



„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

Roladka z rybami / Bisque homarowy / Por / Krewetka / Kiszona cytryna
Fish roll / Lobster bisque / Ginger / Leek / Prawn / 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'avvelenata Freisa 2019 Vigneti Massa, 75 ml
Moulin-à-Vent 2020 Roger Roblot, 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

Rivesaltes Ambre 5 Ans d'Age Arnaud de Villeneuve, 50 ml
Johaniter Lodowe 2022 Winnica Turnau, 50 ml

Hidden Gems: 320 PLN / Great Classics: 590 PLN

ZIMNE PRZYSTAWKI / COLD STARTERS

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 125ml

Chablis Terroir de Chablis 2022 Patrick Piuze, Bourgogne, FRANCE 60,00 PLN

Chardonnay Adrianna White Bones 2021 Catena Zapata, Mendoza, ARGENTINA 130,00 PLN

TATAR Z JELENIA / Foie gras / Karczoch / Aronia / Cebulka prażona **82 PLN**

DEER TENDERLOIN TARTARE / Foie gras / Artichoke / Chokeberry / Roasted onion

WINE PAIRING 125ml

Petit Bonsai Kadarka 2022 Péter Vida, Szekszárd, HUNGARY 35,00 PLN

Pinot Noir 2021 Kamil Barcentewicz, Lublin Region, POLAND 65,00 PLN

WĘDZONY PSTRĄG / Sos paprykowy / Twaróg / Pomidor / Mięta **44 PLN**

SMOKED TROUT / Red pepper sauce / Cottage cheese / Tomato / Mint

WINE PAIRING 125ml

Petit Bonsai Kadarka 2022 Péter Vida, Szekszárd, HUNGARY 35,00 PLN

Hople Cayenne Pinot Gris 2019 Winnica Poraj Paczków, Opole Region, POLAND 40,00 PLN

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 125ml

Riesling Spätlese Trocken 2015 Sybille Kuntz, Mosel, GERMANY 75,00 PLN

Montagne de Reims 1er Cru Blanc de Blancs NV Henriët-Bazin, Champagne, FRANCE 95,00 PLN

CIEPŁE PRZYSTAWKI / WARM STARTERS

KREM Z HOMARA / Imbir / Por / Krewetka / Dorsz / Kiszona cytryna / Nori	64 PLN
LOBSTER BISQUE / Ginger / Leek / Prawn / Cod / Pickled lemon / Nori	
WINE PAIRING 125ml	
Repanda Solaris 2021 Roeno, Veneto, ITALY	35,00 PLN
Amayna Sauvignon Blanc Los Agapes Solera Viña Garces Silva , Leyda Valley, CHILE	65,00 PLN
ŻUREK Z MULAMI / Chrzan / Lubczyk	35 PLN
SOUR RYE SOUP WITH MUSSELS / Horseradish / Lovage	
WINE PAIRING 125ml	
Repanda Solaris 2021 Roeno, Veneto, ITALY	35,00 PLN
L'Etoile Savagnin 2018 Domaine de Montbourgeau, Jura, FRANCE	70,00 PLN
PIEROGI Z DZIKIEM / Gruszka / Jogurt / Gorczyca	48 PLN
DUMPLINGS WITH WILD BOAR / Pear / Yoghurt / Mustard	
WINE PAIRING 125ml	
Moulin-à-Vent 2020 Roger Roblot, Burgundy, FRANCE	40,00 PLN
L'avvelenata Freisa 2019 Vigneti Massa, Piemonte, ITALY	55,00 PLN
RAVIOLI / Kozi ser / Grzyby / Świeża trufla / Orzech laskowy	68 PLN
RAVIOLI / Goat cheese / Mushrooms / Fresh truffle / Hazelnut	
WINE PAIRING 125ml	
Riesling 2019 Domaine Rolly Gassmann, Alsace, FRANCE	50,00 PLN
Pinot Noir 2021 Kamil Barcentewicz, Lublin Region, POLAND	65,00 PLN
PRZEGRZEBKI / Brokuł / Limonka	97 PLN
SCALLOPS / Broccoli / Lime	
WINE PAIRING 125ml	
Hople Cayenne Pinot Gris 2019 Winnica Poraj Paczków, Opole Region, POLAND	40,00 PLN
Sauvignon Blanc Zieregg 2019 Weingut Tement, Steiermark, AUSTRIA	120,00 PLN

KREWETKI / Sałata rzymska / Szparagi / Suszone pomidory

62 PLN

SHRIMPS / Romaine lettuce / Asparagus / Dried tomatoes

WINE PAIRING 125ml

Táganan Tinto 2020 Envínate, Tenerife, SPAIN

45,00 PLN

Riesling Spätlese Trocken 2015 Sybille Kuntz, Mosel, GERMANY

75,00 PLN

OSTRYGA FINE DE CLAIRE W TEMPURZE

1 szt./pc

26 PLN

3 szt./pc

75 PLN

5 szt./pc

130 PLN

Drożdże / Limonka / Koperek

FINE DE CLAIRE OYSTER IN TEMPURA

Yeast / Lime / Dill

WINE PAIRING 125ml

Chablis Terroir de Chablis 2022 Patrick Piuze, Bourgogne, FRANCE

60,00 PLN

Riesling 2019 Domaine Rolly Gassmann, Alsace, FRANCE

65,00 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

Krab królewski (na życzenie z wyprzedzeniem) 179 PLN / 100g
King Crab (on request in advance)

HOMAR GRILLOWANY W CAŁOŚCI / Cukinia / Dynia / Pomidor
GRILLED WHOLE LOBSTER / Zucchini / Pumpkin / Tomato

WINE PAIRING 125ml

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Les Champeaux 2004 Domaine Tortochot, Bourgogne, FRANCE 165,00 PLN

Meursault 1^{er} Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard, Bourgogne, FRANCE 245,00 PLN

TAGLIATELLE SZAFRANOWE Z HOMAREM / Limonka / Kolendra / Papryczka chili
SAFFRON TAGLIATELLE WITH LOBSTER / Lime / Coriander / Chili pepper

WINE PAIRING 125ml

Sauvignon Blanc Zieregg 2019 Weingut Tement, Steiermark, AUSTRIA 120,00 PLN

Chardonnay Adrianna White Bones 2021 Catena Zapata, Mendoza, ARGENTINA 130,00 PLN

HOMAR Z CHLEBEM MLECZNYM / Macierzanka cytrynowa / Sos homarowy
LOBSTER WITH MILK BREAD / Lemon thyme / Lobster sauce

WINE PAIRING 125ml

Chardonnay Adrianna White Bones 2021 Catena Zapata, Mendoza, ARGENTINA 130,00 PLN

Meursault 1^{er} Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard, Bourgogne, FRANCE 245,00 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

POŁĘDWICZKA Z DZIKA / Kaszotto z maślanką / Morele / Marchew / Sos pieprzowy **95 PLN**

WILD BOAR TENDERLOIN / Pearl barley with buttermilk / Apricots / Carrot / Pepper sauce

WINE PAIRING 125ml

Viña Tondonia Red Reserva 2011 R. López de Hereida, Rioja, SPAIN 105,00 PLN

Broncho Malbec 2018 K Vintners Charles Smith, Washington, USA 110,00 PLN

GNOCCHI DYNIOWE / Piklowana dynia / Trufla / Czosnek niedźwiedzi / Pestki dyni **84 PLN**

PUMPKIN GNOCCHI / Pickled pumpkin / Truffle / Wild garlic / Pumpkin seeds

WINE PAIRING 125ml

Moulin-à-Vent 2020 Roger Roblot, Burgundy, FRANCE. 40,00 PLN

Táganan Tinto 2020 Envínate, Tenerife, SPAIN 60,00 PLN

JAGNIĘCINA / Grasicca / Bułka na parze / Jeżyny / Cebula dymka **115 PLN**

LAMB / Sweetbread / Steamed dumpling / Blackberries / Spring onion

WINE PAIRING 125ml

Broncho Malbec 2018 K Vintners Charles Smith, Washington, USA 110,00 PLN

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Les Champeaux 2004 Domaine Tortochot, Bourgogne, FRANCE 165,00 PLN

DORSZ SKREI® / Krewetka argentyńska / Jabłko / Kokos / Sos krewetkowy **125 PLN**

SKREI® COD / Argentinian prawn / Apple / Coconut / Prawn sauce

WINE PAIRING 125ml

Amayna Sauvignon Blanc Los Agapes Solera Viña Garces Silva, Leyda Valley, CHILE 65,00 PLN

Meursault 1^{er} Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard, Bourgogne, FRANCE 245,00 PLN

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 125ml

Viña Tondonia Red Reserva 2011 R. López de Hereida, Rioja, SPAIN 105,00 PLN

Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Les Champeaux 2004 Domaine Tortochot, Bourgogne, FRANCE 165,00 PLN

MARMURKOWY RIB EYE STEK Z AMERYKAŃSKIEJ WOŁOWINY 220 PLN

Ziemniak / Musztarda / Szparagi

BLACK ANGUS BEEF STEAK

Potato / Mustard / Asparagus

+DODATKOWO / ADDITIONALLY: TRUFLA / TRUFFLE 39 PLN

WINE PAIRING 125ml

Viña Tondonia Red Reserva 2011 R. López de Hereida, Rioja, SPAIN. 105,00 PLN

Pomerol 2011 Château Clos L'Église, Bordeaux, FRANCE 245,00 PLN

SURF 'N' TURF / Połędwica argentyńska / Homar / Ziemniak / Sos holenderski 590 PLN

SURF 'N' TURF Argentine beef tenderloin / Fresh lobster / Potato / Hollandaise sauce

WINE PAIRING 125ml

Pomerol 2011 Chateau Clos L'Église, Bordeaux, FRANCE 245,00 PLN

Meursault 1^{er} Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard, Bourgogne, FRANCE 245,00 PLN

DESERY / DESSERTS

DESKA SERÓW FRANCUSKICH	66 PLN
Miód / Chutney owocowe	
FRENCH CHEESES BOARD	
Honey / Fruit chutney	
WINE PAIRING 75ml	
Kopke 20 Years Old Tawny Port, Douro, PORTUGAL	69,00 PLN
Johanniter Lodowe / Polish Ice Wine 2022 Winnica Turnau, West Pomeranian, POLAND	90,00 PLN
FLAN Z CZARNEGO SEZAMU	42 PLN
Mascarpone / Wanilia / Wiśnia / Tonka / Ciasto francuskie	
BLACK SESAME FLAN	
Mascarpone / Vanilla / Cherry / Tonka beans / Puff pastry	
WINE PAIRING 75ml	
Moscato Rosa 2020 Franz Haas, Alto Adige, ITALY	68,00 PLN
Vintage Port 2007 Taylor's, Douro, PORTUGAL	115,00 PLN
ESPRESSO MARTINI	40 PLN
Bergamotka / Jabłko / Kawa / Calvados	
ESPRESSO MARTINI	
Bergamot / Apple / Coffee / Calvados	
WINE PAIRING 75ml	
Cuvée Jean Jurançon 2017 Château Jolys, South-West, FRANCE	45,00 PLN
Vintage Port 2007 Taylor's, Douro, PORTUGAL	115,00 PLN
BEZA CYTRYNOWA	44 PLN
Marakuja / Jałowiec / Komosa ryżowa	
LEMON MERINGUE	
Passion fruit / Juniper / Quinoa	
WINE PAIRING 75ml	
Rivesaltes Ambre 5 Ans d'Age Arnaud de Villeneuve, Languedoc-Roussillon, FRANCE	39,00 PLN
Johanniter Lodowe / Polish Ice Wine 2022 Winnica Turnau, West Pomeranian, POLAND	90,00 PLN