



**„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

---

Terrina chrzanowa / Mule / Pomidor / Szpinak / Komosa ryżowa  
Horseradish terrine / Mussels / Tomato / Spinach / Quinoa

Consommé grzybowe / Pierożki ziołowe / Koperek  
Wild mushroom consommé / Herb dumplings / Dill

Polędwica wołowa / Trufla / Oscypek / Ocet balsamiczny  
Beef tenderloin / Truffle / Polish sheep cheese / Balsamic vinegar

Ptyś / Pancetta / Kawa / Wędzone żółtko  
Puff / Pancetta / Coffee / Smoked yolk

Turbot / Kawior Antonius / Polenta pomarańczowa / Cytrusy  
Turbot / Antonius caviar / Orange polenta / Citrus

Kaczka wędzona / Kalafior / Koper włoski / Tymianek  
Smoked duck / Cauliflower / Fennel / Thyme

Jabłko / Cynamon / Sos angielski / Ciasto kruche  
Apple / Cinnamon / Custard / Shortcrust pastry

Menu: 440 PLN

## WINE PAIRING

Kerner 2023 Cantina Valle Isarco, 75 ml  
Riesling Spätlese Trocken 2015 Sybille Kuntz, 75ml

Hople Cayenne 2018 Winnica Poraj Paczków, 75 ml  
L'Etoile Savagnin 2018 Domaine de Montbourgeau, 75 ml

Pinot Noir 2021 Kamil Barczentewicz, 75 ml  
Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru Clos des Porrets St-Georges 2017 Domaine Henri Gouges, 75 ml

Silvio Carta Vermouth, 75 ml  
Châteauneuf-du-Pape Télégramme 2021 Domaine Vieux Télégraphe, 75 ml

Arinto 2022 Ode, 75 ml  
Grüner Veltliner Smaragd Ried Kellerberg 2022 Weingut F.X. Pichler, 75 ml

Baga „Lagar de Baixo” 2020 Niepoort, 75 ml  
Château Musar 2012 Gaston Hochar, 75 ml

Cydr Lodowy 2019 Chyliczki, 50 ml  
Johaniter Lodowe 2022 Winnica Turnau, 50 ml

Hidden Gems: 290 PLN / Great Classics: 540 PLN

---

## ZIMNE PRZYSTAWKI / COLD STARTERS

---

**ŚWIEŻA OSTRYGA** / Sos mignonette / Cytryna

**FRESH OYSTER** / Mignonette sauce / Lemon

|                       | 1 szt./pc     | 3 szt./pc      | 5 szt./pc      |
|-----------------------|---------------|----------------|----------------|
| <b>FINE DE CLAIRE</b> | <b>21 PLN</b> | <b>60 PLN</b>  | <b>98 PLN</b>  |
| <b>GILLARDEAU</b>     | <b>48 PLN</b> | <b>140 PLN</b> | <b>240 PLN</b> |

**ZESTAW OSTRYG (MIX 8 SZTUK) / OYSTER PLATE SET (MIX 8 PCS.)** **280 PLN**

**WINE PAIRING 125ml**

Arinto 2022 Ode, Tejo, PORTUGAL 50,00 PLN

Grüner Veltliner Smaragd Ried Kellerberg 2022 Weingut F.X. Pichler, Wachau, AUSTRIA 140,00 PLN

**TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** / Drożdże / Burak / Gorczyca **78 PLN**

**BEEF TENDERLOIN TARTARE** / Yeast / Beetroot / Mustard seeds

**WINE PAIRING 125ml**

Baga „Lagar de Baixo” 2020 Niepoort, Bairrada, PORTUGAL 40,00 PLN

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

**TERRINA CHRZANOWA** / Pomidor / Szpinak / Komosa ryżowa / Mule **42 PLN**

**HORSERADISH TERRINE** / Tomato / Spinach / Quinoa / Mussels

**WINE PAIRING 125ml**

Kerner 2023 Cantina Valle Isarco, Trentino Alto Adige, ITALY 45,00 PLN

Riesling Spätlese Trocken 2015 Sybille Kuntz, Mosel, GERMANY 65,00 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 65,00 PLN

Meursault 1er Cru Charmes 2016 Vincent Girardin, Bourgogne, FRANCE 195,00 PLN

---

## CIEPŁE PRZYSTAWKI / WARM STARTERS

---

|   |                |
|---|----------------|
| <b>KREM Z HOMARA</b> / Kalmar / Mule / Kalarepa / Limonka                   | <b>64 PLN</b>  |
| <b>LOBSTER BISQUE</b> / Squid / Mussels / Kohlrabi / Lime                   |                |
| <b>WINE PAIRING 125ml</b>   |                |
| Kerner 2023 Cantina Valle Isarco, Alto Adige, ITALY                         | 45,00 PLN      |
| Arinto 2022 Ode, Tejo, PORTUGAL   | 50,00 PLN      |
| <br>  |                |
| <b>CONSOMMÉ GRZYBOWE</b> / Pierogi ziołowe / Koperek                        | <b>39 PLN</b>  |
| <b>MUSHROOM CONOSMMÉ</b> / Herb dumplings / Dill                            |                |
| <b>WINE PAIRING 125ml</b>   |                |
| Hople Cayenne Pinot Gris 2018 Winnica Poraj Paczków, Opole Region, POLAND   | 35,00 PLN      |
| L'Etoile Savagnin 2018 Domaine de Montbourgeau, Jura, FRANCE                | 70,00 PLN      |
| <br>  |                |
| <b>RISOTTO Z OWOCAMI MORZA</b> / Przegrzebki / Krewetka / Ostryga / Koperek | <b>105 PLN</b> |
| <b>SEAFOOD RISOTTO</b> / Scallops / Prawn / Oyster / Dill                   |                |
| <b>WINE PAIRING 125ml</b>   |                |
| Kerner 2023 Cantina Valle Isarco, Trentino Alto Adige, ITALY                | 45,00 PLN      |
| Sauvignon Blanc Zieregg 2020 Weingut Tement, Steiermark, AUSTRIA            | 120,00 PLN     |
| <br>  |                |
| <b>PIECZONA DYNIA</b> / Trufla / Palone warzywa / Kawa / Granola            | <b>54 PLN</b>  |
| <b>BAKED PUMPKIN</b> / Truffle / Roasted vegetables / Coffee / Granola      |                |
| <b>WINE PAIRING 125ml</b>   |                |
| Pinot Noir 2021 Kamil Barcentewicz, Lublin Region, POLAND                   | 65,00 PLN      |
| Riesling Spätlese Trocken 2015 Sybille Kuntz, Mosel, GERMANY                | 65,00 PLN      |

**PIEROGI Z DZICZYZNĄ / Bryndza / Mangalica / Por / Śliwka / Burak** **46 PLN**

**GAME DUMPLINGS / Bryndza / Mangalica /Leek / Plum / Beet**

**WINE PAIRING 125ml**

Zweigelt-Merlot Domus Petri 2021 Weingut Bauer-Pörtl **35 PLN**

Châteauneuf-du-Pape Télégramme 2021 Domaine Vieux Télégraphe, 75 ml **70 PLN**

|   | <i>1 szt./pc</i> | <i>3 szt./pc</i> | <i>5 szt./pc</i> |
|---|------------------|------------------|------------------|
| <b>OSTRYGA ZAPIEKANA FINE DE CLAIRE</b> | <b>26 PLN</b>    | <b>75 PLN</b>    | <b>130 PLN</b>   |
| Sos francuski                           |                  |                  |                  |

**BAKED OYSTER FINE DE CLAIRE**

French sauce

**WINE PAIRING 125ml**

Arinto 2022 Ode, Tejo, PORTUGAL **50,00 PLN**

Sauvignon Blanc Zieregg 2020 Weingut Tement, Steiermark, AUSTRIA **120,00 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 / Dzikie brokuł / Kalafior**  
**GRILLED WHOLE LOBSTER / Wild broccoli / Cauliflower**

WINE PAIRING 125ml

Nuits-Saint-Georges 1er Cru Clos des Porrets St-Georges 2017 Gouges, Bourgogne, FRANCE 155,00 PLN

Meursault 1er Cru Les Charmes-Dessus 2016 Vincent Girardin, Bourgogne, FRANCE 195,00 PLN

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

WINE PAIRING 125ml

Sauvignon Blanc Zieregg 2020 Weingut Tement, Steiermark, AUSTRIA 120,00 PLN

Meursault 1er Cru Les Charmes-Dessus 2016 Vincent Girardin, Bourgogne, FRANCE 195,00 PLN

---

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

---

|   |                |
|---|----------------|
| <b>FILET Z KACZKI / Kalafior / Koper włoski / Tymianek</b>                          | <b>95 PLN</b>  |
| <b>DUCK FILLET/ Cauliflower / Fennel / Thyme</b>                                    |                |
| <b>WINE PAIRING 125ml</b>   |                |
| Baga „Lagar de Baixo” 2020 Niepoort, Bairrada, PORTUGAL                             | 40,00 PLN      |
| Château Musar 2012 Gaston Hochar, Bekaa Valley, LEBANON                             | 135,00 PLN     |
| <br>  |                |
| <b>JESIOTR / Kapusta / Kminek</b>   | <b>110 PLN</b> |
| <b>STURGEON / Cabbage / Cumin</b>   |                |
| <b>WINE PAIRING 125ml</b>   |                |
| Arinto 2022 Ode, Tejo, PORTUGAL   | 50,00 PLN      |
| Grüner Veltliner Smaragd Ried Kellerberg 2022 Weingut F.X. Pichler, Wachau, AUSTRIA | 140,00 PLN     |
| <br>  |                |
| <b>POLĘDWICA Z JELENIA / Kurki / Foie gras / Pancetta</b>                           | <b>180 PLN</b> |
| <b>DEER TENDERLOIN / Chanterelles / Foie gras / Pancetta</b>                        |                |
| <b>WINE PAIRING 125ml</b>   |                |
| Châteauneuf-du-Pape Télégramme 2021 Domaine Vieux Télégraphe, Rhone Valley, FRANCE  | 70,00 PLN      |
| Viña Tondonia Red Reserva 2011 R. López de Hereida, Rioja, SPAIN                    | 105,00 PLN     |
| <br>  |                |
| <b>TAGLIATELLE Z WĘDZONYCH WARZYW / Por / Marchew / Seler / Ser Gruyère</b>         | <b>76 PLN</b>  |
| <b>SMOKED VEGETABLES TAGLIATELLE / Leeks / Carrot / Celery / Gruyère cheese</b>     |                |
| <b>WINE PAIRING 125ml</b>   |                |
| Pinot Noir 2021 Kamil Barcentewicz, Lublin Region, POLAND                           | 65,00 PLN      |
| L'Etoile Savagnin 2018 Domaine de Montbourgeau, Jura, FRANCE                        | 70,00 PLN      |

**SEZONOWANY JAPOŃSKI ROSTBEF WAGYU A5** **560 PLN**

Dziki brokuł / Ziemniak / Sos z palonych warzyw

**SEASONAL JAPANESE WAGYU BEEF STRIPLOIN A5**

Wild broccoli / Potato / Roasted vegetable sauce

**+DODATKOWO / ADDITIONALLY: TRUFLA / TRUFFLE** **39 PLN**

**WINE PAIRING 125ml**

Château Musar 2012 Gaston Hochar, Bekaa Valley, LEBANON

135,00 PLN

Pomerol 2011 Château Clos L'Église, Bordeaux, FRANCE

210,00 PLN

**SURF 'N' TURF** **1050 PLN**

Rostbef Wagyu A5 / Homar / Ziemniak / Sos holenderski

**SURF 'N' TURF**

Rostbef Wagyu A5 / Fresh lobster / Potato / Hollandaise sauce

**WINE PAIRING 125ml**

Pomerol 2011 Chateau Clos L'Église, Bordeaux, FRANCE

210,00 PLN

Meursault 1<sup>er</sup> Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard, Bourgogne, FRANCE

195,00 PLN



---

## DESERY / DESSERTS

---

|  |               |
|--|---------------|
| <b>DESKA SERÓW FRANCUSKICH</b>   | <b>66 PLN</b> |
| Miód / Chutney owocowe   |               |
| <b>FRENCH CHEESES BOARD</b>  |               |
| Honey / Fruit chutney  |               |
| <b>WINE PAIRING 75ml</b>   |               |
| 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     |
| <br>   |               |
| <b>SZARLOTKA A'LA ALBERTINA</b>  | <b>36 PLN</b> |
| Jabłko / Cynamon / Sos angielski / Ciasto kruche                                 |               |
| <b>APPLE PIE A'LA ALBERTINA</b>  |               |
| Apple / Cinnamon / Custard / Shortcrust pastry                                   |               |
| <b>WINE PAIRING 75ml</b>   |               |
| Cuvée Jean Jurançon 2017 Château Jolys, South-West, FRANCE                       | 45,00 PLN     |
| Johanniter Lodowe / Polish Ice Wine 2022 Winnica Turnau, West Pomeranian, POLAND | 90,00 PLN     |
| <br>   |               |
| <b>CZEKOLADA Z KASZTANEM</b>   | <b>38 PLN</b> |
| Malina / Imbir / Crumble   |               |
| <b>CHOCOLATE WITH CHESTNUTS</b>  |               |
| Raspberry / Ginger / Crumble   |               |
| <b>WINE PAIRING 75ml</b>   |               |
| Moscato Rosa 2020 Franz Haas, Alto Adige, ITALY                                  | 68,00 PLN     |
| Vintage Port 2007 Taylor's, Douro, PORTUGAL                                      | 115,00 PLN    |
| <br>   |               |
| <b>SERNIK BASKIJSKI Z OSCYPKIEM</b>  | <b>42 PLN</b> |
| Żurawina / Rumianek  |               |
| <b>BASQUE CHEESECAKE WITH POLISH SHEEP CHEESE</b>                                |               |
| Cranberry / Chamomile  |               |
| <b>WINE PAIRING 75ml</b>   |               |
| 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     |