



# 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: 28.07.2021

---

## 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

*Pinot Noir Central Coast 2015 Calera, 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

*Bourgueil Les Perrières 2014 Catherine & Pierre Breton, 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: **290 PLN**

---

## PRZYSTAWKI / STARTERS

---

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

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, Steiermark 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 Metoda Tradycyjna, Blanc de Noirs, Brut 2018 Winnica Kępa Wiślicka	-	-	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
USA, California Pinot Noir Central Coast 2015 Calera	12,00	36,00	60,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Bourgueil Les Perrières 2014 Catherine & Pierre Breton	15,00	45,00	75,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2008 R. López de Heredia	17,00	51,00	85,00 PLN

**KAWIOR ANTONIUS Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO 30g****350 PLN**

Bliny / Kwaśna śmietana

**ANTONIUS SIBERIAN CAVIAR 30g**

Blini / Sour cream

**WINE PAIRING**

	25ml	75ml	125ml
AUSTRIA, Traisental	12,00	36,00	60,00 PLN
Grüner Veltliner vom Stein 2015 Weingut Neumayer			
POLSKA / POLAND	-	-	50,00 PLN
Metoda Tradycyjna, Blanc de Noirs, Brut 2018 Winnica Kępa Wiślicka			
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 2019 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
Metoda Tradycyjna, Blanc de Noirs, Brut 2018 Winnica Kępa Wiślicka			
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne	22,00	66,00	110,00 PLN
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru Hommage á Marguerite 2018 Pierre-Yves Colin-Morey			

---

## DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

---

### CHŁODNIK Z BOTWINKI

44 PLN

Foie gras / Galaretka z octu balsamicznego

### BEETROOT CHILLED SOUP

Foie gras / Balsamic vinegar jelly

#### WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
HISZPANIA / SPAIN, Rías Baixas Albariño Toralla 2019 Forjas del Salnes	7,00	21,00	35,00 PLN
POLSKA / POLAND Metoda Tradycyjna, Blanc de Noirs, Brut 2018 Winnica Kępa Wiślicka	-	-	50,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2015 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, Steiermark 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 2015 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 2015 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
USA, California Pinot Noir Central Coast 2015 Calera	12,00	36,00	60,00 PLN
PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto Kopke 20 Years Old Tawny Port	-	65,00	- PLN
FRANCJA / FRANCE, Sauternes Sauternes Premier Cru Classé 2010 Château Rieussec	-	95,00	- PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2008 R. López de Heredia	17,00	51,00	85,00 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 <sup>er</sup> Cru Hommage à Marguerite 2018 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 <sup>er</sup> Cru Hommage á Marguerite 2018 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 <sup>er</sup> Cru Hommage á Marguerite 2018 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

<b>WINE PAIRING</b>	<b>25ml</b>	<b>75ml</b>	<b>125ml</b>
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	55,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2015 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	<b>17 PLN</b>	<b>50 PLN</b>	<b>85 PLN</b>
Ostryga zapiekana / Piana z szampana Baked oyster / Champagne foam	<b>22 PLN</b>	<b>65 PLN</b>	<b>110 PLN</b>



---

## 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	12,00	36,00	60,00 PLN
Barbera d'Alba Ciaböt del Fi 2013 Brovia			
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley	15,00	45,00	75,00 PLN
Bourgueil Les Perrières 2014 Catherine & Pierre Breton			
HISZPANIA / SPAIN, Rioja	17,00	51,00	85,00 PLN
Viña Tondonia Red Reserva 2008 R. López de Heredia			
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley	20,00	60,00	100,00 PLN
Château Musar 2000 Gaston Hochar			

### HALIBUT

98 PLN

Kurki / Zsiadłe mleko / Agrest / Tymianek

### HALIBUT

Chanterelles / Soured milk / Gooseberry / Thyme

#### WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland	-	-	55,00 PLN
Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka			
AUSTRIA, Traisental	12,00	36,00	60,00 PLN
Grüner Veltliner vom Stein 2015 Weingut Neumayer			
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne	22,00	66,00	110,00 PLN
Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru Hommage á Marguerite 2018 Pierre-Yves Colin-Morey			

**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 Morey-Saint-Denis Village 2014 Hubert Lignier	22,00	66,00	110,00 PLN

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

Kurki / Falafel / Sos truflowy

**BLACK ANGUS BEEF STEAK**

Chantarelles / Falafel / Truffle sauce

**WINE PAIRING**

	25ml	75ml	125ml
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2008 R. López de Heredia	17,00	51,00	85,00 PLN
LIBAN / LEBANON, Bekaa Valley Château Musar 2000 Gaston Hochar	20,00	60,00	100,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Morey-Saint-Denis Village 2014 Hubert Lignier	22,00	66,00	110,00 PLN

**KOTLECIKI 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	12,00	36,00	60,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Bourgueil Les Perrières 2014 Catherine & Pierre Breton	15,00	45,00	75,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Viña Tondonia Red Reserva 2008 R. López de Heredia	17,00	51,00	85,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Morey-Saint-Denis Village 2014 Hubert Lignier	22,00	66,00	110,00 PLN

---

## DESERY / DESSERTS

---

**TRUSKAWKA Z LAWENDĄ** 36 PLN

Mus truskawkowy / Cremeux z rokitnika / Domowe lody lawendowe

**STRAWBERRY WITH LAVENDER**

Strawberry mousse / Cremeux with sea buckthorn / Homemade lavender ice cream

**MUS Z RABARBARU** 34 PLN

Krem z koziego sera / Sorbet cytrynowy

**RHUBARB MOUSSE**

Goat cheese cream / Lemon sorbet

**TARTA Z MELASY** 32 PLN

Pomarańcze / Krem chantilly z octem lawendowym

**MOLASSES TART**

Orange / Crème Chantilly with lavender vinegar

**WINE PAIRING DO DESERÓW / FOR DESSERTS:** 75ml

POLSKA / POLAND, Lower Silesia

Solaris 2019 Winnica Jakubów 42,00 PLN

WĘGRY / HUNGARY, Tokaj

Tokaj Aszú 5 Puttonyos 2013 Tokaj Nobilis 60,00 PLN

PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto

Kopke 20 Years Old Tawny Port 65,00 PLN

FRANCJA / FRANCE, Sauternes

Sauternes Premier Cru Classé 2010 Château Rieussec 95,00 PLN

**DESKA SERÓW FRANCUSKICH** / Miód / Domowa konfitura z jabłek, cytryny i selera naciowego

**FRENCH CHEESE BOARD** / Honey / Homemade apple, lemon and celery jam

Deska serów / Cheese board: **48 PLN** | Wine Pairing: **75 PLN**