

„Kraków jest opowieścią”, fascynującą historią ludzi, którzy od wieków tworzą miasto i jego tradycje. Nasza restauracja wpisuje się w tę historię, zabierając was od lat w świat kuchni, która przez stulecia rozwijała się w Krakowie. W Albertinie serwujemy dziczyznę i lokalne produkty sezonowe, nie zapominając o tym, że Kraków od zawsze był miastem otwartym i nowoczesnym. Stąd w naszej opowieści kulinarnej pojawiają się także owoce morza, te najlepsze na świecie - homary i przegrzebki. Doświadczenie kulinarne nie byłoby pełne, gdyby nie wino. Jest dla nas niczym najlepsza i drogocenna przyprawa. Wybieramy dla was wina tylko od tych winiarzy, których szanujemy za ich filozofię pracy z ziemią i winoroślą. Chcielibyśmy, żeby spotkania z winem i jedzeniem w Albertinie były dla was ważnym doświadczeniem.

Albertina Restaurant & Wine – stań się częścią naszej opowieści

- Szef Kuchni Grzegorz Fic z zespołem
- Head Sommelier Kajetan Zalewski
- Foodhunter Bartosz Wilczyński

"Krakow is a story," a fascinating history of the people who have been creating the city and its traditions for centuries. Our restaurant is part of this story, taking you for years into the world of cuisine that centuries have developed in Krakow. At Albertina, we serve game and local seasonal products, without forgetting that Krakow has always been an open and modern city. Hence, our culinary story also includes seafood, the best in the world - lobster and scallops. The culinary experience would not be complete without wine. It is like the best and precious spice for us. We select wines for you only from those winemakers we respect for their philosophy of working with the soil and the vines. We would like to make your wine and food encounters at Albertina a meaningful experience.

Albertina Restaurant & Wine - become part of our story

- Chef Grzegorz Fic with team
- Head Sommelier Kajetan Zalewski
- Foodhunter Bartosz Wilczyński

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 DEGUSTACYJNE / CHEF'S TASTING MENU

Przeźrzebek / Szparagi / Crème fraîche / Tonka
Scallop / Asparagus / Crème fraîche / Tonka beans

Tatar z jelenia / Trufła / Szpik cielęcy / Żółtko / Gorczyca
Dear tenderloin tartare / Truffle / Veal marrow / Egg yolk / Mustard seeds

Czerwona krewetka argentyńska / Młoda kapusta / Kiszona cytryna
Argentine red shrimp / Young cabbage / Pickled lemon

Sernik baskijski z truflą / Orzechy laskowe / Czekolada
Basque cheesecake with truffle / Hazelnuts / Chocolate

Jesiotr / Kiszony por / Szczaw
Sturgeon / Pickled leek / Sorrel

Comber z zająca / Siano / Botwina / Wiśnia
Saddle of hare / Hay / Young beetroot / Cherry

Hibiskus / Rabarbar / Biała czekolada / Estragon
Hibiscus / Rhubarb / White chocolate / Tarragon

Menu: 390 PLN

WINE PAIRING

Ryzlink Vlašský Goldhamer 2021 Vinařství Aurora, 75 ml
Sancerre Galinot Silex 2019 Gitton, 75 ml

Kadarka 2020 Heimann & Fiai, 75 ml
Schioppettino 2017 Bressan Mastri Vinai, 75 ml

ZAHA Marsanne 2019 Bodega Teho, 75 ml
Riesling Loibner Klostersatz 2022 Weingut F.X. Pichler, 75 ml

Fleurie *Les Moriers* 2018 Domaine Cedric Chignard, 75 ml
Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru Clos Baulet 2014 Hubert Lignier, 75 ml

Amayna Sauvignon Blanc Barrel Fermented Solera Viña Garces Silva, 75 ml
Santenay 1^{er} Cru Le Beaurepaire 2016 Vincent Girardin, 75 ml

Sweet Berry Wine 2019 Las Jaras Wines, 75 ml
Viña Tondonia Red Reserva 2010 Lopez de Hereida, 75 ml

Mead Sambucus Nigra 2021 The Big Fellow, 50 ml
Johaniter Lodowe 2020 Winnica Turnau, 50 ml

Hidden Gems: 350 PLN / Great Classics: 590 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

CHAMPAGNE

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

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Puligny-Montrachet 2020 Jacques Carillon

75ml 125ml
- 95,00 PLN

99,00 165,00 PLN

TATAR Z POŁĘDWICY Z SARNY

70 PLN

Topinambur / Rzodkiew daikon / Lubczyk / Tymianek

ROE DEER TENDERLOIN TARTARE

Jerusalem artichoke / Daikon radish / Lovage / Thyme

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND, Lubelskie

Pinot Noir 2018 Winnica Hiki

WŁOCHY / ITALY, Friuli – Venezia Giulia

Schioppettino 2017 Bressan Mastri Vinai

75ml 125ml
48,00 80,00 PLN

63,00 105,00 PLN

KAWIOR ANTONIUS Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO 30g

350 PLN

Bliny / Kwaśna śmietana

ANTONIUS SIBERIAN CAVIAR 30g

Blini / Sour cream

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND

Traditio Brut 2020 Winnica Aris

CHAMPAGNE

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

75ml 125ml
- 55,00 PLN

- 95,00 PLN

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 Canadian lobsters from Saint Mary's Bay	78 PLN / 100g
Europejskie dzikie homary ze Szkocji European wild lobsters from Scotland	88 PLN / 100g
Krab Królewski King Crab	159 PLN / 100g

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 ^{er} 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 ^{er} 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^{er} 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^{er} 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