

RESTAURACJA
1364 **Wierzynek** 1364

SYLWESTER
NEW YEAR'S EVE

2018/2019

UCZTĘ CZAS ZACZAĆ!
LET THE FEAST BEGIN!

SYLWESTER NEW YEAR'S EVE

2018 / 2019

UROCZYSTA KOLACJA SYLWESTROWA W WIERZYNKU

Ucztę czas zacząć!

Wigilia Nowego Roku, krakowski rynek i słynąca z wielowiekowej tradycji ucztowania restauracja to połączenie gwarantujące niezapomnienia wspomnienia z sylwestrowej nocy!

Legendarny Wierzynek zaprasza na wykwintną zasiadaną kolację, podczas której doświadczą Państwo królewskiej przyjemności biesiadowania.

Specjalnie na tę okazję, nasi Szefowie Kuchni przygotowali trzy zestawy wyszukanych siedmiodaniowych menu, wypełnionych polskimi i międzynarodowymi specjałami.

Sylwester w Wierzyнку to obietnica prawdziwie wytwornej uczyty dla zmysłów!

Zapraszamy!

NEW YEAR'S EVE GALA AT WIERZYNEK!

Let the feast begin!

Famous for a lavish feasting tradition, the Wierzynek Restaurant invites you to spend this one-of-a-kind evening with us!

We offer an exquisite sit down dinner, during which you will indulge in a truly royal pleasure! You can choose one of our refined seven course menu sets, which include exquisite Polish and international flavors, combined to your pleasure by our Chefs.

We guarantee an unforgettable royal-style extravaganza for your taste buds, eyes and spirit!

You cannot miss it!



**Restauracja nie oferuje oprawy muzycznej kolacji.*

**Restaurant doesn't provide live music setting.*



MENU I

Przystawka zimna / *Cold starter*

Plastry marynowanej polędwicy z pesto z rukoli, cebulą perłową oraz praliną Rocher z foie gras
Marinated tenderloin slices with rocket pesto, pearl onions and Rocher-Praline with Foie Gras

Przystawka ciepła / *Hot starter*

Ravioli nadziewane mięsem z polskich skorupiaków podane na purée z cukinii
Ravioli stuffed with Polish shellfish served on courgette purée

Zupa / *Soup*

Consommé z wiejskiej kaczki z klopsikami, lanymi kluseczkami oraz suszonymi pomidorami
Duck consommé with meatballs, batter dumplings and sun-dried tomatoes

Entremets

Sorbet mango z kolendrą
Mango sorbet with coriander

Danie główne / *Main course*

Polędwica z sarny z topinamburem, grillowaną białą kapustą, czarną truflą i sosem demi-glace z jeżyną
Venison tenderloin with Jerusalem artichoke, grilled white cabbage, black truffle and Demi-Glace sauce with blackberry

Deser / *Dessert*

Mus z mlecznej czekolady aromatyzowanej herbatą cejlońską w cieście Genoise z płatkami Paillete' Feuilletine na cieście czekoladowym
Milk chocolate mousse infused with Ceylon tea with Genoise cake and Paillete' Feuilletine served on chocolate pastry

Napoje / *Beverages*

Kawa, herbata, woda mineralna
Coffee, tea, mineral water

Toast o północy na powitanie Nowego Roku - kieliszek szampana
Moët & Chandon Champagne toast!
Champagne Brut Impérial, France

Cena menu za osobę / *Price per person 580 PLN*



MENU II

Przystawka zimna / *Cold starter*

Gravad Lax na musie ogórkowym
Gravad Lax on cucumber mousse

Przystawka ciepła / *Hot starter*

Perliczka confitowana w maśle szałwiowym podana z chrupką z tapioki i musiem paprykowym
Guinea fowl confit with sage butter served with cassava chips and paprika mousse

Zupa / *Soup*

Krem z raków z kawiozem oraz prażonymi szyjkami rakowymi
Cream of crayfish soup served with caviar and roasted crayfish

Entremets

Sorbet mango z kolendrą
Mango sorbet with coriander

Danie główne / *Main course*

Polędwica wołowa z foie gras na purée orzechowym podana z palonym porem i sosem maderowym
Beef tenderloin with Foie Gras on nut purée served with smoked leeks and Madeira sauce

Deser / *Dessert*

Delikatny krem waniliowy z dodatkiem Bourbona
podany z musiem z gorzkiej czekolady na ciastku czekoladowym z sosem pistacjowym
*Soft vanilla cream with Bourbon and dark chocolate mousse
served on chocolate cookie with pistachio sauce*

Napoje / *Beverages*

Kawa, herbata, woda mineralna
Coffee, tea, mineral water

Toast o północy na powitanie Nowego Roku - kieliszek szampana
Moët & Chandon Champagne toast!
Champagne Brut Impérial, France

Cena menu za osobę / *Price per person 580 PLN*



MENU III

Przystawka zimna / *Cold starter*

Miętus z szyszkami rakowymi i ziołami w algach z sałatką z solirodem
Burbot with crayfish, herbs and algae served with samphire salad

Przystawka ciepła / *Hot starter*

Ravioli z mięsem krabowym i szpinakiem
podane na sosie z czerwonego pieprzu

Zupa / *Soup*

Pikantny krem z jarmużu z fetą
Spicy cream of collard soup served with feta cheese

Entremets

Sorbet mango z kolendrą
Mango sorbet with coriander

Danie główne / *Main course*

Łosoś sous vide z czarną soczewicą, skorzonera, pianą cytrusową i konfiturą truskawkową
Sous Vide salmon with black lentils, Scorzonera hispanica, citrus foam and strawberry jam

Deser / *Dessert*

Paillete' Feuilletine, mus z czekolady z migdałami karmelizowanymi
w miodzie zawinięty w chrupkiej skorupce z mlecznej czekolady
*Paillete' Feuilletine, chocolate mousse with honey-caramelized almonds
covered in milk chocolate crisp*

Napoje / *Beverages*

Kawa, herbata, woda mineralna
Coffee, tea, mineral water

Toast o północy na powitanie Nowego Roku - kieliszek szampana
Moët & Chandon Champagne toast!
Champagne Brut Impérial, France

Cena menu za osobę / *Price per person 580 PLN*



Restauracja Wierzynek

Rezerwacje:

pn.-pt. 9.00-18.00
tel.: +48 12 424 96 24 lub 25
e-mail: rezerwacja@wierzynek.com.pl

Rynek Główny 16, Kraków

www.wierzynek.pl