

PRZYSTAWKI / STARTERS

Zielone szparagi, sos holenderski, prażona gryka Green asparagus, hollandaise sauce, roasted buckwheat	52 PLN
Marynowane ogórki, śmietankowy ser, świeże zioła Marinated cucumbers, cream cheese, fresh herbs	52 PLN
Pstrąg ojcowski, sałatka z ziemniaków, chrzan Ojcow trout, potato salad, horseradish	56 PLN
Klasyczny tatar wołowy, pikle, szczypiorek Classic beef tartare, pickles, chives	78 PLN
Foie gras, konfitura z moreli, tostowana chałka Foie gras, apricot jam, toasted challah	78 PLN
Selekcja zagrodowych serów Selection of homestead cheeses	86 PLN
Wędzony comber z jelenia Smoked haunch of deer	98 PLN

ZUPY / SOUPS

Rosół z makaronem Mikołaja Wierzyńka Nicholas Wierzynek's noodle broth	36 PLN
Chłodnik z buraków, jajko przepiórze, koperek Beet cooler, quail egg, dill	38 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

Domowy chleb na zakwasie z masłem Homemade sourdough bread with butter	22 PLN
Pieczone ziemniaki z ziołami Baked potatoes with herbs	24 PLN
Puree ziemniaczane Mashed potatoes	24 PLN
Pomidory, marynowana szalotka, kwaśna śmietana Tomatoes, pickled shallots, sour cream	24 PLN
Młoda kapusta z koperkiem Young cabbage with dill	24 PLN

Droży Państwo,
Do stolików powyżej 6 osób doliczamy serwis w wysokości 10%.
Z wyrazami uznania,
Zespół restauracji Wierzynek.

W naszej kuchni wykorzystujemy również produkty zawierające gluten i laktozę. Przez to nawet w daniach bezglutenowych i bez laktozy mogą pojawić się ich śladowe ilości.

Wszystkie dania przygotowujemy wyłącznie w oparciu o własne niepowtarzalne receptury. Czas oczekiwania na dania gorące wynosi około 30 minut.

Menu z gramaturami, menu uwzględniające wszystkie składniki potraw oraz lista potraw, które mogą zawierać składniki alergenne znajdują się u managera restauracji. Ceny zawierają podatek VAT. Obecne menu obowiązuje od 14 czerwca 2025r. Polecamy bony upominkowe, które można zrealizować w naszej restauracji. O szczegóły prosimy pytać kelnera. Karta menu ze znakowaniem potraw znajduje się do wglądu u managera restauracji. Rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa z dnia 15.03.2013 zmieniające rozporządzenie w sprawie znakowania Dziennik ustaw 29.03.2014 poz. 414 §13.

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

Kluseczki ziemniaczane, młoda cukinia, sos serowy Potato dumplings, baby courgettes, cheese sauce	74 PLN
Pierogi z dziczyzną, brązowe masło, orzech laskowy, szałwia Wild boar dumplings, brown butter, hazelnut, sage	86 PLN
Pierś perliczki, karmelizowane marchewki, sos tymiankowy Guinea fowl breast, caramelised carrots, thyme sauce	92 PLN
Filet z turbota, sos maślany, dzikie brokoły Turbot fillet, butter sauce, wild broccoli	92 PLN
Wolno gotowana cielęcina, krem chrzanowy, piklowana czerwona kapusta Slow-cooked veal, horseradish cream, pickled red cabbage	108 PLN
Pieczona połówka kaczki z jabłkami, świeży majeranek, kasza z grzybami Roast half of duck with apples, fresh marjoram, barley with mushrooms	128 PLN
Sezonowana polędwica wołowa, sos ziołowy, młode pory Seasoned beef tenderloin, herb sauce, young leeks	144 PLN

DESERY / DESSERTS

Kremówka krakowska Krakow's cream cake	42 PLN
Sernik z sezonowymi owocami Cheesecake, seasonal fruits	42 PLN
Tarta jabłkowa, sos angielski Apple tart, english sauce	44 PLN
Czekoladowy mus z tonką, puder z suszonego borowika Chocolate mousse with tonka, mushroom powder	46 PLN



Dear Sir/Madam,
Fr tables of more than 6 people, we add a service fee of 10%.
With best regards,
The Wierzynek Restaurant Team

We also use gluten - and lactose-containing products in our kitchen. As a result, trace amounts of it may appear even in gluten-free and lactose-free dishes.

All our dishes are prepared according to our own unique recipes. Hot dish waiting time is 30 minutes.

If you have a food allergy, intolerance or sensitivity, please speak to the restaurant manager about ingredients in our dishes before you order your meal. All prices include VAT. This menu is valid from June 14th, 2025. Gift vouchers are available at our restaurant. Please ask your waiter for a detailed offer.