



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 12,5% 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 12,5% 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: 08.06.2022

MENU DEGUSTACYJNE / CHEF'S TASTING MENU

Okoń / Szparagi / Pomidor / Kawior Antonius
Sea bass / Asparagus / Tomato / Antonius caviar

Szparagi / Pistacja / Szampan / Żółtko
Asparagus / Pistachios / Champagne / Egg yolk

Bisque homarowy / Przegrzebki
Lobster bisque / Scallops

Foie gras / Truskawka / Piwo porter
Foie gras / Strawberry / Porter beer

Filet z soli Dover / Zielony groszek / Bób
Sola Dover fillet / Green peas / Broad bean

Polędwica z sarny / Marchewka
Roe deer sirloin / Carrot

Truskawka / Szczaw / Biała czekolada
Strawberry / Sorrel / White chocolate

Menu: **380 PLN**

WINE PAIRING

Savennières Clos de Saint Yves 2016 Domaine des Baumard, 75 ml
Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer, 75 ml

ZAHA Marsanne 2018 Bodega Teho, 75 ml
Grüner Veltliner vom Stein 2015 Weingut Neumayer, 75 ml

Chardonnay ALBERTINA 2018 Winnica Wieliczka, 50 ml
Cartology 2019 Alheit Vineyards, 50 ml

La Bruja de Rozas 2020 Comando G, 75 ml
Conde de Hervias 2011 Manso de Zúñiga, 75 ml

Manna 2020 Franz Haas, 75 ml
Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon, 75 ml

L'Altra Syrah - Lagrein 2015 Cobaw Ridge, 75 ml
Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2011 Domaine de Chevalier, 75 ml

Moscato Rosa 2020 Franz Haas, 50 ml
Riesling Rausch Auslese 2018 Zilliken, 50 ml

Hidden Gems: **330 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	48 PLN	140 PLN	240 PLN

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

260 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 La Côte 2019 Gérard Boulay

57,00 95,00 PLN

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon

81,00 135,00 PLN

TATAR Z JELENIA

Kolendra / Botwinka / Cytryna / Maślanka

55 PLN

DEER TENDERLOIN TARTARE

Coriander / Young beets / Lemon / Buttermilk

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland

Cuvée Regis – Organic Wine 2019 Winnica Wieliczka

75ml 125ml
27,00 45,00 PLN

HISZPANIA / SPAIN, Sierra de gredos

La Bruja de Rozas 2020 Comando G

33,00 55,00 PLN

WŁOCHY / ITALY, Lombardy

Rosso di Valtellina 2019 Barbacán

36,00 60,00 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

CHAMPAGNE

NV Laherte Frères, Blanc de Blancs, Brut Nature

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Sancerre La Côte 2019 Gérard Boulay

NIEMCY / GERMANY, Rheingau

Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer

75ml	125ml
-	55,00 PLN
-	90,00 PLN
57,00	95,00 PLN
75,00	125,00 PLN

KALMAR**85 PLN**

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

SQUID

Pak choi / Green chili pepper / Cucumber / Black lilac / Salmon roe

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND, Małopolski przełom Wisły - Lubuskie

Riesling Restricted 2017 Dom Bliskowice

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Savennières Clos de Saint Yves 2016 Domaine des Baumard

AUSTRIA, Traisental

Grüner Veltliner vom Stein 2015 Weingut Neumayer

NIEMCY / GERMANY, Rheingau

Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer

75ml	125ml
30,00	50,00 PLN
45,00	75,00 PLN
48,00	80,00 PLN
75,00	125,00 PLN

CEVICHE Z OKONIA**88 PLN**

Szparagi / Sałata maślana / Kiszzone pomidory / Szalotka / Kawior Antonius

SEA BASS CEVICHE

Asparagus / Butterhead lettuce / Pickled tomato / Shallot / Antonius Caviar

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND, Małopolski przełom Wisły - Lubuskie

Riesling Restricted 2017 Dom Bliskowice

WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige

Manna 2020 Franz Haas

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Savennières Clos de Saint Yves 2016 Domaine des Baumard

NIEMCY / GERMANY, Rheingau

Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer

75ml	125ml
30,00	50,00 PLN
36,00	60,00 PLN
45,00	75,00 PLN
75,00	125,00 PLN

BROKUŁ

Trufła / Brunatna pieczarka / Orzech laskowy

66 PLN**BROCCOLI**

Truffle / Brown champignon / Hazelnut

WINE PAIRING

	75ml	125ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza ZAHA Marsanne 2018 Bodega Teho	33,00	55,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Savennières Clos de Saint Yves 2016 Domaine des Baumard	45,00	75,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Rheingau Riesling Berg Schlossberg 2017 Georg Breuer	75,00	125,00 PLN

ZAPIEKANA OSTRYGA FINE DE CLAIRE

Sos béarnaise

1 szt./pc	3 szt./pc	5 szt./pc
26 PLN	75 PLN	130 PLN

BAKED FINE DE CLAIRE OYSTER

Béarnaise sauce

WINE PAIRING

	75ml	125ml
POLSKA / POLAND Riesling Gost Art 2020 Winnica Gostchorze	-	55,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Winnica Wieliczka	36,00	60,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Sancerre La Côte 2019 Gérard Boulay	57,00	95,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon	81,00	135,00 PLN

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

BISQUE HOMAROWY

52 PLN

Przegrzebki

LOBSTER BISQUE

Scallops

WINE PAIRING

	75ml	125ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza ZAHA Marsanne 2018 Bodega Teho	33,00	55,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Winnica Wieliczka	36,00	60,00 PLN
RPA / SOUTH AFRICA, Western Cape Cartology 2019 Alheit Vineyards	42,00	70,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon	81,00	135,00 PLN

CONSOMMÉ Z POMIDORÓW

28 PLN

Białe szparagi / Morele / Migdały

TOMATO CONSOMMÉ

White asparagus / Apricot / Almonds

WINE PAIRING

	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Małopolski przełom Wisły - Lubuskie Riesling Restricted 2017 Dom Bliskowice	30,00	50,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige Manna 2020 Franz Haas	36,00	60,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2015 Weingut Neumayer	48,00	80,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Sancerre La Côte 2019 Gérard Boulay	57,00	95,00 PLN

ZIELONE SZPARAGI**44 PLN**

Melon / Pistacje / Miso / Suszone zótko / Szampan

GREEN ASPARAGUS

Melon / Pistachios / Miso / Curved egg yolk / Champagne

WINE PAIRING

	75ml	125ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza ZAHA Marsanne 2018 Bodega Teho	33,00	55,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Winnica Wieliczka	36,00	60,00 PLN
AUSTRIA, Traisental Grüner Veltliner vom Stein 2015 Weingut Neumayer	48,00	80,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon	81,00	135,00 PLN

PIEROGI Z DZIKIEM**48 PLN**

Wędzony owczy ser / Czosnek niedźwiedzi

DUMPLINGS WITH WILD BOAR

Smoked sheep cheese / Wild garlic

WINE PAIRING

	75ml	125ml
WŁOCHY / ITALY, Lombardy Rosso di Valtellina 2019 Barbacán	36,00	60,00 PLN
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
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Conde de Hervias 2011 Manso de Zúñiga	69,00	115,00 PLN

FOIE GRAS**72 PLN**

Truskawki / Piwo porter

FOIE GRAS

Strawberries / Porter beer

WINE PAIRING

	75ml	125ml
HISZPANIA / SPAIN, Sierra de Gredos La Bruja de Rozas 2020 Comando G	33,00	55,00 PLN
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
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Conde de Hervias 2011 Manso de Zúñiga	69,00	115,00 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 73 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
RPA / SOUTH AFRICA, Western Cape Cartology 2019 Alheit Vineyards	42,00	70,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Sancerre La Côte 2019 Gérard Boulay	57,00	95,00 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
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Winnica Wieliczka	36,00	60,00 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
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Winnica Wieliczka	36,00	60,00 PLN
RPA / SOUTH AFRICA, Western Cape Cartology 2019 Alheit Vineyards	42,00	70,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Sancerre La Côte 2019 Gérard Boulay	57,00	95,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon	81,00	135,00 PLN

OSTRYGI / OYSTERS MENU

	1 szt./pc	3 szt./pc	5 szt./pc
ŚWIEŻE OSTRYGI / Sos mignonette / Cytryna FRESH OYSTERS / Mignonette sauce / Lemon			
FINE DE CLAIRE	19 PLN	55 PLN	95 PLN
GILLARDEAU	48 PLN	140 PLN	240 PLN
ZAPIEKANE OSTRYGI FINE DE CLAIRE / Sos béarnaise BAKED FINE DE CLAIRE OYSTERS / Béarnaise sauce	26 PLN	75 PLN	130 PLN
ZESTAW OSTRYGI (MIX 8 SZTUK) / OYSTER PLATE SET (MIX 8 PCS.)			260 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

STEK Z TUŃCZYKA

115 PLN

Arbuz / Karczoch / Yuzu / Dashi / Ikra z łososia

TUNA STEAK

Watermelon / Artichoke / Yuzu / Dashi / Salmon roe

WINE PAIRING

	75ml	125ml
HISZPANIA / SPAIN, Sierra de Gredos La Bruja de Rozas 2020 Comando G	33,00	55,00 PLN
WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige Manna 2020 Franz Haas	36,00	60,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Savennières Clos de Saint Yves 2016 Domaine des Baumard	45,00	75,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chambolle-Musigny Vieilles Vignes 2013 Frédéric Magnien	66,00	110,00 PLN

SZPECLE ZIEMNIACZANE

75 PLN

Kalafior / Marchewka / Karczoch

POTATO SPÄTZLE

Cauliflower / Carrot / Artichoke

WINE PAIRING

	75ml	125ml
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza ZAHA Marsanne 2018 Bodega Teho	33,00	55,00 PLN
POLSKA / POLAND, Małopolska – Lesser Poland Chardonnay ALBERTINA 2018 Winnica Wieliczka	36,00	60,00 PLN
RPA / SOUTH AFRICA, Western Cape Cartology 2019 Alheit Vineyards	42,00	70,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Puligny-Montrachet 2018 Jacques Carillon	81,00	135,00 PLN

FILET Z KACZKI**85 PLN**

Kalafior / Kacze serca / Czereśnia / Ziemniak

DUCK FILLET

Cauliflower / Duck hearts / Cherry / Potato

WINE PAIRING

	75ml	125ml
HISZPANIA / SPAIN, Sierra de Gredos La Bruja de Rozas 2020 Comando G	33,00	55,00 PLN
AUSTRALIA, Victoria L'Altra Syrah - Lagrein 2015 Cobaw Ridge	39,00	65,00 PLN
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Conde de Hervias 2011 Manso de Zúñiga	69,00	115,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2011 Domaine de Chevalier	108,00	180,00 PLN

SEZONOWANA POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA**170 PLN**

Ziemniak / Szczypiorek / Młoda kapusta / Migdały

GRILLED SEASONAL ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

Potato / Chive / Young cabbage / Almonds

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
HISZPANIA / SPAIN, Rioja Conde de Hervias 2011 Manso de Zúñiga	69,00	115,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bordeaux Pessac-Léognan Grand Cru Classé 2011 Domaine de Chevalier	108,00	180,00 PLN

DESERY / DESSERTS

DESKA SERÓW FRANCUSKICH 58 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 Z RABARBARU 34 PLN

Czekolada Ruby / Finansjer migdałowy / Lody różane

RHUBARB CREAM

Ruby chocolate / Almond financier / Rose ice cream

TRUSKAWKA 38 PLN

Szczaw / Czekolada biała / Ciasto kruche

STRAWBERRY

Sorrel / White chocolate / Sablé breton

WINE PAIRING DO DESERÓW / FOR DESSERTS: 75ml

WĘGRY / HUNGARY, Tokaj 79,00 PLN

Tokaj Aszú 5 Puttonyos 2014 Tokaj Nobilis

WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige 60,00 PLN

Moscato Rosa 2020 Franz Haas

PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto 65,00 PLN

Kopke 20 Years Old Tawny Port

AUSTRIA, Kamptal 55,00 PLN

Grüner Veltliner Auslese 2017 Schloss Gobelsburg

NIEMCY / GERMANY, Mosel 79,00 PLN

Riesling Rausch Auslese 2018 Ziliken