



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 naszych homarów polecamy francuskie Bourgogne Blanc 2016, 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 lobsters with a French Bourgogne Blanc 2016 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

Uprzejmie informujemy, iż do rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10% kwoty rachunku.

We kindly inform you that a discretionary 10% service charge is added to the bill.

MENU DOSTĘPNE OD DNIA / VALID FROM: 29.05.2021

MENU DEGUSTACYJNE / CHEF'S TASTING MENU

Ostryga Fine de Claire / Sos Mignonette
Fresh Fine de Claire oyster / Mignonette sauce

Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka, 75 ml

Tatar z jelenia / Mus z kaparów i rodzynek / Brioche
Chopped deer tenderloin tartare / Capers and raisins mousse / Brioche

Foradori Teroldego 2016 Elisabetta Foradori, 75 ml

Przegrzebki / Puree z zielonego groszku i mięty / Piana szafranowa
Scallops / Green peas and mint puree / Saffron foam

Family White Blend 2017 A.A. Badenhorst, 75 ml

Consommé ze świeżego homara / Carpaccio z ogona homara / Seler naciowy / Rzodkiewka
Fresh lobster consommé / Lobster tail carpaccio / Celery / Radish

Sauvignon Blanc Straden 2019 Neumeister, 75 ml

Filet z jesiotra / Boczniaki / Wędzona papryka / Kiszony ogórek / Szpinak
Sturgeon fillet / Oyster mushrooms / Smoked pepper / Pickled cucumber / Spinach

Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich, 75 ml

Kotleciki jagnięce / Grasicca jagnięca / Smardze / Pomidory malinowe / Puree z czerwonej kapusty
Lamb chops / Thymus / Morel mushrooms / Raspberry tomatoes / Red cabbage puree

Chambolle-Musigny 2013 François Bertheau, 75 ml

Tarta z melasy / Pomarańcze / Krem Chantilly z octem lawendowym
Molasses tart / Crème Chantilly with lavender vinegar

Tokaj Aszú 5 Puttonyos 2013 Tokaj Nobilis, 50 ml

Menu: **300 PLN** / Wine Pairing: **280 PLN**

PRZYSTAWKI / STARTERS

	1 szt./pc	3 szt./pc	5 szt./pc
ŚWIEŻA OSTRYGA FINE DE CLAIRE	17 PLN	50 PLN	85 PLN

Sos mignonette / Cytryna

FRESH FINE DE CLAIRE OYSTER

Mignonette sauce / Lemon

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
HISZPANIA / SPAIN, Rías Baixas Albariño Toralla 2019 Forjas del Salnes	7,00	21,00	35,00 PLN
AUSTRIA, Styria Sauvignon Blanc Straden 2019 Neumeister	9,00	27,00	45,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolski przełom Wisły - Lubuskie R'17 Riesling Restricted 2017 Dom Bliskowice	9,00	27,00	45,00 PLN
POLSKA / POLAND Gost Art Riesling Brut 2018 Winnica Gostchorze	-	-	50,00 PLN
CHAMPAGNE NV Laherte Frères, Blanc de Blancs, Brut Nature	-	-	80,00 PLN

TATAR Z JELENIA	50 PLN
------------------------	---------------

Mus z kaparów i rodzynek / Brioche

CHOPPED DEER TENDERLOIN TARTARE

Capers and raisins mousse / Brioche

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
AUSTRIA, Burgenland Blaufränkisch Hochäcker BIO 2015 Weninger	8,00	24,00	40,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Alto Adige Foradori Teroldego 2016 Elisabetta Foradori	10,00	30,00	50,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Rhône Valley Châteauneuf-du-Pape La Bernardine 2016 Michel Chaputier	14,00	42,00	70,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Veguín de Murua 2010 Bodegas Murua	16,00	48,00	80,00 PLN

KAWIOR ANTONIUS 30g**350 PLN**

Bliny / Kwaśna śmietana

ANTONIUS CAVIAR 30g

Blini / Sour cream

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
AUSTRIA, Traisental	12,00	36,00	60,00 PLN
Grüner Veltliner vom Stein 2014 Weingut Neumayer			
POLSKA / POLAND	-	-	50,00 PLN
Gost Art Riesling Brut 2018 Winnica Gostchorze			
CHAMPAGNE	-	-	80,00 PLN
NV Laherte Frères, Blanc de Blancs, Brut Nature			
NIEMCY / GERMANY, Nahe	17,00	51,00	85,00 PLN
Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich			

MARYNOWANY TUŃCZYK**55 PLN**

Sos teriyaki / Granita bazyliowa

MARINATED TUNA

Teriyaki sauce / Basil granita

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolskie – Wieliczka	9,00	27,00	45,00 PLN
Cuvée Regis – Organic Wine 2018 Winnica Wieliczka			
RPA / SOUTH AFRICA, Swartland	10,00	30,00	50,00 PLN
Family White Blend 2017 A.A. Badenhorst			
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji	10,00	30,00	50,00 PLN
Furmint Dorgó 2017 Balassa			
NIEMCY / GERMANY, Nahe	17,00	51,00	85,00 PLN
Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich			

ZAPIEKANA OSTRYGA FINE DE CLAIRE*1 szt./pc***22 PLN***3 szt./pc***65 PLN***5 szt./pc***110 PLN**

Piana z szampana

BAKED FINE DE CLAIRE OYSTER

Champagne foam

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland	-	-	55,00 PLN
Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka			
POLSKA / POLAND	-	-	50,00 PLN
Gost Art Riesling Brut 2018 Winnica Gostchorze			
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne	22,00	66,00	110,00 PLN
Saint-Aubin 1 ^{er} Cru Hommage á Marguerite 2017 Pierre-Yves Colin-Morey			

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

CHŁODNIK Z ZIELONYCH SZPARAG

35 PLN

Kozi ser / Pieczony burak

CHILLED GREEN ASPARAGUS SOUP

Goat cheese / Baked beetroot

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
HISZPANIA / SPAIN, Rías Baixas Albariño Toralla 2019 Forjas del Salnes	7,00	21,00	35,00 PLN
AUSTRIA, Styria Sauvignon Blanc Straden 2019 Neumeister	9,00	27,00	45,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolski przełom Wisły - Lubuskie R'17 Riesling Restricted 2017 Dom Bliskowice	9,00	27,00	45,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2014 Weingut Neumayer	12,00	36,00	60,00 PLN

CONSOMMÉ ZE ŚWIEŻEGO HOMARA

52 PLN

Carpaccio z ogona homara / Seler naciowy / Piklowana rzodkiewka

FRESH LOBSTER CONSOMMÉ

Lobster tail carpaccio / Celery / Pickled radish

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
AUSTRIA, Styria Sauvignon Blanc Straden 2019 Neumeister	9,00	27,00	45,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	55,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2014 Weingut Neumayer	12,00	36,00	60,00 PLN

RAVIOLO Z HOMAREM

82 PLN

Smażone jabłko / Ser Taleggio

LOBSTER RAVIOLO

Fried apple / Taleggio cheese

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolski przełom Wisły - Lubuskie R'17 Riesling Restricted 2017 Dom Bliskowice	9,00	27,00	45,00 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

ASSIETTE Z FOIE GRAS**64 PLN**

Crème de Casis / Borówka

FOIE GRAS ASSIETTE

Crème de Casis / Blueberry

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	
WŁOCHY / ITALY, Alto Adige Foradori Teroldego 2016 Elisabetta Foradori	10,00	30,00	50,00	PLN
PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto Kopke 20 Years Old Tawny Port	-	65,00	-	PLN
FRANCJA / France, Rhône Valley Châteauneuf-du-Pape La Bernardine 2016 Michel Chaputier	14,00	42,00	70,00	PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Veguín de Murua 2010 Bodegas Murua	16,00	48,00	80,00	PLN

PRZEGRZEBKI**85 PLN**

Puree z zielonego groszku i mięty / Piana szafranowa

SCALLOPS

Green peas and mint puree / Saffron foam

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml	
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Furmint Dorgó 2017 Balassa	10,00	30,00	50,00	PLN
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	55,00	PLN
CHAMPAGNE NV Laherte Frères, Blanc de Blancs, Brut Nature	-	-	80,00	PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Saint-Aubin 1 ^{er} Cru Hommage á Marguerite 2017 Pierre-Yves Colin-Morey	22,00	66,00	110,00	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	65 PLN / 100g
Europejskie dzikie homary ze Szkocji European wild lobsters from Scotland	75 PLN / 100g
Krab Królewski King Crab	129 PLN / 100g

HOMAR GRILLOWANY W CAŁOŚCI / Sałatka z grillowanej cukinii, kopru włoskiego i suszonych pomidorów

GRILLED WHOLE LOBSTER / Grilled zucchini, fennel and sun-dried tomatoes salad

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	55,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Furmint Dorgó 2017 Balassa	10,00	30,00	50,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich	17,00	51,00	85,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Saint-Aubin 1 ^{er} Cru Hommage á Marguerite 2017 Pierre-Yves Colin-Morey	22,00	66,00	110,00 PLN

HOMAR GOTOWANY W BULIONIE / Imbir / Ciastko homarowe / Sałatka z sosem cytrynowym

LOBSTER COOKED WITH LOBSTER BROTH / Ginger / Lobster cake / Salad with lemon sauce

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
RPA / SOUTH AFRICA, Swartland Family White Blend 2017 A.A. Badenhorst	10,00	30,00	50,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich	17,00	51,00	85,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Saint-Aubin 1 ^{er} Cru Hommage á Marguerite 2017 Pierre-Yves Colin-Morey	22,00	66,00	110,00 PLN

TAGLIATELLE SZAFRANOWE Z HOMAREM / Limonka / Kolendra / Papryczka chili

LOBSTER WITH SAFFRON TAGLIATELLE / Lime / Coriander / Chili pepper

WINE PAIRING	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	55,00 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

OSTRYGA FINE DE CLAIRE

FINE DE CLAIRE OYSTER

	<i>1 szt./pc</i>	<i>3 szt./pc</i>	<i>5 szt./pc</i>
Ostryga świeża / Sos mignonette / Cytryna Fresh oyster / Mignonette sauce / Lemon	17 PLN	50 PLN	85 PLN
Ostryga zapiekana / Piana z szampana Baked oyster / Champagne foam	22 PLN	65 PLN	110 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

FILET Z KACZKI

85 PLN

Puree z selera / Ziemniaki fondant / Sos na bazie porto i rozmarynu

DUCK FILLET

Celery root pure / Fondant potatoes / Porto and rosemary sauce

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barbera d'Alba Ciaböt del Fi 2013 Brovia	11,00	33,00	55,00 PLN
FRANCJA / France, Rhône Valley Châteauneuf-du-Pape La Bernardine 2016 Michel Chaputier	14,00	42,00	70,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Veguín de Murua 2010 Bodegas Murua	16,00	48,00	80,00 PLN
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2005 Gaston Hochar	20,00	60,00	100,00 PLN

POŁĘDWICA Z DORSZA

95 PLN

Kukurydza / Polenta pomarańczowa / Sałata rzymska / Cointreau

COD SIRLOIN

Corn / Orange polenta / Roman salad / Cointreau

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
RPA / SOUTH AFRICA, Swartland Family White Blend 2017 A.A. Badenhorst	10,00	30,00	50,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Furmint Dorgó 2017 Balassa	10,00	30,00	50,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Nahe Riesling Felsenberg GG 2016 Weingut Schäfer-Fröhlich	17,00	51,00	85,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Saint-Aubin 1 ^{er} Cru Hommage á Marguerite 2017 Pierre-Yves Colin-Morey	22,00	66,00	110,00 PLN

FILET Z JESIOTRA**105 PLN**

Boczniki / Wędzona papryka / Kiszony ogórek / Szpinak

STURGEON FILLET

Oyster mushrooms / Smoked pepper / Pickled cucumber / Spinach

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Furmint Dorgó 2017 Balassa	10,00	30,00	50,00 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	23,00	69,00	115,00 PLN

MARMURKOWY RIB EYE STEK Z AMERYKAŃSKIEJ WOŁOWINY**140 PLN**

Szparagi / Falafel / Sos truflowy

BLACK ANGUS BEEF STEAK

Asparagus / Falafel / Truffle sauce

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Veguín de Murua 2010 Bodegas Murua	16,00	48,00	80,00 PLN
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2005 Gaston Hochar	20,00	60,00	100,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chambolle-Musigny 2013 François Bertheau	23,00	69,00	115,00 PLN

KOTLECICKI JAGNIĘCE**125 PLN**

Grasica jagnięca / Smardze / Pomidory malinowe / Puree z czerwonej kapusty

LAMB CHOPS

Thymus / Morel mushrooms / Raspberry tomatoes / Red cabbage puree

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barbera d'Alba Ciaböt del Fi 2013 Brovia	11,00	33,00	55,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Veguín de Murua 2010 Bodegas Murua	16,00	48,00	80,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne	23,00	69,00	115,00 PLN

DESERY / DESSERTS

PLASTER MIODU

Cytryna / Truskawki / Czekolada / Marakuja / Lody z kwaśnej śmietany

36 PLN

HONEY COMB

Lemon / Strawberries / Chocolate / Passion fruit / Sour cream ice cream

MUS Z RABARBARU

Krem z koziego sera / Sorbet cytrynowy

34 PLN

RHUBARB MOUSSE

Goat cheese cream / Lemon sorbet

TARTA Z MELASY

Pomarańcze / Krem chantilly z octem lawendowym

32 PLN

MOLASSES TART

Orange / Crème Chantilly with lavender vinegar

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

PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto

Kopke 20 Years Old Tawny Port

65,00 PLN