

Wierzynek

— 1364 —

RESTAURACJA

Menu



Przed sześcioma wiekami w 1364 roku z inicjatywy krakowskiego kupca Mikołaja Wierzyńka w jednej z krakowskich kamienic odbyła się najsłynniejsza uczta w dziejach Polski - zaślubiny wnuczki króla Kazimierza Wielkiego z cesarzem Karolem IV Luksemburczykiem. Według doniesień: „stoły ugięły się pod ciężarem potraw i napojów”, a każdy z gości został obdarowany złotą i srebrną zastawą stołową. Nawet najwybitniejsi kronikarze wprawieni w sztuce opisu przyznawali, iż kunszt i obfitość jadła, hojność gospodarza oraz radość biesiadników były trudne do wyrażenia. Tradycję celebrowania jedzenia i królewskiej obsługi podtrzymujemy zapraszając gości w magiczne progi restauracji Wierzynek.

• PRZYSTAWKI ZIMNE •

Marynowany śledź - wiśniówka
- żel wiśniowy - koperek
49 zł

SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI

Wędzony tatar wołowy
- żółtko sous vide - cebula perłowa - trufla
- borowik - kapar - lubczyk
72 zł

• PRZYSTAWKI CIEPŁE •

Pierogi z dziczyzną - mus marchewkowy
- oliwa ziołowa
47 zł

• ZUPY •

Żurek - jajko sous vide
- kiełbasa
38 zł

SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI

Krem z leśnych grzybów
z oliwą truflową
45 zł

• DANIA GŁÓWNE •

Confitowane udko z gęsi - modra kapusta
- orzeszki piniowe - żurawina
- suska sechłońska - domowe kopytka
95 zł

SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI

Polędwica wołowa - grzyby
- rosti cukiniowo - ziemniaczane
- rozmaryn
117 zł

Kwiat cukinii - warzywne ratatouille
- kozi ser - cukinia - jarmuż - burak
- wegański demi-glace
83 zł

• DANIE RYBNE •

Okoń - purée z kalafiora - groszek cukrowy
- sos rakowy- kurki- chipsy ryżowy
113 zł

• DESERY •

Tarta panna cotta - sos śliwkowy
- kruszonka jogurtowa
32 zł

Strudel jabłkowy
- lody lipowe - sos angielski
42 zł

Miodowy piernik z powidłem śliwkowym
podany z sorbetem porzeczkowym
i kieliszkiem naszej tradycyjnej śliwownicy
59 zł



Menu

MENU WIGILIJNE

• ZUPA •

Tradycyjny wigilijny barszcz
z uszkami grzybowymi
34 zł

• PRZYSTAWKA •

Pasztet z dziczyzny - śliwka sechłońska
- konfitura z czerwonej cebuli
36 zł

• DANIA GŁÓWNE •

Polędwica z dorsza duszona w białym winie
- puree ziemniaczano-chrzanowe
- sos kaparowy - bukiet warzyw
118 zł

• DESER •

Miodowy piernik z powidłem śliwkowym
podany z sorbetem porzeczkowym
i kieliszkiem naszej tradycyjnej śliwownicy
59 zł



• NAPOJE GORACE •

Herbata – Ronnefeldt	14 zł
Lungo 100ml	14 zł
Espresso 30ml	14 zł
Cappuccino 100ml	15 zł
Caffé Latte 170ml	16 zł
Ristretto 10 ml	14 zł
Macchiato 40ml	14 zł
Affogato 100ml	17 zł
kawa z lodami waniliowymi	
Kawa po staropolsku 150ml	24 zł
Kawa po irlandzku 160ml	29 zł

• NAPOJE ZIMNE •

WODA MINERALNA

Żywiec Zdrój 0,7l	14 zł
Evian 0,7l	22 zł
Badoit 0,7l	22 zł

NAPOJE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley 0,25l	12 zł
Fuzetea 0,25l brzoskvia, cytryna	12 zł
Sok ze świeżych owoców 0,2l pomarańcza/ grejpfrut	19 zł
Soki Cappy 0,25l pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, pomidorowy	12 zł
Burn 0,25l napój energetyczny	14 zł

• PIWA •

PIWA BECZKOWE

Heineken 0,25l / 0,5l	16 zł / 21 zł
Żywiec Biały 0,33l / 0,5l	15 zł / 19 zł

PIWA BUTELKOWE

Żywiec APA, Żywiec IPA 0,5l	20 zł
Żywiec Porter 0,5l	22 zł
Warka Radler 2% 0,5l	18 zł
Warka Radler 0% 0,5l	18 zł
Żywiec 0 % 0,33l	15 zł
Heineken 0% 0,5l	19 zł
Cydr lodowy 0,1l	22 zł

• MIODY PITNE •

Dwójniak Hetmański (Malinowy) 100 ml	35 zł
Dwójniak Książęcy 100 ml	37 zł
Półtorak Królewski (Gronowy) 100 ml	42 zł
Dwójniak Biskupi (Jabłkowy) 100 ml	29 zł
Trójniak Szlachecki 100 ml	31 zł
Degustacja Miodów 5x40 ml	69 zł

Serwis nie jest wliczony w cenę. W przypadku rezerwacji powyżej 6 osób do rachunku zostanie dodane 10% serwisu kelnerskiego. Informacja o składzie potraw, gramaturze oraz alergenach dostępna jest na życzenie.