



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

Menu degustacyjne jest serwowane tylko dla całego stołu, ostatnie zamówienie do godziny 21:00.

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

Pełny wykaz składników, gramatur i alergenów jest dostępny u Managera.

The tasting menu is only available for the entire table, last order 9:00 pm.

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

A full list of ingredients and allergens available. Please ask your Waiter or Manager.

MENU DOSTĘPNE OD DNIA / VALID FROM: 22.09.2021

MENU DEGUSTACYJNE / CHEF'S TASTING MENU

Carpaccio z przegrzebków / Ikra z łososia / Ostryga / Kolendra
Scallop carpaccio / Salmon roe / Oyster / Coriander

Polędwica z jelenia / Czarna trufla / Borowik stepowy
Deer sirloin / Black truffle / Steppe boletus

Pierogi z homarem / Chorizo
Dumplings with lobster / Chorizo

Zupa z kurek / Komosa ryżowa / Grejpfrut
Chanterelles mushrooms soup / Quinoa / Grapefruit

Filet z turbota / Karczoch / Puree z pietruszki / Sos waniliowy
Turbot fillet / Artichoke / Parsley puree / Vanilla sauce

Dzika kaczka / Topinambur / Kawa / Śliwka / Rum
Wild duck / Jerusalem Artichoke / Coffee / Plum / Rum

Toffi cebulowe / Chleb bananowy / Domowe lody z octu balsamicznego
Onion toffee / Banana bread / Homemade balsamic vinegar ice cream

Menu: **380 PLN**

WINE PAIRING

Verdicchio Dominè Classico Superiore 2018 Pievalta, 75 ml
Sancerre Clos de Beaujeu 2018 Gérard Boulay, 75 ml

Bembibre 2015 Dominio de Tares, 75 ml
Volnay Saint François 2015 Roblet-Monnot, 75 ml

Family White Blend 2017 A.A. Badenhorst, 75 ml
Riesling Berg Schlossberg 2016 Georg Breuer, 75 ml

R'17 Riesling Restricted 2018 Dom Bliskowice, 75 ml
L'Insolite Saumur Blanc 2018 Domaine des Roches Neuves, 75 ml

Verdejo Viñas Viejas 2018 Ossian, 75 ml
Meursault En La Barre 2016 Domaine Antoine Jobard, 75 ml

L'Altra Syrah 2016 Cobaw Ridge, 75 ml
Pomerol 2006 Château Clos L'Église, 75 ml

Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2013 Tokaji Nobilis, 50 ml
Sauternes Premier Cru Classé 2010 Château Rieussec, 50 ml

Hidden Gems: **320 PLN** / Great Classics: **490 PLN**

PRZYSTAWKI / STARTERS

ŚWIEŻA OSTRYGA / Sos mignonette / Cytryna

FRESH OYSTER / Mignonette sauce / Lemon

	1 szt./pc	3 szt./pc	5 szt./pc
FINE DE CLAIRE	17 PLN	50 PLN	85 PLN
GILLARDEAU	45 PLN	130 PLN	220 PLN

ZESTAW OSTRYG (MIX 8 SZTUK) / OYSTER PLATE SET (MIX 8 PCS.)

230 PLN

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolski przełom Wisły - Lubuskie R'18 Riesling Restricted 2018 Dom Bliskowice	9,00	27,00	45,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley L'Insolite Saumur Blanc 2018 Domaine des Roches Neuves	12,00	36,00	60,00 PLN
POLSKA / POLAND Metoda Tradycyjna, Klasyczne Cuvée, Brut 2018 Winnica Kępa Wiślicka	-	-	50,00 PLN
CHAMPAGNE NV Assailly-Leclaire & Fils, Cuvée Blanc de Blancs, Brut Nature	-	-	85,00 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
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Terres Chaudes Saumur Champigny 2018 Domaine des Roches Neuves	12,00	36,00	60,00 PLN
USA, California Pinot Noir Central Coast 2015 Calera	12,00	36,00	60,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Bierzo Bembibre 2015 Dominio de Tares	14,00	42,00	70,00 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
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley	12,00	36,00	60,00 PLN
L'Insolite Saumur Blanc 2018 Domaine des Roches Neuves			
POLSKA / POLAND	-	-	50,00 PLN
Metoda Tradycyjna, Klasyczne Cuvée, Brut 2018 Winnica Kępa Wiślicka			
CHAMPAGNE	-	-	85,00 PLN
NV Assailly-Leclair & Fils, Cuvée Blanc de Blancs, Brut Nature			
NIEMCY / GERMANY, Rheingau	25,00	75,00	125,00 PLN
Riesling Berg Schlossberg 2016 Georg Breuer			

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	12,00	36,00	60,00 PLN
Furmint Dorgó 2017 Balassa			
NIEMCY / GERMANY, Rheingau	25,00	75,00	125,00 PLN
Riesling Berg Schlossberg 2016 Georg Breuer			

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, Klasyczne Cuvée, Brut 2018 Winnica Kępa Wiślicka			
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne	23,00	69,00	115,00 PLN
Meursault En La Barre 2016 Domaine Antoine Jobard			

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

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
WŁOCHY / ITALY, Marche Verdicchio Dominè Classico Superiore 2018 Pievalta	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

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	12,00	36,00	60,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	55,00 PLN
CHAMPAGNE NV Assailly-Leclaire & Fils, Cuvée Blanc de Blancs, Brut Nature	-	-	85,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Meursault En La Barre 2016 Domaine Antoine Jobard	23,00	69,00	115,00 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	12,00	36,00	60,00	PLN
Pinot Noir Central Coast 2015 Calera				
PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto	-	65,00	-	PLN
Kopke 20 Years Old Tawny Port				
FRANCJA / FRANCE, Sauternes	-	95,00	-	PLN
Sauternes Premier Cru Classé 2010 Château Rieussec				
HISZPANIA / SPAIN, Rioja	17,00	51,00	85,00	PLN
Viña Tondonia Red Reserva 2008 R. López de Heredia				

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 65 PLN / 100g
Canadian lobsters from Saint Mary's Bay

Europejskie dzikie homary ze Szkocji 79 PLN / 100g
European wild lobsters from Scotland

Krab Królewski 129 PLN / 100g
King Crab

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	12,00	36,00	60,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Meursault En La Barre 2016 Domaine Antoine Jobard	23,00	69,00	115,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Rheingau Riesling Berg Schlossberg 2016 Georg Breuer	25,00	75,00	125,00 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
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Meursault En La Barre 2016 Domaine Antoine Jobard	23,00	69,00	115,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Rheingau Riesling Berg Schlossberg 2016 Georg Breuer	25,00	75,00	125,00 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
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Sancerre Clos de Beaujeu 2018 Gérard Boulay	17,00	51,00	85,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Rheingau Riesling Berg Schlossberg 2016 Georg Breuer	25,00	75,00	125,00 PLN

ŚWIEŻA OSTRYGA / Sos mignonette / Cytryna

FRESH OYSTER / Mignonette sauce / Lemon

	<i>1 szt./pc</i>	<i>3 szt./pc</i>	<i>5 szt./pc</i>
FINE DE CLAIRE	17 PLN	50 PLN	85 PLN
GILLARDEAU	45 PLN	130 PLN	220 PLN

ZESTAW OSTRYG (MIX 8 SZTUK) / OYSTER PLATE SET (MIX 8 PCS.)

230 PLN

	<i>1 szt./pc</i>	<i>3 szt./pc</i>	<i>5 szt./pc</i>
ZAPIEKANA OSTRYGA FINE DE CLAIRE / Piana z szampana	22 PLN	65 PLN	110 PLN
BAKED FINE DE CLAIRE OYSTER / Champagne foam			

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
HISZPANIA / SPAIN, Bierzo	14,00	42,00	70,00 PLN
Bembibre 2015 Dominio de Tares			
HISZPANIA / SPAIN, Rioja	17,00	51,00	85,00 PLN
Viña Tondonia Red Reserva 2008 R. López de Heredia			
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux	38,00	114,00	190,00 PLN
Pomerol 2006 Château Clos L'Église			

FILET Z JESIOTRA

105 PLN

Boczniaki / Wędzona papryka / Kiszony ogórek / Szpinak

STURGEON FILLET

Oyster mushrooms / Smoked pepper / Pickled cucumber / Spinach

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji	12,00	36,00	60,00 PLN
Furmint Dorgó 2017 Balassa			
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne	26,00	78,00	130,00 PLN
Volnay Saint François 2015 Roblet-Monnot			
NIEMCY / GERMANY, Rheingau	25,00	75,00	125,00 PLN
Riesling Berg Schlossberg 2016 Georg Breuer			

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
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Volnay Saint François 2015 Roblet-Monnot	26,00	78,00	130,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Pomerol 2006 Château Clos L'Église	38,00	114,00	190,00 PLN

DESERY / DESSERTS

DESKA SERÓW FRANCUSKICH 48 PLN

Miód / Domowa konfitura z jabłek, cytryny i selera naciowego

FRENCH CHEESE BOARD

Honey / Homemade apple, lemon and celery jam

ŚLIWKA Z JAŁOWCEM 36 PLN

Czekolada / Śliwowica / Sorbet śliwkowy

PLUM WITH JUNIPER

Chocolate / Slivovitz / Plum sorbet

ANANAS Z KOKOSEM 34 PLN

Ciastko migdałowe / Krem czekoladowy / Fasola Tonka

PINEAPPLE WITH COCONUT

Almond cake / Chocolate cream / Tonka beans

TOFFI CEBULOWE 32 PLN

Chleb bananowy / Domowe lody z octu balsamicznego

ONION TOFFEE

Banana bread / Homemade balsamic vinegar ice cream

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