

Wierzynek

— 1364 —

RESTAURACJA



OFERTA 5 ZESTAWÓW
FIVE SETS OFFER

2025



SZANOWNI PAŃSTWO,

Wierzynek jest najslynniejszą 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 splata 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 Mikolaj 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
DINNER MENU

MENU I 260 ZŁ/ OS./ PER PERSON

Carpaccio z marynowanej wołowiny z borowikami, majonezem truflowy i musztardą gorczycową z piklowaną cebulką

Marinated beef carpaccio with porcini mushrooms, truffle mayonnaise and mustard with pickled onion

*

Consomme z perliczki z kołdunami jagnięcymi i oliwą z lubczyka

Guinea fowl consomme with lamb dumplings and lovage oil

*

Konfitowana pierś z gęsi z puree grzybowo-ziemniaczanym, kapustą modrą i sosem z czerwonego wina

Confit goose breast with mushroom and potato puree, red cabbage and red wine sauce

*

Kremówka Krakowska / świeże owoce / sos porze czkowsy

Cream cake in Krakow style / fresh fruit / currant sauce

Kawa, herbata

Tea or coffee

Woda mineralna

Mineral water



Wierzynek
— 1364 —
RESTAURACJA

MENU II 280 ZŁ/ OS./ PER PERSON

Marynowany łosoś, puree z awokado z warzywami i żelem cytrusowym

Marinated salmon, avocado puree with vegetables and citrus gel

*

Czysta zupa grzybowa z pierożkami mięsnymi

Clear mushroom soup with meat dumplings

*

Polędwiczka cielęca z polentą kukurydzianą, szpinakiem i sosem smardzowym

Veal tenderloin with corn polenta, spinach and morel mushrooms sauce

*

Pistacjowy crème brulee, cukier brązowy, owoce, świeża mięta

Pistachio crème brûlée, brown sugar, fruit, fresh mint

Kawa, herbata

Tea or coffee

Woda mineralna

Mineral water



Wierzynek
— 1364 —
RESTAURACJA

MENU III 280 ZŁ/ OS./ PER PERSON

Pierś z perliczki z sałatką z warzywami duszonymi w sosie teriyaki,
orzeszkami piniowymi i puree śliwkowym

*Guinea fowl breast with salad with vegetables stewed in teriyaki sauce,
pine nuts and plum puree*

*

Krem dyniowy z kozim serem i pestkami dyni

Pumpkin cream with goat cheese and pumpkin seeds

*

Turbot z puree z kalafiora , gratin ziemniaczane, sosie z białego wina

Turbot with cauliflower puree, potato gratin, white wine sauce

*

Torcik z białej czekolady z żelką malinową i sosem porzeczkowym

White chocolate cake with raspberry jelly and currant sauce

Kawa, herbata

Tea or coffee

Woda mineralna

Mineral water



MENU IV 320 ZŁ/ OS./ PER PERSON

Pasztet z królika z grzybami z konfiturą z czerwonej cebuli
i puree marchewkowym

Rabbit pate with mushrooms, red onion jam and carrot puree

*

Aksamitny krem rakowy podany z fenkułem, kawiozem i jajkiem przepiórczym

Velvety crayfish cream served with fennel, caviar and quail egg

*

Sorbet cytrynowy

Lemon sorbet

*

Polędwica wołowa ze strudlem ziemniaczanym,
warzywami sezonowymi i sosem z czerwonego wina

*Beef tenderloin with potato strudel, seasonal vegetables
and red wine sauce*

*

Sernik chałwowy z sosem malinowym i owocami

Halva cheesecake with raspberry sauce and fruit

Kawa, herbata

Tea or coffee

Woda mineralna

Mineral water



MENU V 390 ZŁ/ OS./ PER PERSON

Foie gras, sękacz, konfitura z owoców leśnych z pudrem z rozmarynu

Foie gras, tree cake, forest fruit jam with rosemary powder

*

Aksamitny krem szparagowy z kalafiozem i grzanką pszenną

Velvety asparagus cream with cauliflower and wheat toast

*

Sorbet cytrynowy

Lemon sorbet

*

Comber z sarny, puree z topinamburu, kurki ,palony por,
bób, esencja jeżynowa

*Roe deer saddle, mashed artichoke, chanterelles , roasted leek,
broad bean, blackberry essence*

*

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



**WEGETARIAŃSKIE DANIA GŁÓWNE /
VEGETARIAN MAIN COURSES**

opcja dania głównego dla vegetarian - do wyboru niezależnie od wybranego zestawu

one option of vegetarian main course to choose - regardless of chosen set

*

Gołąbki z kaszą pęczak i grzybami
podane na sosie śliwkowym z warzywami rustykalnymi
*Stuffed cabbage rolls with pearl barley and mushrooms
served in plum sauce with rustic vegetables*

lub

Kwiat cukinii / puree z marchwi /
borowik / nowalijki / trufla
*Zucchini flower / carrot puree / boletus mushroom /
spring vege tables / truffle*

Opłata serwisowa nie jest wliczona w cenę.
10 % opłaty za usługę zostanie doliczone do końcowego rachunku.

The service charge is not included.

10 % of service charge will be added to your final bill



Wierzynek
— 1364 —
RESTAURACJA

są takie miejsca...

Rynek Główny 16
Main Market Square 16
tel./phone: +48 728 873 473
e-mail: rezerwacja@wierzynek.com.pl

www.wierzynek.pl

