



**Wierzynek**

— 1364 —

RESTAURACJA

**SYLWESTER**

**NEW YEAR'S EVE**

**2021/ 2022**

**UCZTĘ CZAS ZACZAĆ!**

**LET THE FEAST BEGIN!**

# SYLWESTER NEW YEAR'S EVE

2021 / 2022

## 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 dwa 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

### AMUSE BOUCHE

#### PRZYSTAWKA ZIMNA / COLD STARTER

PÂTÉ Z DZIKA Z PISTACJAMI I SAŁATKĄ Z LEŚNYCH GRZYBÓW  
Boar pâté with pistachio nuts served with wild mushroom salad

#### PRZYSTAWKA CIEPŁA / HOT STARTER

RAVIOLI Z MIĘSEM KRABOWYM I SZPINAKIEM PODANE NA SOSIE Z CZERWONEGO PIEPRZU  
Crab & spinach ravioli served with pepper sauce

#### ZUPA / SOUP

CAPUCCINO GRZYBOWE Z NUTĄ OLIWY TRUFLOWEJ  
Mushroom cappuccino with truffle olive oil

#### ENTREMETS

SORBET CYTRYNOWO-PIETRUSZKOWY  
Lemon & parsley sorbet

#### DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ PODANY NA WŁOSKIEJ KAPUŚCIE  
Z MUŚLINOWYM PURÉE ORAZ KURKAMI I TOPINAMBUREM W SOSEM ROZMARYNOWYM  
Beef tenderloin steak served with Italian cabbage,  
velvety potato purée with chanterelles and Jerusalem artichoke in rosemary sauce

#### DESER / DESSERT

SEMIFREDDO ŚMIETANKOWO-MALINOWE  
PODANE Z SOSEM MIĘTOWYM I SORBETEM Z CZARNEJ PORZECZKI  
Cream & raspberry semifreddo served with mint sauce and black currant sorbet

#### NAPOJE / BEVERAGES

KAWA, HERBATA, WODA MINERALNA  
Coffee, tea, mineral water

\*\*\*

#### **Toast o północy na powitanie Nowego Roku - kieliszek szampana**

A midnight toast to welcome the New Year - a glass of champagne

**Moët & Chandon**  
Champagne Brut Impérial, France

**Cena menu za osobę / Price per person 730 zł / 159 Euro**



## MENU II

### AMUSE BOUCHE

#### PRZYSTAWKA ZIMNA / COLD STARTER

RICOTTA Z SERA OWCEGO Z PIANKĄ Z BURAKA CZERWONEGO  
POSYPANA ŚNIEGIEM Z OLIWY O SMAKU CHILI

Ewe's milk cheese ricotta with beetroot foam sprinkled with chili olive oil

#### PRZYSTAWKA CIEPŁA / HOT STARTER

RAVIOLI ZE SZPINAKIEMZ MASCARPONE I SUSZONYMI POMIDORAMI

Ravioli with spinach with mascarpone and dried tomatoes

#### ZUPA / SOUP

AKSAMITNY KREM RAKOWY Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I OLIWĄ KOPERKOWĄ

Velvety crayfish cream with sour cream and dill oil

#### ENTREMETS

SORBET MIODOWO-CYNAMONOWY

Honey & cinnamon sorbet

#### DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

OKOŃ NA MUSIE Z MARCHEWKI Z SELEREM Z SELEREM I IMBIREM W SOSIE CYTRYNOWYM

Sea bass on carrot mousse with celery, celery and ginger in lemon sauce

#### DESER / DESSERT

ROLADA Z KARMELU I MANGO Z LODAMI O SMAKU GIANDUJI I CHRUPIĄCYM KROKANTEM

Caramel & mango roulade served with gianduia ice cream and crispy brittle

#### NAPOJE / BEVERAGES

KAWA, HERBATA, WODA MINERALNA

Coffee, tea, mineral water

\*\*\*

#### **Toast o północy na powitanie Nowego Roku - kieliszek szampana**

A midnight toast to welcome the New Year - a glass of champagne

**Moët & Chandon**

Champagne Brut Impérial, France

**Cena menu za osobę / Price per person 730 zł / 159 Euro**



**REZERWACJE:**

pn.-pt. 9.00-18.00

tel.: +48 728 873 473, +48 12 424 96 24 lub 25

e-mail: rezerwacja@wierzynek.com.pl

**Rynek Główny 16, Kraków**

**[www.wierzynek.pl](http://www.wierzynek.pl)**