

# 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

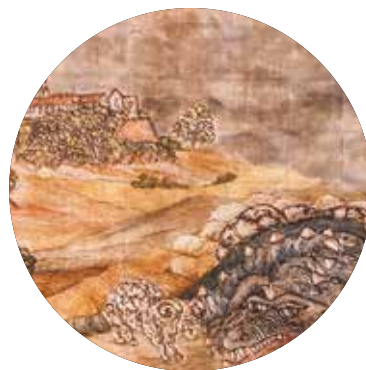
*There are many art pieces that adorn the unique interiors of the Wierzynek Restaurant and contribute to making it such a special venue. Some of them are well known, and some are hidden. One such hidden treasure is the cordwain decorating the Wierzynek Room.*

*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.*

360 ZŁ / OS. / PERSON

w cenie: / in price:

Przywitanie wspaniałymi specjałami 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!*



# MENU

---

## **DZICZYŻNA - Nasza specjalność!** **VENISON - Our speciality!**

### **PRZYSTAWKA ZIMNA | COLD STARTER**

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

*Smoked deer tartare / kale / sous vide egg yolk /  
truffle / boletus / 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 / kołduny jagnięcie / oliwa z lubczyku**

*Consomme of wild fowl / lamb dumplings / lovage oil*

**48 zł**

### **DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE**

**Comber z sarny / purée z topinamburu / ptyś ziemniaczany /  
konfitura z czarnej porzeczki i żurawiny / dziki brokuł /  
rydz marynowany / esencja jeżynowa**

*Roe deer saddle / Jerusalem artichoke purée / potato puff /  
black currant and cranberry jam / wild broccoli /  
pickled pine mushroom / blackberry essence*

**239 zł**

### **DESER | DESSERT**

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

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

**55 zł**



# MENU

---

## PRZYSTAWKI ZIMNE | COLD STARTERS

**Twarożek ze słonecznika / pieczony burak /  
papryka / dynia / miód / chili**  
*Sunflower seed cottage cheese / roasted beetroot /  
peppers/ pumpkin/ honey / chili*  
69 zł

**Krucze ciastko z domieszką sera oscypek / kozi ser /  
żurawina / boczek mangalica / czerwone wino**  
*Crumbly cake with oscypek cheese / goat cheese /  
cranberries / mangalica bacon / red wine*  
72 zł

**Pstrąg potokowy / szparagi / jajko poche / czosnek niedźwiedzi**  
*Brown trout / asparagus/ poached egg/ wild garlic*  
79 zł

**Podwędzany tatar z jelenia / jarmuż / żółtko sous vide /  
trufla / borowik / cebula perłowa**  
*Smoked deer tartare / kale / sous vide egg yolk /  
truffle / boletus / pearl onion*  
89 zł

## PRZYSTAWKI CIEPŁE | WARM STARTERS

**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

# MENU

---

## ZUPY | SOUPS

**Consomme z dzikiego ptactwa / kołduny jagnięce / oliwa z lubczyku**  
*Consomme of wild fowl / lamb dumplings / lovage oil*  
48 zł

**Krem szparagowy / marynowany łosoś / crème fraîche**  
*Asparagus cream soup / marinated salmon / crème fraîche*  
48 zł

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



# MENU

---

## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

**Kwiat cukinii / kasza gryczana z grzybami i oliwą truflową /  
purée z cukinii / spaghetti z warzyw / wegański majonez**  
*Zucchini flower / buckwheat groats with mushrooms and truffle oil /  
zucchini purée / vegetable spaghetti / vegan mayonnaise*  
109 zł

**Polędwiczka wieprzowa / purée z pieczonego buraka /  
gołąbek z kaszą pęczak, grzybami i śliwką /  
żel żurawinowy / sos z zielonego pieprzu**  
*Pork tenderloin / roasted beetroot purée /  
cabbage roll with pearl barley, mushrooms, and plum /  
cranberry gel / green pepper sauce*  
139 zł

**Polik wołowy w sosie własnym / risotto / trufla / szparagi**  
*Beef cheek in its own sauce / risotto / truffle / asparagus*  
145 zł

**Sandacz / purée z kalafiora z dodatkiem kminku / groszek cukrowy /  
sos z białego wina / oliwa koperkowa / cytrusy**  
*Zander / cauliflower purée with caraway seeds / sugar snap peas /  
white wine sauce / dill oil / citrus fruits*  
149 zł



# MENU

---

## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

**Kacza pierś / purée marchewkowe / polenta kukurydziana /  
dziki brokuł / sos z czarnej porzeczki**  
*Duck breast / carrot puree / corn polenta / wild broccoli / blackcurrant sauce*  
159 zł

**Polędwica wołowa / purée ziemniaczane z kurkami /  
pomidorki cherry / szparagi / sos z czerwonego wina**  
*Beef tenderloin / potato and chanterelle mushroom purée /  
cherry tomatoes / asparagus / red wine sauce*  
179 zł

**Comber z sarny / purée z topinamburu / ptyś ziemniaczany /  
konfitura z czarnej porzeczki i żurawiny / dziki brokuł /  
rydz marynowany / esencja jeżynowa**  
*Roe deer saddle / Jerusalem artichoke purée / potato puff /  
black currant and cranberry jam / wild broccoli /  
pickled pine mushroom / blackberry essence*  
239 zł





# MENU

---

## DESERY | DESSERTS

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

**Baskijski sernik pistacjowy / sos malinowy / lody orzechowe**  
*Basque pistachio cheesecake / raspberry sauce / nut ice cream*  
49 zł

**Waniliowe parfait z owocami / beza / sos malinowy**  
*Vanilla parfait with fruit / meringue / raspberry sauce*  
49 zł

**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 crumble / 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

## 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> ) 100 ml	62 zł
Dwójniak Biskupi (16% alk.) (Jabłkowy / <i>Apple</i> ) 100 ml	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.*

# 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.*





