

Wierzynek

— 1364 —
RESTAURACJA

KRÓLEWSKA SZTUKA UCZTOWANIA! LET THE FEAST BEGIN!

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 uginały 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.

The tradition of the Wierzynek Restaurant dates back to 1364 when a wealthy merchant Mikołaj Wierzynek hosted a splendid feast for the monarchs of Europe on behalf of the Polish King Casimir the Great. Wierzynek undertook the task of hosting the feast with great care and overwhelmed his noble guests with a truly lavish welcome. The tables were groaning with food and drinks and the guests celebrated for 20 days and nights. Upon departure, the generous merchant presented each guest with a splendid gift – gold and silver tableware. At the Wierzynek Restaurant we continue this great medieval tradition of feasting until the present day by giving a royal welcome to each and every one of our guests.





WIERZYNKOWE KURDYBANY

W Restauracji Wierzynek znajduje się wiele dzieł sztuki, które czynią to miejsce wyjątkowym. Niektóre z nich są powszechnie znane, a niektóre ukryte.

Takim ukrytym skarbem są zdobiące Salę Wierzyńkową kurdybany.

Restauracja Wierzynek jest jedyną restauracją na świecie z tak dekorowanymi ścianami. Kurdybany, znane również jako Cuir de Cordoue, to wywodzące się ze średniowiecznej Kordoby odpowiedniki dzisiejszych tapet. Wykonano je z garbowanej skóry cielęcej, tłoczonyj w zawile ornamenty, a następnie dekorowane metalami szlachetnymi i naturalnymi barwnikami. Kurdybany zyskały wielką popularność w czasach renesansu, gdy ozdabiano nimi pałace królewskie i rezydencje wielmożów.

Do dziś zachowało się mniej niż 300 takich realizacji. Wierzynek jest jedynym miejscem na świecie, gdzie w XXI wieku użyto tej unikalnej techniki do dekoracji ścian i utrzymania ich renesansowego charakteru. Za inspiracje posłużyły tu kurdybany wawelskie.

CORDWAIN OF WIERZYNEK

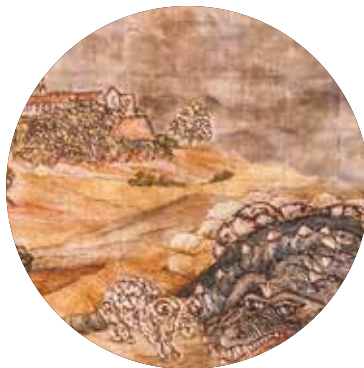
There are many art pieces that adorn the unique interiors of the Wierzynek Restaurant and contribute to making it such a special venue. Some of them are well known, and some are hidden. One such hidden treasure is the cordwain decorating the Wierzynek Room.

Wierzynek Restaurant is the only restaurant in the world with such decorated walls. Cordwain, also known as Cuir de Cordoue, are equivalents of today's wallpapers originating from medieval Cordoba. They are made of tanned calfskin, embossed in intricate ornaments and then decorated with precious metals and natural dyes. Cordwain gained great popularity during the Renaissance, when they were used to decorate royal palaces and magnates' residences.

Less than 300 such creations have survived to this day.

Wierzynek is the only place in the world where this unique technique has been used in the 21st century to decorate walls and keep its Renaissance character.

The inspiration for this was taken from the Wawel Castle cordwains.



Wierzynek

— 1364 —
RESTAURACJA

UCZTA RYCERSKA W RESTAURACJI WIERZYNEK KNIGHT'S FEAST IN WIERZYNEK RESTAURANT

Zapraszamy na wyjątkowe wydarzenie! Przenieście się z nami w czasy średniowiecza i doświadczenie niepowtarzalnej atmosfery oraz smaków dawnych lat.

We invite you to a unique event! Travel with us to the Middle Ages and experience the unique atmosphere and flavors of old times.

330 ZŁ / OS. / PERSON

w cenie: / in price:

Przywitanie wspaniałymi specjalami kuchni staropolskiej.
We will welcome you with wonderful specialties of Old Polish cuisine.

*

Oprowadzanie po historycznych wnętrzach restauracji Wierzynek zakończone pokazem szablowania szampana.
A guided tour of the historic interiors of the Wierzynek restaurant, ending with a champagne sabering show.

*

Po oprowadzaniu zapraszamy Państwa na ucztę.
After the guided tour we invite you to a feast.

*

Każdy z gości otrzyma pamiątkowy certyfikat uczestnictwa!
Each guest receives a commemorative certificate of participation!

O pełną ofertę zapytaj obsługę!
Ask our staff for the full offer!



Wierzynek

— 1364 —
RESTAURACJA

ZAPROSZENIE DO RESTAURACJI WIERZYNEK GIFT COUPON TO RESTAURANT WIERZYNEK

Podaruj swoim bliskim wyjątkowy prezent – zaproszenie do Restauracji Wierzynek,
jednej z najbardziej ekskluzywnych restauracji w Polsce!

*

Zaproszenie do Restauracji Wierzynek to więcej niż prezent.
To niezapomniane chwile i możliwość przeżycia niezapomnianego doświadczenia.

*

Celem zakupu zaproszenia o wybranej wartości prosimy
o kontakt z naszym działem sprzedaży.

*Spoil your friends, family or business associates with our voucher and treat them
to a meal at one of the most known restaurants in World.*

*

*The Wierzynek Restaurant also provides an exceptional climate and unique atmosphere,
emphasized by our unforgettable period interiors.*

*

*In order to purchase an invitation of the value of your choice,
please contact our sales department.*



MENU

DZICZYŻNA - Nasza specjalność! VENISON-Our speciality!

PRZYSTAWKI ZIMNE | COLD STARTER

Podwędzany tatar z jelenia/ jarmuż /żółtko sous vide /
trufla /borowik /cebula perłowa

*Smoked Venison Tartare / kale/ sous vide egg yolk / truffle /
porcini mushroom / pearl onion*

89 zł

PRZYSTAWKA CIEPŁA | WARM STARTER

Pierogi z siekanym dzikiem / puree z jabłka i dyni /
chrupiący boczek/demi-glace pieprzowy

*Dumplings with chopped wild boar /
apple and pumpkin puree / crispy bacon /
peppered demi-glace*

89 zł

ZUPA | SOUP

Consomme z dzikiego ptactwa /
piersz z przepiórki / oliwa z lubczyku

Consomme of wild fowl quail breast/ lovage oil

48 zł

DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

Comber z sarny / puree z topinamburu / pszenica / warzywa /
konfitura z czarnej porzeczki i żurawiny / mini por / sos demi-glace

*Roe deer saddle / jerusalem artichoke purée / wheat grains / vegetables /
blackcurrant and cranberry preserve / mini leek / demi-glace sauce*

239 zł

DESER | DESSERT

POLECAMY NASZ WIELOKROTNIENIAGRADZANY DESER

Lody z karmelizowanych w miodzie borowików /
ziemia czekoladowo-orzechowa / sos z czarnej porzeczki

WE RECOMMEND OUR AWARD-WINNING DESSERT

*Honey-caramelized boletus mushroom ice cream /
chocolate & nut / blackcurrant sauce*

55 zł



MENU

PRZYSTAWKI ZIMNE | COLD STARTERS

Śledź według receptury Mikołaja Wierzyńka / ziemniak /
wędzona śmietana / kruszonka ziołowa

Herring à la Mikołaj Wierzynek / potato / smoked cream / herb crumble
72 zł

Kawior astrachański / łosoś marynowany / blin gryczany / szampan
Astrakhan caviar / marinated salmon / buckwheat blin pancake / champagne
670 zł

Regionalne kozie sery łomnickie / żurawina / miód z chili /
cebula marynowana / puder z rozmarynu

*Selection of regional goat cheese „Łomnickie” / cranberry /
honey with chilli / pickled onion / rosemary powder*

85 zł



MENU

PRZYSTAWKI CIEPŁE | WARM STARTERS

Foie gras / Sękacz / owoce leśne /
puree jabłkowo-rozmarynowe 119 zł

*Foie gras / traditional Polish layered cake /
forest fruits / rosemary-apple purée*

119 zł



MENU

ZUPY | SOUPS

BBarszcz czerwony na zakwasie / jajko poche / mini krokiet grzybowy
Sour pickled beet borscht / poached egg / mini mushroom croquette
48 zł

Aksamitny krem rakowy / żółtko sous vide/ rak suszony /fenkuł / kawior
Velvety crayfish cream / sous vide yolk / dried crayfish / fennel / caviar
59 zł



MENU

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Polędwica wołowa / puree ziemniaczane
ze szpikiem wołowym / szpinak / borowik szlachetny /
sos z czerwonego wina

*Beef Tenderloin / bone marrow potato purée /
spinach / porcini mushroom / red wine sauce*

179 zł



Kaczka pierś / puree selerowo-jabłkowe /
kurki / popcorn z kaszy gryczanej /
sos demi-glace

*Duck Breast / celery and apple purée / chanterelle
mushrooms / buckwheat popcorn / demi-glace sauce*

159 zł

Assiette dyniowe / słonecznik / papryka / kapary / miód trójniak
Pumpkin Assiette / sunflower seeds / bell pepper / capers / honey mead

109 zł

Jesiotr / stek z kalafiora / masło rakowe / cytrusy
Sturgeon / cauliflower steak / crayfish butter / citrus

152 zł

Polędwiczka wieprzowa / puree ziemniaczane /
palony por / żel żurawina / sos demi-glace

*Pork Tenderloin / potato purée / charred leek /
cranberry gel / demi-glace sauce*

139 zł

MENU

DESERY | DESSERTS

Kremówka Krakowska / świeże owoce / sos porzeczkowy
Cream cake in Krakow style / fresh fruit / currant sauce
49 zł

**Sernik pistacjowy / sos malinowy/ lody orzechowe /
bita śmietana / świeża mięta**
*Pistachio Cheesecake / raspberry sauce /
nut ice cream / whipped cream / fresh mint*
49 zł

Rozmarynowy crème brulee / cukier brązowy / owoce / świeża mięta
Rosemary Crème Brûlée / brown sugar / fruits / fresh mint
49 zł

POLECAMY NASZ WIELOKROTNIENIE NAGRADZANY DESER

**Lody z karmelizowanych w miodzie borowików /
ziemia czekoladowo-orzechowa / sos z czarnej porzeczki**

WE RECOMMEND OUR AWARD-WINNING DESSERT

*Honey-caramelized boletus mushroom ice cream /
chocolate & nut / blackcurrant sauce*

55 zł



NAPOJE I BEVERAGES

NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

Herbata – Ronnefeldt <i>Tea Ronnefeldt</i>	19 zł
Lungo 100ml	19 zł
Espresso 30ml	18 zł
Cappuccino 100ml	21 zł
Caffé Latte 170ml	23 zł
Macchiato 40ml	18 zł

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

WODA MINERALNA | MINERAL WATER

Cisowianka 0,7l	26 zł
-----------------	-------

NAPOJE | SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley 0,25l	18 zł
---	-------

Fuzetea 0,25l brzoskwia, cytryna <i>peach, lemon</i>	18 zł
--	-------

Sok ze świeżych owoców 0,2l pomarańcza / grejpfrut <i>Freshly squeezed juice</i> <i>orange / grapefruit</i>	35 zł
--	-------

Soki Cappy 0,25l pomarańczowy / jabłkowy <i>Cappy Juice</i> <i>orange / apple</i>	18 zł
--	-------

NA ROZGRZANIE | TO WARM UP

Herbata zimowa cynamon / pomarańcza / cytryna / anyż/goździki/miód	28 zł
--	-------

Winter tea cinnamon / orange/ lemon / anise / cloves / honey	
---	--

Grzane wino honey / cloves / cinnamon / cardamom / orange	32 zł
--	-------

Mulled wine Honey / cloves / cinnamon / cardamom / orange	
--	--

PIWA | BEER

PIWA BECZKOWE | DRAUGHT BEER

Heineken (5% alk.) 0,33l / 0,5l	27 zł / 29 zł
Żywiec Biały (4,9% alk.) 0,33l / 0,5l	25 zł / 27 zł

PIWA BUTELKOWE | BOTTLED BEER

Żywiec APA (5,4% alk.)	29 zł
Żywiec IPA 0,5l (5% alk.)	29 zł
Żywiec Porter 0,5l (9,5% alk.)	29 zł
Warka Radler 0% 0,5l	29 zł
Żywiec 0 % 0,33l	21 zł
Heineken 0% 0,5l	27 zł

MIODY PITNE | MEADS

Dwójniak Hetmański (16% alk.) (Malinowy / <i>Raspberry</i>) 100 ml	54 zł
Dwójniak Książęcy 100 ml (16% alk.)	54 zł
Półtorak Królewski (16% alk.) (Gronowy / <i>Grape</i>) 100ml	62 zł
Dwójniak Biskupi (16% alk.) (Jabłkowy / <i>Apple</i>) 100ml	52 zł
Trójniak Szlachecki 100 ml (13% alk.)	51 zł
Degustacja Miodów 5x40 ml <i>Mead degustation</i>	149 zł

Serwis nie jest wliczony w cenę.

Przy grupach od 8 osób do rachunku dodane zostanie 10% serwisu kelnerskiego. Informacja o składzie potraw, gramaturze oraz alergenach dostępna jest na życzenie.

The service charge is not included.

With group for 8 and more guests, a 10% of service charge will be added to your final bill. Composition of dishes as well as and allergens and weight information is available upon request.

