



„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

Tuńczyk / Arbuz / Imbir / Wasabi / Sezam
Tuna / Watermelon / Ginger / Wasabi / Sesame

Chłodnik z pomidorów / Truskawki / Melon / Werbena cytrynowa
Chilled tomato soup / Strawberries / Melon / Lemon verbena

Groszek / Bób / Drożdże / Ogórek / Mięta
Green peas / Broad bean / Yeast / Cucumber / Mint

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

Kiełbasa rybna / Mangalica / Ananas / Anyż / Szczypiorek
Fish sausage / Mangalica / Pineapple / Anise / Chive

Muflon / Ziemniak / Agrest / Morela / Pieprz
Mouflon / Potato / Gooseberry / Apricot / Pepper

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

Menu: 460 PLN

WINE PAIRING

Arinto 2022 Ode, 75 ml

Riesling Spätlese Trocken 2015 Sybille Kuntz, 75ml

Cuvée Jean Jurançon 2017 Château Jolys, 75 ml

Riesling 2019 Domaine Rolly Gassmann, 75 ml

Kerner 2023 Cantina Valle Isarco, 75 ml

Sauvignon Blanc Zieregg 2020 Weingut Tement, 75 ml

L'avvelenata Freisa 2019 Vigneti Massa, 75 ml

Moulin-à-Vent 2020 Roger Roblot, 75 ml

Amayna Sauvignon Blanc Los Agapes Solera Viña Garces Silva, 75 ml

Meursault 1er Cru Les Charmes-Dessus 2016 Vincent Girardin, 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

Táganan Tinto 2020 Envínate, Tenerife, SPAIN 45,00 PLN

Pinot Noir 2021 Kamil Barczentewicz, 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 35,00 PLN

CHŁODNIK Z POMIDORÓW / Truskawki / Melon / Werbena cytrynowa **35 PLN**

CHILLED TOMATO SOUP / Strawberries / Melon / Lemon verbena

WINE PAIRING 125ml

Cuvée Jean Jurançon 2017 Château Jolys, South-West, FRANCE 75ml 45,00 PLN

Riesling 2019 Domaine Rolly Gassmann, Alsace, FRANCE 55,00 PLN

KAWIOR ANTONIUS 4* **380 / 490 PLN**

Z JESIOTRA SYBERYJSKIEGO / ROSYJSKIEGO 30g

Tost francuski / Kwaśna śmietana

ANTONIUS 4* SIBERIAN / OSCIETRA CAVIAR 30g

Milk bread / Sour cream

WINE PAIRING 125ml

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

Meursault 1er Cru Charmes 2016 Vincent Girardin, Bourgogne, FRANCE 245,00 PLN

CIEPŁE PRZYSTAWKI / WARM STARTERS

KREM Z HOMARA / Kalmar / Rabarbar	64 PLN
LOBSTER BISQUE / Squid / Rhubarb	
WINE PAIRING 125ml	
Kerner 2023 Cantina Valle Isarco, Alto Adige, ITALY	45,00 PLN
Amayna Sauvignon Blanc Los Agapes Solera Viña Garces Silva, Leyda Valley, CHILE	65,00 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	55,00 PLN
Pinot Noir 2021 Kamil Barczentewicz, Lublin Region, POLAND	65,00 PLN
OWOCE MORZA / Przegrzebki / Ośmiornica / Krewetka / Pomidory	105 PLN
SEAFOOD / Scallops / Octopus / Prawn / Tomatoes	
WINE PAIRING 125ml	
Hople Cayenne Pinot Gris 2019 Winnica Poraj Paczków, Opole Region, POLAND	35,00 PLN
Sauvignn Blanc Ziereg 2020 Weingut Tement, Steiermark, AUSTRIA	120,00 PLN

KREWETKI / Sałata rzymska / Szparagi / Suszone pomidory **62 PLN**

SHRIMPS / Romaine lettuce / Asparagus / Dried tomatoes

WINE PAIRING 125ml

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

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

ASSIETTE Z BURAKA / Grillowane truskawki / Liście botwinki / Magnolia **46 PLN**

BEETROOT ASSIETTE / Grilled strawberries / Young beetroot leaves / Magnolia

WINE PAIRING 125ml

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

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

Riesling 2019 Domaine Rolly Gassmann, Alsace, FRANCE. 55,00 PLN

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

Europejskie dzikie homary ze Szkocji 88 PLN / 100g
European wild lobsters from Scotland

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 1er Cru Les Charmes-Dessus 2016 Vincent Girardin, 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 Ziereg 2020 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 1er Cru Les Charmes-Dessus 2016 Vincent Girardin, Bourgogne, FRANCE 245,00 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

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
TROĆ / Młoda kapusta / Pistacja / Grejpfrut	125 PLN
SEA TROUT / Young cabbage / Pistachio / Grapefruit	
WINE PAIRING 125ml	
Amayna Sauvignon Blanc Los Agapes Solera Viña Garces Silva, Leyda Valley, CHILE	65,00 PLN
Meursault 1 ^{er} Cru Les Charmes-Dessus 2016 Vincent Girardin, Bourgogne, FRANCE	245,00 PLN
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
MARCHEW Z KAWĄ / Pietruszka / Pomidor żółty i czekoladowy / Sos z palonych warzyw	78 PLN
CARROT WITH COFFEE / Parsley / Yellow and chocolate tomatoes / Roasted vegetable sauce	
WINE PAIRING 125ml	
Arinto 2022 Ode, Tejo, PORTUGAL	50,00 PLN
Táganan Tinto 2020 Envínate, Tenerife, SPAIN	60,00 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

SEZONOWANY JAPOŃSKI ROSTBEF WAGYU A5 560 PLN

Kimchi / Ziemniak / Sos z palonych warzyw

SEASONAL JAPANESE WAGYU BEEF STRIPLOIN A5

Kimchi / Potato / Roasted vegetable sauce

+DODATKOWO / ADDITIONALLY: TRUFLA / TRUFFLE 39 PLN

WINE PAIRING 125ml

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

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

SURF 'N' TURF 590 PLN / 1050 PLN*

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

SURF 'N' TURF

Argentine beef tenderloin or Wagyu* / 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