de Heredia	16,00	48,00	80,00 PLN

ŁOSOŚ PALONY W SIANIE**45 PLN**

Piklowany kalafior / Crème fraîche z rokitnikiem / Jabłko

SALMON ROSTED IN HAY

Pickled cauliflower / Crème fraîche with sea buckthorn / Apple

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Dolina Loary / Loire Valley Sancerre 2018 Roger et Didier Raimbault	9,00	27,00	45,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Pinot Noir – Organic Wine 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
NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich	17,00	51,00	85,00 PLN

ZAPIEKANA OSTRYGA FINE DE CLAIRE*1 szt./pc**3 szt./pc**5 szt./pc*

Piana z szampana / Kiszony pomidor

19 PLN**53 PLN****88 PLN****BAKED FINE DE CLAIRE OYSTER**

Champagne foam / Pickled tomato

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	55,00 PLN
POLSKA / POLAND Gost Art Riesling Brut 2018 Winnica Gostchorze	-	-	50,00 PLN
CHAMPAGNE Champagne Duménil 2007 Millésime Brut Premier Cru, Magnum	-	-	75,00 PLN

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

CHRZANÓWKA

27 PLN

Wędzona gęś / Wędzona papryka

HORSERADISH SOUP

Smoked goose / Smoked paprika

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
AUSTRIA, Burgenland Blaufränkisch Hochäcker BIO 2015 Weninger	8,00	24,00	40,00 PLN
RPA / SOUTH AFRICA, Swartland Family White Blend 2017 A.A. Badenhorst	10,00	30,00	50,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Hárslevelű Meggyes-Istenhegy 2013 Péter Setét	-	-	50,00 PLN

ZUPA Z OWOCÓW MORZA

35 PLN

Raki / Przegrzebki

SEAFOOD SOUP

Crayfish / Scallops

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolskie Riesling 2018 Winnica Wieliczka	8,00	24,00	40,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Languedoc-Roussillon Bon Omen 2018 Collectif Anonyme / Phase 2	11,00	33,00	55,00 PLN
USA, Washington Sauvignon Blanc 2017 Substance	12,00	36,00	60,00 PLN

RAVIOLI Z HOMAREM I KRABEM

75 PLN

Polskie wasabi w tempurze / Ragoût z krewetek i pomidorów

FRESH LOBSTER AND CRAB RAVIOLI

Polish wasabi tempura / Shrimp and tomato ragoût

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Languedoc-Roussillon Bon Omen 2018 Collectif Anonyme / Phase 2	11,00	33,00	55,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich	17,00	51,00	85,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chambolle-Musigny 2013 François Bertheau	21,00	63,00	105,00 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
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	55,00 PLN
USA, Washington Sauvignon Blanc 2017 Substance	12,00	36,00	60,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Bourgogne Blanc 2016 Domaine Antoine Jobard	15,00	45,00	75,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich	17,00	51,00	85,00 PLN

HOMAR GOTOWANY W BULIONIE / Sałata / Kiszona rzodkiewka / Piklowany kalafior **LOBSTER COOKED WITH LOBSTER BROTH / Salad / Pickled radish / Pickled cauliflower**

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
RPA / SOUTH AFRICA, Swartland Family White Blend 2017 A.A. Badenhorst	10,00	30,00	50,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2014 Weingut Neumayer	12,00	36,00	60,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich	17,00	51,00	85,00 PLN

TAGLIATELLE SZAFRANOWE Z HOMAREM / Limonka / Kolendra**LOBSTER WITH SAFFRON TAGLIATELLE / Lime / Coriander**

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Yacobus Orange 2019 Winnica Jakubów	-	-	50,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2014 Weingut Neumayer	12,00	36,00	60,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Hárslevelű Meggyes-Istenhegy 2013 Péter Setét	-	-	50,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Bourgogne Blanc 2016 Domaine Antoine Jobard	15,00	45,00	75,00 PLN

RISOTTO Z HOMAREM / Bisque homarowy / Suszone pomidorki koktajlowe / Chips homarowy**LOBSTER RISOTTO / Lobster bisque / Dried cherry tomato / Lobster chips**

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
RPA / SOUTH AFRICA, Swartland Family White Blend 2017 A.A. Badenhorst	10,00	30,00	50,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Pinot Noir – Organic Wine 2018 Winnica Wieliczka	12,00	36,00	60,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich	17,00	51,00	85,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chambolle-Musigny 2013 François Bertheau	21,00	63,00	105,00 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	15 PLN	43 PLN	70 PLN
Ostryga zapiekana / Piana z szampana / Ser / Kiszony pomidor Baked oyster / Champagne foam / Cheese / Pickled tomato	19 PLN	53 PLN	88 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

FILET Z KACZKI

72 PLN

Foie gras / Dereń / Palona kapusta / Sos z pieczonych jabłek

DUCK FILLET

Foie gras / Cherry dogwood / Roasted cabbage / Baked apple sauce

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
NOWA ZELANDIA / NEW ZEALAND, Central Otago Pinot Noir 2015 Salomon & Andrew	10,00	30,00	50,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley Gigondas La Louisiane Vieilles Vignes BIO 2015 Domaine Saint-Damien	12,00	36,00	60,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2007 R. López de Heredia	16,00	48,00	80,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chambolle-Musigny 2013 François Bertheau	21,00	63,00	105,00 PLN

HALIBUT

80 PLN

Risotto z grzybów – chips / Czarna soczewica / Tofu / Sos z dashi

HALIBUT

Boletus risotto chips / Black lentils / Tofu / Dashi sauce

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Yacobus Orange 2019 Winnica Jakubów	-	-	50,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Hárslevelű Meggyes-Istenhegy 2013 Péter Setét	-	-	50,00 PLN
USA, Washington Sauvignon Blanc 2017 Substance	12,00	36,00	60,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Bourgogne Blanc 2016 Domaine Antoine Jobard	15,00	45,00	75,00 PLN

STEK Z TUŃCZYKA

115 PLN

Karczoch / Biały mak / Sos teryaki / Rukola

TUNA STEAK

Artichoke / White poppy seed / Teriyaki sauce / Rocket salad

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Languedoc-Roussillon Bon Omen 2018 Collectif Anonyme / Phase 2	11,00	33,00	55,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolskie - Wieliczka Pinot Noir – Organic Wine 2018 Winnica Wieliczka	12,00	36,00	60,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich	17,00	51,00	85,00 PLN

COMBER Z SARNY

98 PLN

Rydze / Grasica / Dynia / Skóra wieprzowa

SADDLE OF DEER

Red pine mushroom / Thymus / Pumpkin / Pork skin chips

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Dolnośląskie – Lower Silesia Yacobus Major 2019 Winnica Jakubów	10,00	30,00	50,00 PLN
AUSTRALIA, Macedon Range Syrah 2008 Cobaw Ridge	15,00	45,00	75,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Margaux Grand Cru Classé 2012 Château Kirwan	22,00	66,00	110,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barolo Rocche di Castiglione 2011 Brovia	25,00	75,00	125,00 PLN

MARMURKOWY RIBEYE STEK

95 PLN

Prawdziwki / Ser Tuleżak / Szpik wołowy / Pâté z fasoli

RIBEYE STEAK

Boletus / Polish cheese „Tuleżak” / Beef marrow / Been pâté

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza ZAHA El Corte Malbec 2015 Bodega Teho	13,00	39,00	65,00 PLN
AUSTRALIA, Macedon Range Syrah 2008 Cobaw Ridge	15,00	45,00	75,00 PLN
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2000 Gaston Hochar	18,00	54,00	90,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Margaux Grand Cru Classé 2012 Château Kirwan	22,00	66,00	110,00 PLN

DESERY / DESSERTS

PLASTER MIODU **32 PLN**

Jaśmin / Yuzu / Mleko

HONEYCOMB

Jasmin / Yuzu / Milk

MUS Z WHISKY **30 PLN**

Czekolada / Pieczone jabłka / Orzechy włoskie / Calvados

WHISKY MOUSSE

Chocolate / Baked apples / Walnut / Calvados

FINANSJER MIGDAŁOWY **28 PLN**

Gruszka / Rokitnik / Biała czekolada

ALMOND FINANCIER CAKE

Pear / Sea buckthorn / White chocolate

DESKA SERÓW DOJRZEWAJĄCYCH / Konfitura z czerwonej cebuli / Konfitura z jabłek **42 PLN**

MATURED CHEESE SELECTION / Red onion marmalade / Apple marmalade

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

Tokaj Aszú 5 Puttonyos 2013 Tokaj Nobilis

50ml

75ml

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 10 Year Old Tawny Port

45,00 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	25 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)

SĘDEK – IPA, BROWAR TRZY KORONY	20 PLN
CHMYZ – PILS, BROWAR TRZY KORONY	20 PLN
KRASA – PSZENICZNE, BROWAR TRZY KORONY	20 PLN

CYDRY / CIDER (275 ml)

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

WÓDKI / VODKA (40 ml)

OSTOYA	18 PLN
WYBOROWA EXQUISITE	22 PLN
BELVEDERE	30 PLN
MŁODY ZIEMNIAK	29 PLN

KRZESKA	35 PLN
GOLDEN ROSE	35 PLN
CHOPIN VINTAGE	47 PLN
CARPATIA 1997	85 PLN
CARPATIA 1999	85 PLN
FRANT WILDFLOWER Edition 1, 2018	35 PLN
DESTYL	36 PLN
DESTYL BIERBRAND	45 PLN

LIKIERY / LIQUERS (40 ml)

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

WHISKY (40 ml)

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	38 PLN
THE GLENLIVET FOUNDERS RESERVE	40 PLN
THE GLENLIVET 12YO	45 PLN

COGNAC (40 ml)

MARTELL VS	23 PLN
MARTELL VSOP	28 PLN
FUSSIGNY SELECTION	34 PLN
FUSSIGNY XO EXTRA	130 PLN
MARTELL XO	68 PLN
FUSSIGNY XO	94 PLN
HENNESSEY XO	95 PLN
CALVADOS BOULARD	27 PLN
CALVADOS DROUIN RESERVE	37 PLN
CALVADOS DROUIN HORS D'AGE	67 PLN

ARMAGNAC (40 ml)

ARMAGNAC FINE Delord – Bas Armagnac	29 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	38 PLN
DICTATOR XO	60 PLN

TEQUILLA (40 ml)

OLMECA BIANCO	23 PLN
OLMECA GOLD	26 PLN

GIN (40 ml)

BEEFEATER	15 PLN
BOMBAY SAPPHIRE	25 PLN
HENDRICK'S GIN	30 PLN

VERMOUTH (100 ml)

LILLET BLANC	18 PLN
MARTINI EXTRA DRY	18 PLN
MARTINI BIANCO	18 PLN