



„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

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

Tatar z jelenia / Trufla / Szpik cielęcy / Żółtko / Gorczyca
Deer 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

AUSTRIA, Wachau

Grüner Veltliner Handwerk 2021 Lesehof Stagård

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Chablis Vieilles Vignes 2018 Daniel-Etienne Dafaix

75ml 125ml
33,00 55,00 PLN

51,00 85,00 PLN

TATAR Z POŁĘDWICY Z JELENIA

Trufla / Szpik cielęcy / Żółtko / Gorczyca

DEER TENDERLOIN TARTARE

Truffle / Veal marrow / Egg yolk / Mustard seeds

72 PLN

WINE PAIRING

WĘGRY / HUNGARY, Szekszárd

Kadarka 2020 Heimann & Fiai

WŁOCHY / ITALY, Friuli – Venezia Giulia

Schioppettino 2017 Bressan Mastri Vinai

75ml 125ml
30,00 50,00 PLN

63,00 105,00 PLN

KAWIOR ANTONIUS Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO 30g

Bliny / Kwaśna śmietana

ANTONIUS SIBERIAN CAVIAR 30g

Blini / Sour cream

380 PLN

WINE PAIRING

AUSTRIA, Wachau

Riesling Loibner Klostersatz 2022 Weingut F.X. Pichler

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Meursault 1^{er} Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard

75ml 125ml
45,00 75,00 PLN

147,00 245,00 PLN

PRZEGRZEBKI**105 PLN**

Szparagi / Crème fraîche / Tonka

SCALLOPS

Asparagus / Crème fraîche / Tonka beans

WINE PAIRING**75ml 125ml**

CZECHY, CZECH REPUBLIC, Moravia

36,00 60,00 PLN

Ryzlink Vlašský Goldhamer 2020 Vinařství Aurora

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

66,00 110,00 PLN

Sancerre Galinot Silex 2019 Gitton

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

Ponzu / Rzodkiewka

FINE DE CLAIRE OYSTER IN TEMPURA

Ponzu / Radish

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 Bodega Teho

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

CONSOMMÉ Z HOMARA

52 PLN

Tatar z krewetki / Mango / Marakuja / Chili

LOBSTER CONSOMMÉ

Prawns tartare / Mango / Passion fruit / Chili

WINE PAIRING

75ml 125ml

AUSTRIA, Wachau

33,00 55,00 PLN

Grüner Veltliner Handwerk 2021 Lesehof Stagård

CHILE, Leyda Valley

48,00 80,00 PLN

Amayna Sauvignon Blanc Barrel Fermented Solera Viña Garces Silva

GRASICA CIEŁĘCA Z MOREŁĄ

58 PLN

Brioche / Miód pitny / Tymianek / Smagliczka

VEAL SWEETBREAD WITH APRICOT

Brioche / Mead / Thyme / Alyssum

WINE PAIRING

75ml 125ml

ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza

39,00 65,00 PLN

ZAHA Marsanne 2019 Bodego Teho

AUSTRIA, Wachau

45,00 75,00 PLN

Riesling Loibner Klostersatz 2022 Weingut F.X. Pichler

TARTA ZIOŁOWA

48 PLN

Ser Gruyère / Crème fraîche / Cukinia / Czosnek niedźwiedzi

HERB TART

Gruyère / Crème fraîche / Zucchini / Wild garlic

WINE PAIRING

75ml 125ml

POLSKA / POLAND, Lower Silesia

30,00 50,00 PLN

Riesling 2019 Winnica Silesian

FRANCJA / FRANCE, Beaujolais

42,00 70,00 PLN

Fleurie Les Moriers 2018 Domaine Cedric Chignard

PIEROGI Z FOIE GRAS I KREWETKĄ

78 PLN

Sos miętowo-estragonowy / Groszek cukrowy

DUMPLINGS WITH FOIE GRAS AND PRAWN

Mint-tarragon sauce / Sugar snap peas

WINE PAIRING

75ml

POLSKA / POLAND, Lower Silesia

30,00 50,00 PLN

Riesling 2019 Winnica Silesian

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

66,00 110,00 PLN

Sancerre Galinot Silex 2019 Gitton

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 / Bakłażan / Papryka / Oliwki

GRILLED WHOLE LOBSTER / Eggplant / Peppers / Olives

WINE PAIRING	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Chablis Vieilles Vignes 2018 Daniel-Etienne Dafaix	51,00	85,00 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
FRANCJA / FRANCE, Loire Valley Sancerre Galinot Silex 2019 Gitton	66,00	110,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Santenay 1 ^{er} Cru Le Beaurepaire 2016 Vincent Girardin	81,00	135,00 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

FILET Z JESIOTRA

115 PLN

Kiszony por / Szczaw / Rukiew wodna

STURGEON FILLET

Pickled leek / Sorrel / Watercress

WINE PAIRING

CHILE, Leyda Valley

Amayna Sauvignon Blanc Barrel Fermented Solera Viña Garces Silva

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Santenay 1^{er} Cru Le Beaurepaire 2016 Vincent Girardin

75ml	125ml
48,00	80,00 PLN

81,00	135,00 PLN
-------	------------

SEZONOWANA POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA

195 PLN

Foie gras / Tarta ziołowa / Gorczyca

GRILLED SEASONAL ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

Foie gras / Herb tart / Mustard seeds

WINE PAIRING

HISZPANIA / SPAIN, Rioja

Viña Tondonia Red Reserva 2010 R. López de Hereida

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Meursault 1^{er} Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard

75ml	125ml
66,00	110,00 PLN

147,00	245,00 PLN
--------	------------

PIECZONY BAKŁAŻAN

82 PLN

Pomidor / Papryka / Oliwki / Jabłko / Kapary

BAKED EGGPLANT

Tomato / Pepper / Olives / Apple / Capers

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND, Lubelskie

Pinot Noir Dobre Minor 2020 Kamil Barczentwicz

USA, California Mendocino

Sweet Berry Wine 2019 Las Jaras Wines

75ml	125ml
45,00	75,00 PLN

48,00	80,00 PLN
-------	-----------

MARMURKOWY RIB EYE STEK Z AMERYKAŃSKIEJ WOŁOWINY 220 PLN

Ziemniak / Szałwia / Chmiel

BLACK ANGUS BEEF STEAK

Potato / Sage / Hops

+DODATKOWO / ADDITIONALLY: TRUFLA / TRUFFLE 39 PLN

WINE PAIRING

WŁOCHY / ITALY, Piemonte

Barolo Ginestra 2012 Cascina Chicco

FRANCJA / FRANCE, Bordeaux

Pomerol 2011 Château Clos L'Église

75ml	125ml
93,00	155,00 PLN

147,00	245,00 PLN
--------	------------

CZERWONA DORADA PIECZONA W SOLI – NA 2 OS. 270 PLN

Kalafior / Trufla / Grzyby / Koper włoski

RED SEA BREAM BAKED IN SALT – FOR 2 PEOPLE

Cauliflower / Truffle / Mushrooms / Fennel

WINE PAIRING

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Chablis Vieilles Vignes 2018 Daniel-Etienne Dafaix

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Santenay 1^{er} Cru Le Beaurepaire 2016 Vincent Girardin

75ml	125ml
51,00	85,00 PLN

81,00	135,00 PLN
-------	------------

SURF 'N' TURF 590 PLN

Polędwica argentyńska / Homar / Ziemniak / Sos béarnaise / Szparagi

SURF 'N' TURF

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

WINE PAIRING

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Santenay 1^{er} Cru Le Beaurepaire 2016 Vincent Girardin

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru Clos Baulet 2014 Hubert Lignier

75ml	125ml
81,00	135,00 PLN

117,00	195,00 PLN
--------	------------

DESERY / DESSERTS

DESKA SERÓW FRANCUSKICH

66 PLN

Miód / Chutney owocowe

FRENCH CHEESES BOARD

Honey / Fruit chutney

RABARBAR Z HIBISKUSEM

38 PLN

Biała czekolada / Estragon

RHUBARB AND HIBISCUS

White chocolate / Tarragon

MUS Z SOSNY

42 PLN

Brûlée pietruszkowe / Migdały

PINE MOUSSE

Parsley brûlée / Almonds

MIODOWNIK

34 PLN

Ciasto z miodu gryczanego / Kwaśna śmietana / Lody Lillet

GINGERBREAD

Buckwheat honey cake / Sour cream / Lillet ice cream

WINE PAIRING DO DESERÓW / FOR DESSERTS:

75ml

POLSKA / POLAND, West Pomeranian

90,00 PLN

Johanniter Lodowe / Polish Ice Wine 2020 Winnica Turnau

POLSKA / POLAND, Duchnów

30,00 PLN

Mead Sambucus Nigra 2021 The Big Fellow

AUSTRIA, Kamptal

60,00 PLN

Grüner Veltliner Auslese 2017 Schloss Gobelsburg

WŁOCHY / ITALY, Trentino Alto Adige

68,00 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