



# 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: Kajetan Zalewski, Maciej Wiczkowski

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: Kajetan Zalewski, Maciej Wiczkowski

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: 27.02.2023

---

## MENU DEGUSTACYJNE / CHEF'S TASTING MENU

---

Dorsz Skrei® / Nori / Ikra z łososia / Maślanka / Kawior Antonius  
Skrei® Cod / Nori / Salmon roe / Buttermilk / Antonius caviar

Dziki brokuł / Papryka / Orzechy nerkowca / Bazylia  
Wild broccoli / Pepper / Cashew nuts / Basil

Mule / Kurczak / Seler  
Mussels / Chicken / Celery root

Ravioli z homarem / Czarna kurka / Czerwony pieprz  
Lobster ravioli / Black chanterelles / Red pepper

Halibut Sterling / Zsiadłe mleko / Amarantus / Skorzonera  
Sterling Halibut / Soured milk / Amaranth / Scorzonera

Kark jagnięcy / Kapusta włoska / Burak / Czosnek / Fasola  
Lamb neck / Savoy cabbage / Beetroot / Garlic / White beans

Jabłko / Czarny bez / Ciasto ptysiowe  
Apple / Black lilac / Puff pastry

Menu: **390 PLN**

## WINE PAIRING

Ryzlink Vlašský Goldhamer 2020 Vinařství Aurora, 75 ml  
Riesling Spätlese Kallstader Saumagen 2015 Koehler-Ruprecht, 75 ml

ZAHA Marsanne 2019 Bodega Teho, 75 ml  
Cartology 2019 Alheit Vineyards, 75 ml

Albariño Ledes 2019 Monte Pío, 75 ml  
Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay, 75 ml

Pinot Noir 2018 Winnica Hiki, 75 ml  
Moulin-à-Vent 2020 Roger Roblot, 75 ml

Verdejo Viñas Viejas 2018 Ossian, 75 ml  
Puligny-Montrachet 2020 Jacques Carillon, 75 ml

Blaufränkisch Hochäcker 2018 Weninger, 75 ml  
Viña Tondonia Red Reserva 2010 Lopez de Hereida, 75 ml

Grüner Veltliner Auslese 2017 Schloss Gobelsburg, 50 ml  
Johaniter Lodowe 2020 Winnica Turnau, 50 ml

Hidden Gems: **350 PLN** / Great Classics: **570 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**

75ml

125ml

**CHAMPAGNE**

-

95,00 PLN

NV Assailly-Leclaire & Fils, Cuvée Blanc de Blancs, Brut Nature

**FRANCJA / FRANCE**, Bourgogne

99,00

165,00 PLN

Puligny-Montrachet 2020 Jacques Carillon

**TATAR Z POŁĘDWICY Z SARNY**

70 PLN

Topinambur / Rzodkiew daikon / Lubczyk / Tymianek

**ROE DEER TENDERLOIN TARTARE**

Jerusalem artichoke / Daikon radish / Lovage / Thyme

**WINE PAIRING**

75ml

125ml

**POLSKA / POLAND**, Lubelskie

48,00

80,00 PLN

Pinot Noir 2018 Winnica Hiki

**WŁOCHY / ITALY**, Friuli – Venezia Giulia

63,00

105,00 PLN

Schioppettino 2017 Bressan Mastri Vinai

**KAWIOR ANTONIUS Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO 30g**

350 PLN

Bliny / Kwaśna śmietana

**ANTONIUS SIBERIAN CAVIAR 30g**

Blini / Sour cream

**WINE PAIRING**

75ml

125ml

**POLSKA / POLAND**

-

55,00 PLN

Traditio Brut 2020 Winnica Aris

**CHAMPAGNE**

-

95,00 PLN

NV Assailly-Leclaire & Fils, Cuvée Blanc de Blancs, Brut Nature

**PIEROGI Z GRASICA****54 PLN**

Borowik stepowy / Szczypiorek / Czarny czosnek / Śmietana

**DUMPLINGS WITH THYMUS**

Steppe boletus / Chive / Black garlic / Cream

**WINE PAIRING**

75ml	125ml
36,00	60,00 PLN

CZECHY, CZECH REPUBLIC, Moravia

Ryzlink Vlašský Goldhamer 2020 Vinařství Aurora

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

99,00	165,00 PLN
-------	------------

Puligny-Montrachet 2020 Jacques Carillon

**DORSZ SKREI® W NORI****65 PLN**

Ikra z łososia / Maślanka / Szczypiorek

**SKREI® COD\ WITH NORI**

Salmon roe / Buttermilk / Chive

**WINE PAIRING**

75ml	125ml
36,00	60,00 PLN

CZECHY, CZECH REPUBLIC, Moravia

Ryzlink Vlašský Goldhamer 2020 Vinařství Aurora

NIEMCY / GERMANY, Pfalz

45,00	75,00 PLN
-------	-----------

Riesling Spätlese Kallstader Saumagen 2015 Koehler-Ruprecht

**ZAPIEKANA OSTRYGA FINE DE CLAIRE***1 szt./pc***26 PLN***3 szt./pc***75 PLN***5 szt./pc***130 PLN**

Tempura / Ponzu / Rzodkiewka

**BAKED FINE DE CLAIRE OYSTER**

Tempura / Ponzu / Radish

**WINE PAIRING**

75ml	125ml
63,00	105,00 PLN

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

99,00	165,00 PLN
-------	------------

Puligny-Montrachet 2020 Jacques Carillon

---

## DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

---

### KREM Z HOMARA

52 PLN

Jabłko

### LOBSTER BISQUE

Apple

#### WINE PAIRING

75ml 125ml

NIEMCY / GERMANY, Pfalz

45,00 75,00 PLN

Riesling Spätlese Kallstader Saumagen 2015 Koehler-Ruprecht

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

63,00 105,00 PLN

Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay

### ZUPA CEBULOWA

32 PLN

Czarna soczewica / Cebula perłowa

### ONION SOUP

Black lentils / Pearl onion

#### WINE PAIRING

75ml 125ml

CZECHY, CZECH REPUBLIC, Moravia

36,00 60,00 PLN

Ryzlink Vlašský Goldhamer 2020 Vinařství Aurora

ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza

39,00 65,00 PLN

ZAHA Marsanne 2019 Bodego Teho

### PRZEGRZEBKI

105 PLN

Zielony groszek / Mięta / Mleko kokosowe

### SCALLOPS

Green peas / Mint / Coconut milk

#### WINE PAIRING

75ml 125ml

POLSKA / POLAND, Lower Silesia

30,00 50,00 PLN

Riesling 2019 Winnica Silesian

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

63,00 105,00 PLN

Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay

**FOIE GRAS**

Brioche / Czekolada / Chili / Lokita mezczał

**110 PLN****FOIE GRAS**

Brioche / Chocolate / Chili / Lokita mezczał

**WINE PAIRING**

WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige

Moscato Rosa 2020 Franz Haas

PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto

Vintage Port 2007 Taylor's

**75ml**

75,00 PLN

115,00 PLN

**PAPPARDELLE Z SELERA**

Wermut / Trufla / Ser Gruyère

**65 PLN****CELERY ROOT PAPPARDELLE**

Vermuth / Truffle / Gruyère cheese

**WINE PAIRING**

HISZPANIA / SPAIN, Rueda

Verdejo Viñas Viejas 2018 Ossian

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay

**75ml****125ml**

48,00 80,00 PLN

63,00 105,00 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 78 PLN / 100g  
Canadian lobsters from Saint Mary's Bay

Europejskie dzikie homary ze Szkocji 88 PLN / 100g  
European wild lobsters from Scotland

Krab Królewski 159 PLN / 100g  
King Crab

**HOMAR GRILLOWANY W CAŁOŚCI** / Sałata rzymska / Koper włoski / Zielone chili

**GRILLED WHOLE LOBSTER** / Roman lettuce / Fennel / Green chili pepper

WINE PAIRING	75ml	125ml
RPA / SOUTH AFRICA, Western Cape Cartology 2019 Alheit Vineyards	42,00	70,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard	147,00	245,00 PLN

**HOMAR THERMIDOR** / Cognac / Żółtko / Gruyère

**LOBSTER THERMIDOR** / Cognac / Egg yolk / Gruyère

WINE PAIRING	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Puligny-Montrachet 2020 Jacques Carillon	99,00	165,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard	147,00	245,00 PLN

**TAGLIATELLE SZAFRANOWE Z HOMAREM** / Limonka / Kolendra / Papryczka chili

**LOBSTER WITH SAFFRON TAGLIATELLE** / Lime / Coriander / Chili pepper

WINE PAIRING	75ml	125ml
HISZPANIA / SPAIN, Rueda Verdejo Viñas Viejas 2018 Ossian	48,00	80,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay	63,00	105,00 PLN

---

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

---

### POŁĘDWICA Z DORSZA SKREI®

135 PLN

Dziki brokuł / Fermentowana papryka / Bulion rybny

### SKREI® COD TENDERLOIN

Wild broccoli / Fermented pepper / Fish broth

#### WINE PAIRING

75ml 125ml

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

63,00 105,00 PLN

Sancerre Clos de Beaujeu 2020 Gérard Boulay

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

99,00 165,00 PLN

Puligny-Montrachet 2020 Jacques Carillon

### FILET Z KACZKI

95 PLN

Cykorcia / Dynia / Imbir / Kasza manna / Miód / Panko

### DUCK FILLET

Chicory / Pumpkin / Ginger / Semolina / Honey / Panko

#### WINE PAIRING

75ml 125ml

FRANCJA / FRANCE, Beaujolais

36,00 60,00 PLN

Moulin À Vent 2020 Roger Roblot

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

117,00 195,00 PLN

Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru Clos Baulet 2013 Hubert Lignier

### STEK Z KALAREPY

85 PLN

Palone warzywa / Sos bbq / Miso / Jabłko / Marchewka

### KHOLRABI STEAK

Roasted vegetables / BBQ sauce / Miso / Apple / Carrot

#### WINE PAIRING

75ml 125ml

POLSKA / POLAND, Lower Silesia

30,00 50,00 PLN

Riesling 2019 Winnica Silesian

NIEMCY / GERMANY, Pfalz

45,00 75,00 PLN

Riesling Spätlese Kallstader Saumagen 2015 Koehler-Ruprecht



**SEZONOWANA POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA** 195 PLN

Truffla / Ziemniak / Karczoch / Czerwone wino

**GRILLED SEASONAL ARGENTINE BEEF TENDERLOIN**

Truffle / Potato / Artichoke / Red wine

**+DODATKOWO / ADDITIONALLY: FOIE GRAS** 75 PLN

**WINE PAIRING**

75ml 125ml

WŁOCHY / ITALY, Piemonte

87,00 145,00 PLN

Barolo Ravera 2015 Elvio Cogno

FRANCJA / FRANCE, Bordeaux

138,00 230,00 PLN

Pomerol 2011 Château Clos L'Église

**SURF 'N' TURF** 590 PLN

Polędwica argentyńska / Homar / Ziemniak / Sos béarnaise / Szczypiorek

**SURF 'N' TURF**

Argentine beef tenderloin / Fresh lobster / Potato / Béarnaise sauce / Chive

**WINE PAIRING**

75ml 125ml

HISZPANIA / SPAIN, Rioja

66,00 110,00 PLN

Viña Tondonia Red Reserva 2010 R. López de Hereida

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

117,00 195,00 PLN

Morey-Saint-Denis 1<sup>er</sup> Cru Clos Baulet 2013 Hubert Lignier

---

## DESERY / DESSERTS

---

**DESKA SERÓW FRANCUSKICH** 66 PLN

Miód / Chutney owocowe

**FRENCH CHEESES BOARD**

Honey / Fruit chutney

**JABŁKO Z BZEM** 34 PLN

Jabłko Granny Smith / Czarny bez / Ciasto parzone

**APPLE AND LILLAC**

Granny Smith apple / Black lilac / Puff pastry

**BANAN Z CZEKOLADĄ** 38 PLN

Banan / Czekolada / Orzechy ziemne / Imbir

**BANANA AND CHOCOLATE**

Banana / Chocolate / Peanuts / Ginger

**BRIOCHE Z KOPREM WŁOSKIM** 36 PLN

Koper włoski / Biała czekolada / Wanilia

**FENNEL BRIOCHE**

Fennel / White chocolate / Vanilla

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

**POLSKA / POLAND, West Pomeranian** 90,00 PLN

Johanniter Lodowe / Polish Ice Wine 2020 Winnica Turnau

**AUSTRIA, Kamptal** 60,00 PLN

Grüner Veltliner Auslese 2017 Schloss Gobelsburg

**WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige** 75,00 PLN

Moscato Rosa 2020 Franz Haas

**PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto** 69,00 PLN

Kopke 20 Years Old Tawny Port

**PORTUGALIA / PORTUGAL, Porto** 115,00 PLN

Vintage Port 2007 Taylor's