



„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

Ośmiornica / Brukselka / Pomidor / Kolendra / Ikra z łososia
Octopus / Brussels sprouts / Tomato / Coriander / Salmon roe

Kwaśnica / Dorada wędzona / Kurki / Lubczyk
Sauerkraut soup / Smoked sea bream / Chanterelles / Lovage

Ravioli z homarem / Dynia / Imbir / Koper włoski
Ravioli with lobster / Pumpkin / Ginger / Fennel

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

Turbot / Ślönina z Mangalicy / Burak / Zsiadłe mleko
Turbot / Mangalica lard / Beetroot / Sour milk

Warchlak / Fermentowana porzeczka / Skorzonera / Pistacja / Kasztany
Shoat / Fermented currant / Black salsify / Pistachio / Chestnuts

Seler / Gruszka / Pomarańcza / Anyż
Celery / Pear / Orange / Anise

Menu: 420 PLN

WINE PAIRING

Johanniter Wysokie C 2022 Dom Charbielin, 75 ml
Pinot Gris Réserve 2018 Maison F.E. Trimbach, 75 ml

Amayna Sauvignon Blanc Los Agapes Solera Viña Garces Silva, 75 ml
Santorini Assyrtiko 2020 Sigalas, 75 ml

Château Fouquet Saumur Rouge 2020 Domaine Filliatreau, 75 ml
Viña Tondonia Red Reserva 2011 Lopez de Hereida, 75 ml

Fleurie *Les Moriers* 2018 Domaine Cedric Chignard, 75 ml
Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru Clos Baulet 2013 Hubert Lignier, 75 ml

Chardonnay *L'Angelica* 2020 Rocche dei Manzoni, 75 ml
Riesling Spätlese Trocken 2015 Sybille Kuntz, 75 ml

CS Cabernet Sauvignon 2019 Substance Wines - Charles Smith, 75 ml
Taurasi Riserva Campore 2009 Terredora Di Paolo, 75 ml

Lodowa Gruszka 2021 Chyliczki, 50 ml
Johanniter Lodowe 2020 Winnica Turnau, 50 ml

Hidden Gems: 350 PLN / Great Classics: 590 PLN

DANIA PIERWSZE / FIRST COURSES

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.)

280 PLN

WINE PAIRING

GRECJA / GREECE, Santorini

Assyrtiko 2022 Sigalas

75ml 125ml

39,00 65,00 PLN

ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza

Chardonnay Adrianna White Bones 2021 Catena Zapata

87,00 145,00 PLN

TATAR Z SARNY

75 PLN

Tost francuski / Chrzan / Fermentowana papryka / Burak

ROE DEER TARTARE

French toast / Horseradish / Fermented peppers / Beetroot

WINE PAIRING

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Château Fouquet Saumur Rouge 2020 Domaine Filliatreau

75ml 125ml

33,00 55,00 PLN

POLSKA / POLAND, Lubelskie

Blaufränkisch Dobre Modre 2020 Kamil Barcentewicz

45,00 75,00 PLN

WĘDZONY PÓŁGĘSEK

84 PLN

Jeżyny / Twaróg / Czerwona kapusta

SMOKED GOOSE BREAST

Blackberry / Cottage cheese / Red cabbage

WINE PAIRING

POLSKA / POLAND, West Pomeranian

Wino Świętomarcińskie Białe 2023 Winnica Turnau

75ml 125ml

24,00 40,00 PLN

USA, Washington

Pinot Noir The Promise 2020 Golden West Vinyards – Charles Smith

39,00 65,00 PLN

OWOCE MORZA

125 PLN

Krewetki argentyńskie / Przegrzebki / Kalmar / Por / Sos rybny

SEA FOOD

Argentinian prawns / Scallops / Squid / Leek / Fish sauce

WINE PAIRING

75ml 125ml

FRANCJA / FRANCE, Alsace

45,00 75,00 PLN

Pinot Gris Réserve 2018 Maison F.E. Trimbach

ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza

87,00 145,00 PLN

Chardonnay Adrianna White Bones 2021 Catena Zapata

BISQUE HOMAROWY

52 PLN

Tatar z krewetki, przegrzebka, kalmara / Mango / Marakuja / Chili

LOBSTER BISQUE

Prawns, scallops, squid tartare / Mango / Passion fruit / Chili

WINE PAIRING

75ml 125ml

GRECJA / GREECE, Santorini

39,00 65,00 PLN

Assyrtiko 2022 Sigalas

CHILE, Leyda Valley

48,00 80,00 PLN

Amayna Sauvignon Blanc Los Agapes Solera Viña Garces Silva

KWAŚNICA

48 PLN

Dorada wędzona / Kurki / Lubczyk

SAUERKRAUT SOUP

Smoked sea bream / Chanterelles / Lovage

WINE PAIRING

75ml 125ml

CHILE, Leyda Valley

48,00 80,00 PLN

Amayna Sauvignon Blanc Los Agapes Solera Viña Garces Silva

GRECJA / GREECE, Santorini

39,00 65,00 PLN

Assyrtiko 2022 Sigalas

PIECZONY BATAT**48 PLN**

Szpinak / Śmietana wegańska / Jarmuż / Suszony pomidor

BAKED SWEET POTATO

Spinach / Vegan cream / Kale / Dried tomato

WINE PAIRING**75ml 125ml**

USA, Washington

39,00 65,00 PLN

Pinot Noir The Promise 2020 Golden West Vinyards – Charles Smith

FRANCJA / FRANCE, Alsace

45,00 75,00 PLN

Pinot Gris Réserve 2018 Maison F.E. Trimbach

PIEROGI Z GĘSINĄ**72 PLN**

Gruszka / Papryka / Groszek cukrowy

DUMPLINGS WITH GOOSE

Pear / Pepper / Sugar peas

WINE PAIRING**75ml 125ml**

AUSTRIA, Wachau

33,00 55,00 PLN

Grüner Veltliner Handwerk 2021 Lesehof Stagård

AUSTRIA, Wachau

72,00 120,00 PLN

Riesling Ried Loibenberg 2022 Weingut F.X Pichler

KAWIOR ANTONIUS 4* Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO 30g**380 PLN**

Tost francuski / Kwaśna śmietana

ANTONIUS 4* SIBERIAN CAVIAR 30g

Milk bread / Sour cream

KAWIOR ANTONIUS 5* Z JESIOTRA ROSYJSKIEGO 30g**490 PLN**

Tost francuski / Kwaśna śmietana

ANTONIUS 5* OSCIETRA CAVIAR 30g

Milk bread / Sour cream

WINE PAIRING**75ml 125ml**

NIEMCY / GERMANY, Mosel

54,00 90,00 PLN

Riesling Spätlese Trocken 2015 Sybille Kuntz

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

147,00 245,00 PLN

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

	<i>1 szt./pc</i>	<i>3 szt./pc</i>	<i>5 szt./pc</i>
OSTRYGA FINE DE CLAIRE W TEMPURZE	26 PLN	75 PLN	130 PLN
Ponzu / Rzodkiewka			
FINE DE CLAIRE OYSTER IN TEMPURA			
Ponzu / Radish			
WINE PAIRING		75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Opole Region		42,00	70,00 PLN
Johanniter Wysokie C 2022 Dom Charbielin			
WŁOCHY / ITALY, Piedmont		78,00	130,00 PLN
Lange Chardonnay L'Angelica 2020 Rocche dei Manzoni			

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 (na życzenie z wyprzedzeniem) King Crab (on request in advance)	159 PLN / 100g

HOMAR GRILLOWANY W CAŁOŚCI / Batat / Sos homarowy

GRILLED WHOLE LOBSTER / Sweet potato / Lobster sauce

WINE PAIRING

	75ml	125ml
NIEMCY / GERMANY, Mosel Riesling Spätlese Trocken 2015 Sybille Kuntz	54,00	90,00 PLN
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza Chardonnay Adrianna White Bones 2021 Catena Zapata	87,00	145,00 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 2020 Gitton	66,00	115,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Meursault 1 ^{er} Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard	147,00	245,00 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

PIERŚ Z GĘSI

115 PLN

Kakao / Rydze / Por / Gorczyca

GOOSE BREAST

Cocoa / Red pine mushrooms / Leek / Mustard seed

WINE PAIRING

75ml 125ml

WŁOCHY / ITALY, Campania

93,00 155,00 PLN

Taurasi Riserva Campore 2009 Terredora Di Paolo

FRANCJA / FRANCE, Bordeaux

147,00 245,00 PLN

Pomerol 2011 Château Clos L'Église

FILET Z SANDACZA

115 PLN

Bisque rakowy / Szafran / Kukurydza / Kiszona cytryna / Szczypiorek

PIKEPERCH FILLET

Crayfish bisque / Saffron / Corn / Pickled lemon / Chive

WINE PAIRING

75ml 125ml

CHILE, Leyda Valley

48,00 80,00 PLN

Amayna Sauvignon Blanc Los Agapes Solera Viña Garces Silva

WŁOCHY / ITALY, Piedmont

78,00 130,00 PLN

Lange Chardonnay L'Angelica 2020 Rocche dei Manzoni

GNOCCHI DYNIOWE

84 PLN

Piklowana dynia / Trufła / Czosnek niedźwiedzi / Pestki dyni

PUMPKIN GNOCCHI

Pickled pumpkin / Truffle / Wild garlic / Pumpkin seeds

WINE PAIRING

75ml 125ml

USA, Washington

39,00 65,00 PLN

Pinot Noir The Promise 2020 Golden West Vinyards – Charles Smith

FRANCJA / FRANCE, Beaujolais

42,00 70,00 PLN

Fleurie Les Moriers 2018 Domaine Cedric Chignard

SEZONOWANA POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA 195 PLN

Grzyby / Cebula / Polski ser wędzony

SEASONAL ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

Mushrooms / Onion / Polish smoked cheese

+DODATKOWO / ADDITIONALLY: TRUFLA / TRUFFLE 39 PLN

WINE PAIRING

HISZPANIA / SPAIN, Rioja

Viña Tondonia Red Reserva 2011 R. López de Hereida

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru Clos Baulet 2013 Hubert Lignier

75ml 125ml
66,00 110,00 PLN

117,00 195,00 PLN

SEZONOWANA JAPOŃSKA POŁĘDWICA WAGYU A5 690 PLN

Grzyby / Cebula / Polski ser wędzony

SEASONAL JAPANESE WAGYU TENDERLOIN A5

Mushrooms / Onion / Polish smoked cheese

+DODATKOWO / ADDITIONALLY: TRUFLA / TRUFFLE 39 PLN

WINE PAIRING

WŁOCHY / ITALY, Campania

Taurasi Riserva Campore 2009 Terredora Di Paolo

FRANCJA / FRANCE, Bordeaux

Pomerol 2011 Château Clos L'Église

JAPONIA / JAPAN, Nagano

Cabernet Franc 2020 Domaine Nakajima

75ml 125ml
93,00 155,00 PLN

147,00 245,00 PLN

780 PLN / 750ml

SURF 'N' TURF 590 PLN / 1150 PLN*

Polędwica argentyńska lub Wagyu* / Homar / Ziemniak / Sos béarnaise / Zioła

SURF 'N' TURF

Argentine beef tenderloin or Wagyu* / Fresh lobster / Potato / Béarnaise sauce / Herbs

WINE PAIRING

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru Clos Baulet 2013 Hubert Lignier

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

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

75ml 125ml
117,00 195,00 PLN

147,00 245,00 PLN

DESERY / DESSERTS

DESKA SERÓW FRANCUSKICH 66 PLN

Miód / Chutney owocowe

FRENCH CHEESES BOARD

Honey / Fruit chutney

GRUSZKA Z SELEREM 40 PLN

Ciastko sablé / Pomarańcza / Anyż

PEAR WITH CELERIAC

Sablé cake / Orange / Anise

ŚLIWKA 43 PLN

Ciasto kruche / Wanilia / Lody rumowe

PLUM

Shortcrust pastry / Vanilla / Rum ice cream

KUKURYDZA Z ROKITNIKIEM 38 PLN

Orzech laskowy / Kakao / Magnolia

CORN WITH SEA BUCKTHORN

Hazelnut / Cocoa / Magnolia

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 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