



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: 19.04.2022

MENU DEGUSTACYJNE / CHEF'S TASTING MENU

Makrela / Wasabi / Por / Jogurt
Mackerel / Wasabi / Leek / Yoghurt

Brokuł / Biała trufla / Brunatna pieczarka / Orzech laskowy
Broccoli / White truffle / Brown champignon / Hazelnut

Wędzony jeleń / Pasternak / Śmietana / Orzechy włoskie / Sosna
Smoked deer / Parsnip / Cream / Walnuts / Pine

Bulion z pieczonego ziemniaka / Orzechy pinii / Migdały / Cytryna
Baked potato soup / Pine nuts / Almond / Lemon

Filet z soli Dover / Raki / Rzepa / Pomarańcze
Sola Dover fillet / Crayfish / Turnip / Orange

Polędwica z sarny / Seler / Czosnek / Demi-glace / Pszenica
Roe deer sirloin / Celery root / Garlic / Demi-glace / Wheat

Jabłko / Pistacja / Migdały / Calvados
Apple / Pistachio / Almonds / Calvados

Menu: 380 PLN

WINE PAIRING

Lange Nascetta di Novello Anas-Cëtta 2020 Elvio Cogno, 75 ml
Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer, 75 ml

Morgon 2020 Marcel Lapierre, 75 ml
Savannières Clos de Saint Yves 2019 Domaine des Baumard, 75 ml

Pinot Nero 2019 Franz Haas, 75 ml
Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2013 Frédéric Magnien, 75 ml

Jantar 2018 Winnica Wieliczka, 50 ml
Côtes du Jura Tradition 2016 Château d'Arlay, 50 ml

Verdicchio San Paolo Riserva 2008 Pievalta, 75 ml
Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon, 75 ml

Tannat Arretexa Gran Reserva 2011 Bodega Pisano, 75 ml
Barolo Rocche di Castiglione 2011 Brovia, 75 ml

Grüner Veltliner Auslese 2017 Schloss Gobelsburg, 50 ml
Riesling Auslese 2018 Zilliken, 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	19 PLN	55 PLN	95 PLN
GILLARDEAU	45 PLN	130 PLN	220 PLN

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

240 PLN

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND

Riesling Gost Art, Extra Brut 2020 Winnica Gostchorze

75ml 125ml
- 55,00 PLN

CHAMPAGNE

NV Laherte Frères, Blanc de Blancs, Brut Nature

- 90,00 PLN

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Sancerre Les Monts Damnes 2019 Gérard Boulay

54,00 90,00 PLN

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon

81,00 135,00 PLN

TATAR Z KACZKI

Foie gras / Burak / Dynia / Słonecznik / Estragon

50 PLN

DUCK TARTARE

Foie gras / Beetroot / Pumpkin / Sunflower seeds / Tarragon

WINE PAIRING

FRANCJA / France, Beaujolais

Morgon 2020 Marcel Lapierre

75ml 125ml
36,00 60,00 PLN

AUSTRALIA, Victoria

L'Altra Syrah - Lagrein 2015 Cobaw Ridge

39,00 65,00 PLN

WŁOCHY / ITALY, Sicily

Etna Rosso il Musmeci Riserva 2015 Tenuta di Fessina

51,00 85,00 PLN

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2013 Frédéric Magnien

66,00 110,00 PLN

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

Bliny / Kwaśna śmietana

ANTONIUS SIBERIAN CAVIAR 30g

Blini / Sour cream

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND

Riesling Gost Art, Extra Brut 2020 Winnica Gostchorze

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Sancerre Les Monts Damnes 2019 Gérard Boulay

CHAMPAGNE

NV Laherte Frères, Blanc de Blancs, Brut Nature

NIEMCY / GERMANY, Rheingau

Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer

75ml	125ml
-	55,00 PLN
54,00	90,00 PLN
-	90,00 PLN
75,00	125,00 PLN

KALMAR**85 PLN**

Pak choi / Zielone chili / Ogórek / Biały bez / Ikra z łososia

SQUID

Pak choi / Green chili pepper / Cucumber / Lilac / Salmon roe

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND, Małopolski przełom Wisły - Lubuskie

Riesling Restricted 2017 Dom Bliskowice

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Savannières Clos de Saint Yves 2019 Domaine des Baumard

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Sancerre Les Monts Damnes 2019 Gérard Boulay

NIEMCY / GERMANY, Rheingau

Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer

75ml	125ml
30,00	50,00 PLN
42,00	70,00 PLN
54,00	90,00 PLN
75,00	125,00 PLN

WĘDZONY PSTRĄG OJCOWSKI**42 PLN**

Jabłko / Papryka / Rzepa

SMOKED OJCÓW NATIONAL PARK TROUT

Apple / Pepper / Turnip

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND, Małopolski przełom Wisły - Lubuskie

Riesling Restricted 2017 Dom Bliskowice

WŁOCHY / ITALY, Piedmont

Langhe Nascetta di Novello Anas-Cëtta 2020 Elvio Cogno

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Savannières Clos de Saint Yves 2019 Domaine des Baumard

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Sancerre Les Monts Damnes 2019 Gérard Boulay

75ml	125ml
30,00	50,00 PLN
36,00	60,00 PLN
42,00	70,00 PLN
54,00	90,00 PLN

BROKUŁ

Biała trufla / Brunatna pieczarka / Orzech laskowy

62 PLN**BROCCOLI**

White truffle / Brown champignon / Hazelnut

WINE PAIRING

WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige

Pinot Nero 2019 Franz Haas

75ml 125ml**33,00 55,00 PLN**

FRANCJA / France, Beaujolais

Morgon 2020 Marcel Lapierre

36,00 60,00 PLN

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Savannières Clos de Saint Yves 2019 Domaine des Baumard

42,00 70,00 PLN

NIEMCY / GERMANY, Rheingau

Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer

75,00 125,00 PLN**ZAPIEKANA OSTRYGA FINE DE CLAIRE**

Masło homarowe / Piana z homara

*1 szt./pc***24 PLN***3 szt./pc***70 PLN***5 szt./pc***120 PLN****BAKED FINE DE CLAIRE OYSTER**

Lobster butter / Lobster foam

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND

Riesling Gost Art, Extra Brut 2020 Winnica Gostchorze

75ml 125ml**- 55,00 PLN**

WŁOCHY / ITALY, Piedmont

Langhe Nascetta di Novello Anas-Cëtta 2020 Elvio Cogno

36,00 60,00 PLN

FRANCJA / FRANCE, Jura

Côtes du Jura Tradition 2016 Château d'Arlay

51,00 85,00 PLN

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon

81,00 135,00 PLN

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

BISQUE HOMAROWY

52 PLN

Przeźrębki / Homar

LOBSTER BISQUE

Scalops / Lobster

WINE PAIRING

75ml 125ml

ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza

33,00 55,00 PLN

Marsanne ZAHA 2018 Bodega Teho

FRANCJA / FRANCE, Jura

51,00 85,00 PLN

Côtes du Jura Tradition 2016 Château d'Arlay

WŁOCHY/ ITALY, Marche

57,00 95,00 PLN

Verdicchio San Paolo Riserva 2008 Pievalta

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

81,00 135,00 PLN

Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon

BULION Z PIECZONEGO ZIEMNIAKA

30 PLN

Orzechy pinii / Migdały / Cytryna

BAKED POTATO SOUP

Pine nuts / Almonds / Lemon

WINE PAIRING

75ml 125ml

POLSKA / POLAND, Małopolskie, Kraków

33,00 55,00 PLN

Jantar 2018 Winnica Wieliczka

ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza

33,00 55,00 PLN

Marsanne ZAHA 2018 Bodega Teho

WŁOCHY/ ITALY, Marche

48,00 80,00 PLN

Verdicchio San Paolo Riserva 2008 Pievalta

FRANCJA / FRANCE, Jura

51,00 85,00 PLN

Côtes du Jura Tradition 2016 Château d'Arlay

GRASICA CIEŁĘCA Z KREWETKĄ GAMBAS**60 PLN**

Kalafior Romanesco / Tymianek / Cukinia / Groszek cukrowy

VEAL SWEATBREADS WITH GAMBAS PRAWN

Romanesco cauliflower / Thyme / Zucchini / Sugar snap peas

WINE PAIRING

	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolskie, Kraków Jantar 2018 Winnica Wieliczka	33,00	55,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Langhe Nascetta di Novello Anas-Cëtta 2020 Elvio Cogno	36,00	60,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Savannières Clos de Saint Yves 2019 Domaine des Baumard	42,00	70,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Sancerre Les Monts Damnes 2019 Gérard Boulay	54,00	90,00 PLN

PIEROGI Z DZIKIEM**48 PLN**

Wędzony kozi ser / Czosnek niedźwiedzi

DUMPLINGS WITH WILD BOAR

Smoked goat cheese / Wild garlic

WINE PAIRING

	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolskie, Kraków Jantar 2018 Winnica Wieliczka	33,00	55,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige Pinot Nero 2019 Franz Haas	33,00	55,00 PLN
FRANCJA / France, Beaujolais Morgon 2020 Marcel Lapierre	36,00	60,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Rheingau Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer	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 149 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	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Sancerre Les Monts Damnes 2019 Gérard Boulay	54,00	90,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Rheingau Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer	75,00	125,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon	81,00	135,00 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	75ml	125ml
WŁOCHY/ ITALY, Marche Verdicchio San Paolo Riserva 2008 Pievalta	48,00	80,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Rheingau Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer	75,00	125,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon	81,00	135,00 PLN

TAGLIATELLE SZAFRANOWE Z HOMAREM / Limonka / Kolendra / Papryczka chili

LOBSTER WITH SAFFRON TAGLIATELLE / Lime / Coriander / Chili pepper

WINE PAIRING

	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Sancerre Les Monts Damnes 2019 Gérard Boulay	54,00	90,00 PLN
WŁOCHY/ ITALY, Marche Verdicchio San Paolo Riserva 2008 Pievalta	57,00	95,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon	81,00	135,00 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	19 PLN	55 PLN	95 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	24 PLN	70 PLN	120 PLN
ZESTAW OSTRYGI (MIX 8 SZTUK) / OYSTER PLATE SET (MIX 8 PCS.)			240 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

POŁĘDWICA Z DORSZA SKREI

Skorzonera / Pomarańcza / Amarantus

110 PLN

COD SKREI SIRLOIN

Skorzonera / Orange / Aramanth

WINE PAIRING

	75ml	125ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza Marsanne ZAHA 2018 Bodega Teho	33,00	55,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Savannières Clos de Saint Yves 2019 Domaine des Baumard	42,00	70,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Rheingau Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer	75,00	125,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon	81,00	135,00 PLN

PSZENICA

Biała trufla / Seler / Słonecznik

75 PLN

WHEAT

White truffle / Celery root / Sunflower seeds

WINE PAIRING

	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Cuvée Regis – Organic Wine 2019 Winnica Wieliczka	27,00	45,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige Pinot Nero 2019 Franz Haas	33,00	55,00 PLN
AUSTRALIA, Victoria L'Altra Syrah - Lagrein 2015 Cobaw Ridge	39,00	65,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Sicily Etna Rosso il Musmeci Riserva 2015 Tenuta di Fessina	51,00	85,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2013 Frédéric Magnien	66,00	110,00 PLN

POŁĘDWICZKA Z DZIKA**92 PLN**

Czarna soczewica / Cebula / Palony czosnek

WILD BOAR TENDERLOIN

Black lentils / Onion / Roasted garlic

WINE PAIRING

	75ml	125ml
AUSTRALIA, Victoria L'Altra Syrah - Lagrein 2015 Cobaw Ridge	39,00	65,00 PLN
URUGWAJ / URUGUAY, Canelones Tannat Arretexa Gran Reserva 2011 Bodega Pisano	48,00	80,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Sicily Etna Rosso il Musmeci Riserva 2015 Tenuta di Fessina	51,00	85,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barolo Rocche di Castiglione 2011 Brovia	87,00	145,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Pomerol 2006 Château Clos L'Église	114,00	190,00 PLN

SEZONOWANA POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA Z GRILLA LAWOWEGO**170 PLN**

Ziemniak / Szczypiorek / Młoda kapusta / Orzechy pinii

GRILLED SEASONAL ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

Potato / Chive / Young cabbage / Pine nuts

WINE PAIRING

	75ml	125ml
URUGWAJ / URUGUAY, Canelones Tannat Arretexa Gran Reserva 2011 Bodega Pisano	48,00	80,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2013 Frédéric Magnien	66,00	110,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Piedmont Barolo Rocche di Castiglione 2011 Brovia	87,00	145,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Pomerol 2006 Château Clos L'Église	114,00	190,00 PLN

DESERY / DESSERTS

DESKA SERÓW FRANCUSKICH 52 PLN

Miód / Domowa konfitura z jabłek, cytryny i selera naciowego

FRENCH CHEESE BOARD

Honey / Homemade apple, lemon and celery jam

PARFAIT GREJPFRUTOWE 36 PLN

Jogurt / Biskopt

GRAPEFRUIT PARFAIT

Yoghurt / Sponge cake

KREM JABŁKOWY 34 PLN

Jabłko / Pistacja / Lody z Calvadosu

APPLE CREAM

Apple / Pistachio / Calvados ice cream

MUS Z SEZAMU 32 PLN

Mascarpone / Sezam / Ciastko owsiane / Rokitnik

SESAME MOUSSE

Mascarpone / Sesame / Oat cake / Sea buckthorn

WINE PAIRING DO DESERÓW / FOR DESSERTS: 75ml

WĘGRY / HUNGARY, Tokaj 70,00 PLN

Tokaj Aszú 5 Puttonyos 2014 Tokaj Nobilis

AUSTRIA, Burgenland 60,00 PLN

Beerenauslese 2017 Umathum

AUSTRIA, Kamptal 55,00 PLN

Grüner Veltliner Auslese 2017 Schloss Gobelsburg

NIEMCY / GERMANY, Mosel 72,00 PLN

Riesling Rausch Auslese 2018 Ziliken

PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto 65,00 PLN

Kopke 20 Years Old Tawny Port