

RESTAURACJA
Wierzynek
1364



OFERTA UROCZYSTYCH KOLACJI
GALA DINNER OFFER

Szanowni Państwo,

Wierzynek jest najsłynniejszą polską restauracją, w której zgodnie z legendą w 1364 roku Mikołaj Wierzynek podejmował europejskich monarchów zaproszonych przez króla Kazimierza Wielkiego. To wyjątkowe i magiczne miejsce na Rynku Głównym w Krakowie, w którym niezwykła atmosfera spleta się z historią, tradycją i sztuką kulinarną. Zachwyca nie tylko pięknymi, historycznymi wnętrzami, ale również wykwitną kuchnią oraz elegancką i profesjonalną obsługą.

Ladies and gentlemen,

Wierzynek is the most famous Polish restaurant, where according to a legend in 1364 Mikołaj Wierzynek became a host of a famous feast to which European monarchs were invited by King Casimir the Great. Wierzynek is a unique and magical place on the Market Square in Krakow, where unusual atmosphere combines with history, tradition and culinary arts. It impresses not only with beautiful, historical interiors, but also with its unique traditional Polish cuisine and elegant and professional service.

Prosimy o wybór jednego zestawu menu dla wszystkich gości.

Please choose one and the same menu for all the guests.

Serdecznie zapraszamy!

We hope that you will join us!



UROCZYSTA KOLACJA W RESTAURACJI WIERZYNEK
DINNER MENU

Menu I 185 zł/ os./ per person

**Twarożek kozi przekładany pieczonymi burakami
w miodzie gryczanym podany na sosie balsamicznym**

*Goat milk cottage cheese layered
with buckwheat honey roasted beetroots in served with balsamic sauce*

*

Krem z zielonego groszku podany z prażonym słonecznikiem i listkami borowika

Cream of green pea soup served with roasted sunflower seeds and slices of boletus

*

Kaczka pieczona podana na kremowym szpinaku z gratin ziemniaczanym

Roasted duck served on creamy spinach with potato gratin

*

Sernik w białej czekoladzie podany z lodami waniliowymi

Cheesecake in white chocolate served with vanilla ice cream

Kawa, herbata

Tea or coffee

Woda mineralna

Mineral water

Wina rekomendowane do zestawu:

Recommended wines:

Cuatro Rayas (białe/ white)

D.O.C. Verdejo, by Agricola Castellana, Rueda

120 zł/ 0,75 l

Framingham Pinot Noir (czerwone/ red)

Marlborough, by Framingham, New Zealand

185 zł/ 0,75 l

Valpolicella Superiore (czerwone/ red)

D.O.C.Valpolicella, by Zenato, Veneto

160 zł/ 0,75 l

***Z jednej butelki rozlewamy 5 kieliszków/ Five glasses from a bottle**

UROCZYSTA KOLACJA W RESTAURACJI WIERZYNEK
DINNER MENU

Menu II 190 zł/ os./ per person

Pasztet domowy podany z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiny z sosem porzeczkowym

Homemade pâté served with red onion & cranberry chutney with black currant sauce

*

Krem z leśnych grzybów podany z oliwą truflową i plastrami wędzonej kaczki

Cream of wild mushroom soup served with truffle oil and slices of smoked duck

*

Pierś z gęsi w sosie naturalnym z kluseczkami kładzionymi i czerwoną kapustą

Goose breast in natural sauce with butter noodles and red cabbage

*

Torcik kawowo-makowy z grzankami migdałowymi i sosem kawowym

Coffee & poppy seed cake with delicate almond macarons and coffee sauce

Kawa, herbata

Tea or coffee

Woda mineralna

Mineral water

Wina rekomendowane do zestawu:

Recommended wines:

Trebbiano d'Abruzzo (białe/ white)

D.O.C. Trebbiano, by Valle Reale, Abruzzo

130 zł/ 0,75 l

Montesa Crianza (czerwone/ red)

D.O.C. Rioja, by Alvaro Palacios

170 zł/ 0,75 l

Glaetzer Wallace Shiraz/Grenache (czerwone/ red)

Barossa Valley, South Australia, by Glaetzer

195 zł/ 0,75 l

**Z jednej butelki rozlewamy 5 kieliszków/ Five glasses from a bottle*

UROCZYSTA KOLACJA W RESTAURACJI WIERZYNEK
DINNER MENU

Menu III 195 zł/ os./ per person

**Wędzona pierś kaczki z kompozycją zielonych sałat,
i sosem vinaigrette**

*Smoked duck breast with mixed green salad,
and vinaigrette sauce*

*

Kołoduny litewskie w rosole skropione emulsją z pietruszki

Lithuanian dumplings „Kołoduny” in broth sprinkled with parsley emulsion

*

Gic z cielęcą w sosie estragonowym na czerwonym winie z kopytkami i buraczkami

Veal shank in red wine tarragon sauce with Polish potato dumplings and beetroots

*

Koszyczek lodów chałwowych, śliwkowych i lipowych

Composition of halva, plum and linden honey ice cream

Kawa, herbata

Tea or coffee

Woda mineralna

Mineral water

Wina rekomendowane do zestawu:

Recommended wines:

Arneis “Inprimis” (białe/ white)

D.O.C.Langhe Bianco, Azienda Agricola Ghiomo

150 zł/ 0,75 l

Chunky Zinfandel (czerwone/ red)

I.G.T., by Mare Magnum, Puglia

145 zł/ 0,75 l

Getnatoun (czerwone/ red)

195 zł/ 0,75 l

**Z jednej butelki rozlewamy 5 kieliszków/ Five glasses from a bottle*

UROCZYSTA KOLACJA W RESTAURACJI WIERZYNEK
DINNER MENU

Menu IV 220 zł/ os./ per person

Terrina z pieczonego bakłażana na pomidorowym sosie vinaigrette

Roasted eggplant terrine served with tomato vinaigrette

*

Barszcz czerwony z kołdunami wołowymi

Beetroot soup with beef dumplings „Kolduny”

*

Comber z sarny w sosie z owoców jałowca podany z pierogami i bukietem warzyw gotowanych

Saddle of roe deer with juniper sauce served with Polish dumplings and boiled vegetables

*

Strudel jabłkowy z lodami lipowymi i sosem angielskim

Apple strudel served with linden honey ice cream and custard

Kawa, herbata

Tea or coffee

Woda mineralna

Mineral water

Wina rekomendowane do zestawu:

Recommended wines:

Riesling (białe/ white)

A.C. Alsace, by Leon Beyer

155 zł/ 0,75 l

Gigondas (czerwone/ red)

A.C. Gigondas, by M. Chapoutier

205 zł/ 0,75 l

Khashmi Saperavi (czerwone/ red)

Khashmi, Kakheti, by Jakeli

245 zł/ 0,75 l

***Z jednej butelki rozlewamy 5 kieliszków/ Five glasses from a bottle**

UROCZYSTA KOLACJA W RESTAURACJI WIERZYNEK
DINNER MENU

Menu V 235 zł/ os./ per person

Kozi ser przekładany pieczoną papryką z galaretką z buraka czerwonego i sosem z miodu

Goat cheese layered with roasted pepper served with beetroot jelly and honey sauce

*

Consommé z perliczki z makaronem grzybowym i oliwą truflową

Guinea fowl consommé with mushroom noodles and truffle oil

*

Sorbet cytrynowo-korzenny

Lemon and spice sorbet

*

Kotlet jagnięcy podany z sosem rozmarynowym, kaszą jęczmienną i warzywami grillowanymi

Lamb chop served with rosemary sauce, barley groats and grilled vegetables

*

Semifreddo śmietankowo-malinowe z bezą

Cream & raspberry semifreddo with meringue

Kawa, herbata

Tea or coffee

Woda mineralna

Mineral water

Wina rekomendowane do zestawu:

Recommended wines:

Martin Codax (białe/ white)

D.O. Rias Baixas, by Martin Codax

165 zł/ 0,75 l

Faustino I Gran Reserva (czerwone/ red)

D.O. Rioja, by Faustino

245 zł/ 0,75 l

Gevrey Chambertin (czerwone/ red)

A.C. Gevrey Chambertin, by Faiveley

330 zł/ 0,75 l

**Z jednej butelki rozlewamy 5 kieliszków/ Five glasses from a bottle*

UROCZYSTA KOLACJA W RESTAURACJI WIERZYNEK
DINNER MENU

Menu VI 265 zł/ os./ per person

Marynowane polędwiczki z jelenia
podane na musie z czerwonej kapusty z sosem porzeczkowym i koszyczkiem sałat

*Marinated deer sirloins served on red cabbage mousse
with black currant sauce and mixed green salad*

*

Czysta zupa grzybowa podana z pierożkami z cielęciny

Clear wild mushroom soup with veal dumplings

*

Sorbet cytrynowo-korzenny

Lemon and spice sorbet

*

**Pieczony jesiotr podany z sosem szafranowym, musem z selera pieczonego,
risotto z warzywami i chipsem z marchewki**

Roasted sturgeon served with saffron sauce, roasted celery mousse, risotto with vegetables and carrot crisp

*

Mus pietruszkowy z mango na blacie ryżowym podany z sosem malinowym

Parsley-mango mousse served on rice crust with raspberry sauce

Kawa, herbata

Tea or coffee

Woda mineralna

Mineral water

Wina rekomendowane do zestawu:

Recommended wines:

Yarden Viognier (białe/ white)

Galilee, by Golan Heights Winery

225 zł/ 0,75 l

Chablis 1-er Cru „Vaudevey” (białe/ white)

A.C. Chablis 1-er Cru, by Michael Laroche

265 zł/ 0,75 l

Domaine de Faiveley Mercurey (czerwone/ red)

A.C. Mercurey, by Faiveley

185 zł/ 0,75 l

**Z jednej butelki rozlewamy 5 kieliszków/ Five glasses from a bottle*

UROCZYSTA KOLACJA W RESTAURACJI WIERZYNEK
DINNER MENU

Menu VII 295 zł/ os./ per person

Pasztet z królika z grzybami podany na konfiturze z cebuli czerwonej z sosem chrzanowym

Rabbit & mushroom pâté served with red onion chutney with horseradish sauce

*

Krem z porów z mulami

Cream of leek soup served with mussels

*

Sorbet cytrynowo-korzenny

Lemon and spice sorbet

*

Polędwica wołowa z plastrem foie gras podana ze strudlem ziemniaczanym i gotowanymi warzywami

Roasted beef tenderloin served with foie gras, potato strudel and boiled vegetables

*

Piernik staropolski na piwie

podany z parfait ze śliwowicy Mikołaja Wierzyńka i lodami marchewkowymi

Old Polish gingerbread with beer served with Mikolaj Wierzynek's Slivovitz parfait and carrot ice cream

Kawa, herbata

Tea or coffee

Woda mineralna

Mineral water

Wina rekomendowane do zestawu:

Recommended wines:

Muga Blanco (białe/ white)

D.O.C. Rioja, by Bodegas Muga, Rioja

165 zł/ 0,75 l

Yarden Cabernet Sauvignon (czerwone/ red)

Galilee, by Golan Heights Winery

295 zł/ 0,75 l

Chateau Latour Martillac (czerwone/ red)

A.C. Pessac-Leognan, Grand Cru Classé de Graves

360 zł/ 0,75 l

**Z jednej butelki rozlewamy 5 kieliszków/ Five glasses from a bottle*

SZAMPANY CHAMPAGNES

Moët & Chandon

Champagne Brut Impérial, France

339 zł/ 0,75 l

Moët & Chandon Nectar

Champagne Demi-Sec Nectar Impérial, France

385 zł/ 0,75 l

Moët & Chandon Rose

Champagne Brut Impérial Rose, France

395 zł/ 0,75 l

Moët & Chandon Grand Vintage 2006

Champagne Grand Vintage, France

495 zł/ 0,75 l

Veuve Clicquot Brut

Champagne Brut, A Reims France

445 zł/ 0,75 l

Ruinart

Blanc de Blancs

650 zł/ 0,75 l

Dom Perignon

Vintage 2006

990 zł/ 0,75 l

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

Prosecco „Gorio” Extra- Dry

D.O.C. Valdobbiadene, Malibran, Veneto

135 zł/ 0,75 l

Pendits Secco

Harslevel, by tits, Tokaj, Hungary

155 zł/ 0,75 l

Cormorano 165 zł

Cormons, Friuli Venezia Giulia, Italy

165 zł/ 0,75 l

Mata Brut Reserva

D.O. Cava, by Agusti Torello

185 zł/ 0,75 l



Rynek Główny 16
Main Market Square 16
tel./phone: +48 12 424 96 24/25
e-mail: rezerwacja@wierzynek.com.pl

www.wierzynek.pl

