



**„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

---

Ośmiornica / Seler naciowy / Pomidor / Kolendra / Ikra z łososia  
Octopus / Celery / Tomato / Coriander / Salmon roe

Kwaśnica / Dorada wędzona / Grzyby leśne / Lubczyk  
Sauerkraut soup / Smoked sea bream / Forest mushrooms / 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 / Słonina 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<sup>er</sup> 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**

75ml

125ml

**GRECJA / GREECE**, Santorini

39,00

65,00 PLN

Assyrtiko 2022 Sigalas

**ARGENTYNA / ARGENTINA**, Mendoza

87,00

145,00 PLN

Chardonnay Adrianna White Bones 2021 Catena Zapata

**TATAR Z SARNY**

75 PLN

Tost francuski / Chrzan / Fermentowana papryka / Burak

**ROE DEER TARTARE**

French toast / Horseradish / Fermented peppers / Beetroot

**WINE PAIRING**

75ml

125ml

**FRANCJA / FRANCE**, Loire Valley

33,00

55,00 PLN

Château Fouquet Saumur Rouge 2020 Domaine Filliatreau

**POLSKA / POLAND**, Lubelskie

45,00

75,00 PLN

Blaufränkisch Dobre Modre 2020 Kamil Barczentewicz

**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 / Grzyby leśne / Lubczyk

### **SAUERKRAUT SOUP**

Smoked sea bream / Forest mushrooms / 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 FOIE GRAS I KREWETKĄ** **78 PLN**

Sos miętowo-estragonowy / Groszek cukrowy

**DUMPLINGS WITH FOIE GRAS AND PRAWN**

Mint-tarragon sauce / Sugar peas

**WINE PAIRING**

AUSTRIA, Wachau

Grüner Veltliner Handwerk 2021 Lesehof Stagård

FRANCJA / FRANCE, Loire Valley

Sancerre Galinot Silex 2021 Gitton

75ml	125ml
33,00	55,00 PLN
66,00	115,00 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**

NIEMCY / GERMANY, Mosel

Riesling Spätlese Trocken 2015 Sybille Kuntz

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

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

75ml	125ml
54,00	90,00 PLN
147,00	245,00 PLN

	1 szt./pc	3 szt./pc	5 szt./pc
<b>OSTRYGA FINE DE CLAIRE W TEMPURZE</b>	<b>26 PLN</b>	<b>75 PLN</b>	<b>130 PLN</b>

Ponzu / Rzodkiewka

**FINE DE CLAIRE OYSTER IN TEMPURA**

Ponzu / Radish

**WINE PAIRING**

POLSKA / POLAND, Opole Region

Johanniter Wysokie C 2022 Dom Charbielin

WŁOCHY / ITALY, Piedmont

Lange Chardonnay L'Angelica 2020 Rocche dei Manzoni

75ml	125ml
42,00	70,00 PLN
78,00	130,00 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)	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 <sup>er</sup> Cru Blagny 2016 Domaine Antoine Jobard	147,00	245,00 PLN

---

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

---

### FILET Z KACZKI

115 PLN

Trufła / Seler / Granat / Ser Gruyère

### DUCK FILLET

Truffle / Celery root / Pomegranate / Gruyère cheese

### WINE PAIRING

75ml 125ml

USA, Washington

33,00 55,00 PLN

CS Cabernet Sauvignon 2019 Substance Wines - Charles Smith

HISZPANIA / SPAIN, Rioja

66,00 110,00 PLN

Viña Tondonia Red Reserva 2011 R. López de Hereida

### 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> Cru Clos Baulet 2013 Hubert Lignier

FRANCJA / FRANCE, Bourgogne

Meursault 1<sup>er</sup> 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