



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 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 2019 Gérard Boulay, 75 ml

Bembibre 2016 Dominio de Tares, 75 ml
Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru Les Millandes 2013 Domaine Arlaud, 75 ml

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

R'18 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 2017 Domaine Antoine Jobard, 75 ml

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

Beerenauslese 2017 Umathum, 50 ml
Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2014 Tokaji Nobilis, 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	10,00	30,00	50,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley L'Insolite Saumur Blanc 2018 Domaine des Roches Neuves	13,00	39,00	65,00 PLN
POLSKA / POLAND Metoda Tradycyjna, Klasyczne Cuvée, Brut 2018 Winnica Kępa Wiślicka	-	-	50,00 PLN
CHAMPAGNE NV Assailly-Leclair & Fils, Cuvée Blanc de Blancs, Brut Nature	-	-	85,00 PLN

TATAR Z SARNY

55 PLN

Piklowana gorczyca / Suszone żółtko / Wermut / Suszone warzywa

CHOPPED ROE DEER TENDERLOIN TARTARE

Pickled mustard seeds / Dried egg yolk / Vermouth / Dried vegetables

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolskie – Wieliczka Cuvée Regis – Organic Wine 2019 Winnica Wieliczka	9,00	27,00	45,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Terres Chaudes Saumur Champigny 2018 Domaine des Roches Neuves	12,00	36,00	60,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Friuli Schioppettino 2015 Bressan Mastri Vinai	18,00	54,00	90,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru Les Millandes 2013 Domaine Arlaud	25,00	75,00	125,00 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	13,00	39,00	65,00 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-Leclaire & Fils, Cuvée Blanc de Blancs, Brut Nature			
NIEMCY / GERMANY, Rheingau	25,00	75,00	125,00 PLN
Riesling Berg Schlossberg 2016 Georg Breuer			

FOIE GRAS**64 PLN**

Brioche pieprzowa / Piklowana gruszka / Konfitura z żurawiny

FOIE GRAS

Pepper brioche / Pickled pear / Cranberry jam

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
USA, California	12,00	36,00	60,00 PLN
Pinot Noir Central Coast 2015 Calera			
HISZPANIA / SPAIN, Bierzo	14,00	42,00	70,00 PLN
Bembibre 2016 Dominio de Tares			
FRANCJA / FRANCE, Sauternes	-	95,00	- PLN
Sauternes Premier Cru Classé 2010 Château Rieussec			

MARYNOWANY TUŃCZYK**55 PLN**

Sos teriyaki / Majonez kolendrowy / Granita bazyliowa

MARINATED TUNA

Teriyaki sauce / Coriander mayonnaise / 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	11,00	33,00	55,00 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			

	1 szt./pc	3 szt./pc	5 szt./pc
ZAPIEKANA OSTRYGA FINE DE CLAIRE	22 PLN	65 PLN	110 PLN
Masło homarowe / Piana z homara			

BAKED FINE DE CLAIRE OYSTER

Lobster butter / Lobster 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 2017 Domaine Antoine Jobard			

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

BULION HOMAROWY

52 PLN

Liście kafiru / Mule / Bakłażan / Pomidor

FRESH LOBSTER SOUP

Kafir leaves / Mussels / Eggplant / Tomato

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Furmint Dorgó 2017 Balassa	12,00	36,00	60,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley L'Insolite Saumur Blanc 2018 Domaine des Roches Neuves	13,00	39,00	65,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	55,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Meursault En La Barre 2017 Domaine Antoine Jobard	23,00	69,00	115,00 PLN

PRZEGRZEBKI

85 PLN

Piana z kapusty i kokosa / Palona kapusta włoska

SCALLOPS

Cabbage and coconut foam / Roasted savoy cabbage

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Furmint Dorgó 2017 Balassa	12,00	36,00	60,00 PLN
RPA / SOUTH AFRICA, Swartland Family White Blend 2017 A.A. Badenhorst	11,00	33,00	55,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rueda Verdejo Viñas Viejas 2018 Ossian	15,00	45,00	75,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Morey-Saint-Denis 1 ^{er} Cru Les Millandes 2013 Domaine Arlaud	25,00	75,00	125,00 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 69 PLN / 100g
Canadian lobsters from Saint Mary's Bay

Europejskie dzikie homary ze Szkocji 83 PLN / 100g
European wild lobsters from Scotland

Krab Królewski 139 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 2017 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	11,00	33,00	55,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Meursault En La Barre 2017 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

OSTRYGI / OYSTERS MENU

	<i>1 szt./pc</i>	<i>3 szt./pc</i>	<i>5 szt./pc</i>
ŚWIEŻE OSTRYGI / Sos mignonette / Cytryna FRESH OYSTERS / Mignonette sauce / Lemon			
FINE DE CLAIRE	17 PLN	50 PLN	85 PLN
GILLARDEAU	45 PLN	130 PLN	220 PLN
ZAPIEKANA OSTRYGA FINE DE CLAIRE / Masło homarowe / Piana z homara BAKED FINE DE CLAIRE OYSTER / Lobster butter / Lobster foam	22 PLN	65 PLN	110 PLN
ZESTAW OSTRYGI (MIX 8 SZTUK) / OYSTER PLATE SET (MIX 8 PCS.)			230 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

FILET Z SUMA

105 PLN

Borowik stepowy / Zsiadłe mleko / Soliród / Suszony pomidor

CATFISH FILLET

Steppe boletus / Sour milk / Samphire / Dried tomatoes

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Albertina & Winnica Wieliczka	-	-	55,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley L'Insolite Saumur Blanc 2018 Domaine des Roches Neuves	13,00	39,00	65,00 PLN
WĘGRY / HUNGARY, Tokaji Furmint Dorgó 2017 Balassa	12,00	36,00	60,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Rheingau Riesling Berg Schlossberg 2016 Georg Breuer	25,00	75,00	125,00 PLN

GICZ JAGNIĘCA

115 PLN

Gnocchi truflowe / Assiette z dyni / Sos estragonowy

LAMB SHANK

Truffle gnocchi / Pumpkin assiette / Tarragon sauce

WINE PAIRING

	25ml	75ml	125ml
RPA / SOUTH AFRICA, Swartland Family White Blend 2017 A.A. Badenhorst	11,00	33,00	55,00 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 1 ^{er} Cru Les Millandes 2013 Domaine Arlaud	25,00	75,00	125,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Rheingau Riesling Berg Schlossberg 2016 Georg Breuer	25,00	75,00	125,00 PLN

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

Krokiet z buraka / Fermentowany kalafior / Sos z buraka

BLACK ANGUS BEEF STEAK

Beetroot croquet / Fermented cauliflower / Beetroot 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
WŁOCHY / ITALY, Friuli Schioppettino 2015 Bressan Mastri Vinai	18,00	54,00	90,00 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 2014 Tokaj Nobilis

65,00 PLN

WĘGRY / HUNGARY, Burgenland

Beerenauslese 2017 Umathum

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