



„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

"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

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

Foie gras / Aronia / Trufla / Ser Comté
Foie gras / Chokeberry / Truffle / Comté cheese

Żurek / Mule / Chrzan / Lubczyk
Sour rye soup / Mussels / Horseradish / Lovage

Krem homarowy / Imbir / Por / Krewetka / Dorsz / Kiszona cytryna
Lobster bisque / Ginger / Leek / Prawn / Cod / Pickled lemon

Flan szpinakowy / Kozi ser / Kawior Antonius
Spinach flan / Goat cheese / Antonius Caviar

Troć / Dynia / Migdały / Kawa
Sea trout / Pumpkin / Almonds / Coffee

Gołąb / Rokitnik / Borowik / Ziemniak / Pistacja
Pigeon / Sea buckthorn / Boletus / Potato / Pistachio

Beza cytrynowa / Marakuja / Jałowiec / Komosa ryżowa
Lemon meringue / Passion fruit / Juniper / Quinoa

Menu: 460 PLN

WINE PAIRING

L'avvenata Freisa 2019 Vigneti Massa, 75 ml
Fleurie Les Moriers 2018 Domaine Cedric Chignard, 75ml

Repanda Solaris 2021 Roeno, 75 ml
L'Etoile Savagnin 2018 Domaine de Montbourgeau, 75 ml

Amayna Sauvignon Blanc Los Agapes Solera Viña Garces Silva, 75 ml
Riesling Spätlese Trocken 2015 Sybille Kuntz, 75 ml

Pinot Noir 2021 Kamil Barcentewicz, 75 ml
Meursault 1er Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard, 75 ml

Hople Cayenne Pinot Gris 2019 Winnica Poraj Paczków, 75 ml
Sauvignon Blanc Zieregg 2019 Weingut Tement, 75 ml

Táganan Tinto 2020 Envínate, 75 ml
Viña Tondonia Red Reserva 2011 Lopez de Hereida, 75 ml

Cuvée Jean Jurançon 2017 Château Jolys, 50 ml
Johaniter Lodowe 2022 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

21 PLN

60 PLN

98 PLN

GILLARDEAU

48 PLN

140 PLN

240 PLN

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

280 PLN

WINE PAIRING

75ml

125ml

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

45,00

75,00 PLN

Chablis Terroir de Chablis 2022 Patrick Piuze

ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza

87,00

145,00 PLN

Chardonnay Adrianna White Bones 2021 Catena Zapata

TATAR Z JELENIA

82 PLN

Foie gras / Karczoch / Aronia / Cebulka prażona

DEER TENDERLOIN TARTARE

Foie gras / Artichoke / Chokeberry / Roasted onion

WINE PAIRING

75ml

125ml

POLSKA / POLAND, Lublin Region

48,00

80,00 PLN

Pinot Noir 2021 Kamil Barczentewicz

WŁOCHY / ITALY, Piedmont

54,00

95,00 PLN

Nobius Nebbiolo 2016 Trinchero

PRZEGRZEBKI

97 PLN

Brokuł / Limonka

SCALLOPS

Broccoli / Lime

WINE PAIRING

75ml

125ml

POLSKA / POLAND, Opole Region

33,00

55,00 PLN

Hople Cayenne Pinot Gris 2019 Winnica Poraj Paczków

AUSTRIA, Steiermark

72,00

120,00 PLN

Sauvignon Blanc Zieregg 2019 Weingut Tement

KREM Z HOMARA**64 PLN**

Imbir / Por / Krewetka / Dorsz / Kiszona cytryna / Nori

LOBSTER BISQUE

Ginger / Leek / Prawn / Cod / Pickled lemon / Nori

WINE PAIRING**75ml 125ml**

WŁOCHY / ITALY, Veneto

30,00 50,00 PLN

Repanda Solaris 2021 Roeno

CHILE, Leyda Valley

48,00 80,00 PLN

Amayna Sauvignon Blanc Los Agapes Solera Viña Garces Silva

ŻUREK Z MULAMI**42 PLN**

Chrzan / Lubczyk

SOUR RYE SOUP WITH MUSSELS

Horseradish / Lovage

WINE PAIRING**75ml 125ml**

WŁOCHY / ITALY, Veneto

30,00 50,00 PLN

Repanda Solaris 2021 Roeno

FRANCJA / FRANCE, Jura

66,00 110,00 PLN

L'Etoile Savagnin 2018 Domaine de Montbourgeau

RAVIOLI**68 PLN**

Kozi ser / Grzyby / Świeża trufla / Orzech laskowy

RAVIOLI

Goat cheese / Mushrooms / Fresh truffle / Hazelnut

WINE PAIRING**75ml 125ml**

FRANCJA / FRANCE, Alsace

39,00 65,00 PLN

Riesling 2019 Domaine Rolly Gassmann

POLSKA / POLAND, Lublin Region

48,00 80,00 PLN

Pinot Noir 2021 Kamil Barcentewicz

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

NIEMCY / GERMANY, Mosel

Riesling Spätlese Trocken 2015 Sybille Kuntz

75ml 125ml
54,00 90,00 PLN

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

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

147,00 245,00 PLN

OSTRYGA FINE DE CLAIRE W TEMPURZE

Drożdże / Limonka / Koperek

FINE DE CLAIRE OYSTER IN TEMPURA

Yeast / Lime / Dill

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

WINE PAIRING

FRANCJA / FRANCE, Alsace

Riesling 2019 Domaine Rolly Gassmann

75ml 125ml
39,00 65,00 PLN

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Chablis Terroir de Chablis 2022 Patrick Piuze

45,00 75,00 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 (na życzenie z wyprzedzeniem) King Crab (on request in advance)	179 PLN / 100g

HOMAR GRILLOWANY W CAŁOŚCI / Cukinia / Cytryna / Pomidor

GRILLED WHOLE LOBSTER / Zucchini / Lemon / Tomato

WINE PAIRING	75ml	125ml
POLSKA / POLAND, Lublin Region Pinot Noir 2021 Kamil Barczentewicz	48,00	80,00 PLN
NIEMCY / GERMANY, Mosel Riesling Spätlese Trocken 2015 Sybille Kuntz	54,00	90,00 PLN

TAGLIATELLE SZAFRANOWE Z HOMAREM / Limonka / Kolendra / Papryczka chili

SAFFRON TAGLIATELLE WITH LOBSTER / Lime / Coriander / Chili pepper

WINE PAIRING	75ml	125ml
AUSTRIA, Steiermark Sauvignon Blanc Zieregg 2019 Weingut Tement	72,00	120,00 PLN
ARGENTYNA / ARGENTINA, Mendoza Chardonnay Adrianna White Bones 2021 Catena Zapata	87,00	145,00 PLN

HOMAR Z CHLEBEM MLECZNYM / Macierzanka cytrynowa / Sos homarowy

LOBSTER WITH MILK BREAD / Lemon thyme / Lobster sauce

WINE PAIRING	75ml	125ml
FRANCJA / FRANCE, Jura L'Etoile Savagnin 2018 Domaine de Montbourgeau	66,00	110,00 PLN
FRANCJA / FRANCE, Bourgogne Meursault 1 ^{er} Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard	147,00	245,00 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

DORSZ SKREI®

125 PLN

Krewetka argentyńska / Jabłko / Kokos / Sos krewetkowy

SKREI® COD

Argentinian prawn / Apple / Coconut / Prawn sauce

WINE PAIRING

75ml 125ml

CHILE, Leyda Valley

48,00 80,00 PLN

Amayna Sauvignon Blanc Los Agapes Solera Viña Garces Silva

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

147,00 245,00 PLN

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

JAGNIĘCINA

115 PLN

Grasica / Bułka na parze / Jeżyny / Cebula dymka

LAMB

Sweetbread / Steamed dumpling / Blackberries / Spring onion

WINE PAIRING

75ml 125ml

WŁOCHY / ITALY, Piedmont

54,00 95,00 PLN

Nobius Nebbiolo 2016 Trincherio

USA, Washington

87,00 145,00 PLN

Broncho Malbec 2018 K Vintners Charles Smith

GNOCCHI DYNIOWE

84 PLN

Piklowana dynia / Trufła / Czosnek niedźwiedzi / Pestki dyni

PUMPKIN GNOCCHI

Pickled pumpkin / Truffle / Wild garlic / Pumpkin seeds

WINE PAIRING

75ml 125ml

HISZPANIA / SPAIN, Tenerife

36,00 60,00 PLN

Táganan Tinto 2020 Envínate

FRANCJA / FRANCE, Beaujolais

42,00 70,00 PLN

Fleurie Les Moriers 2018 Domaine Cedric Chignard

SEZONOWANA POŁĘDWICA ARGENTYŃSKA 195 PLN

Wasabi / Kluski ziemniaczane / Soliród / Kalarepa / Sos chrzanowy

SEASONAL ARGENTINE BEEF TENDERLOIN

Wasabi / Potato dumplings / Samphire / Kohlrabi / Horseradish sauce

+DODATKOWO / ADDITIONALLY: TRUFLA / TRUFFLE 39 PLN

WINE PAIRING

HISZPANIA / SPAIN, Rioja

Viña Tondonia Red Reserva 2011 R. López de Hereida

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Clos-Saint-Denis Grand Cru 2008 Pierre Amiot at Fils

75ml 125ml
69,00 115,00 PLN

117,00 195,00 PLN

SEZONOWANA JAPOŃSKA POŁĘDWICA WAGYU A5 690 PLN

Wasabi / Kluski ziemniaczane / Soliród / Kalarepa / Sos chrzanowy

SEASONAL JAPANESE WAGYU TENDERLOIN A5

Wasabi / Potato dumplings / Samphire / Kohlrabi / Horseradish sauce

+DODATKOWO / ADDITIONALLY: TRUFLA / TRUFFLE 39 PLN

WINE PAIRING

USA, Washington

Broncho Malbec 2018 K Vintners Charles Smith

FRANCJA / FRANCE, Bordeaux

Pomerol 2011 Château Clos L'Église

JAPONIA / JAPAN, Nagano

Cabernet Franc 2020 Domaine Nakajima

75ml 125ml
87,00 145,00 PLN

147,00 245,00 PLN

780 PLN / 750ml

SURF 'N' TURF 590 PLN / 1150 PLN*

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

SURF 'N' TURF

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

WINE PAIRING

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Clos-Saint-Denis Grand Cru 2008 Pierre Amiot at Fils

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

FLAN Z CZARNEGO SEZAMU 42 PLN

Mascarpone / Wanilia / Wiśnia / Tonka / Ciasto francuskie

BLACK SESAME FLAN

Mascarpone / Vanilla / Cherry / Tonka beans / Puff pastry

PARFAIT Z BERGAMOTKĄ 40 PLN

Jabłko / Kawa / Calvados

BERGAMOT PARFAIT

Apple / Coffee / Calvados

BEZA CYTRYNOWA 44 PLN

Marakuja / Jałowiec / Komosa ryżowa

LEMON MERINGUE

Passion fruit / Juniper / Quinoa

WINE PAIRING DO DESERÓW / FOR DESSERTS: 75ml

POLSKA / POLAND, West Pomeranian 90,00 PLN

Johanniter Lodowe / Polish Ice Wine 2022 Winnica Turnau

FRANCJA / FRANCE, Sud Ouest 45,00 PLN

Cuvée Jean Juraçon 2017 Château Jolys

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