

PRYZYSTAWKI / STARTERS

Gołąbek, polskie kasze z grzybami, demi glace warzywny Cabbage roll, polish heirloom grains and forest mushrooms wrapped in tender cabbage, finished with a delicate vegetable demi-glace	68 PLN
Comber z jelenia, orzechy laskowe, czarny czosnek, czarna trufla Saddle of venison, gently roasted and served with toasted hazelnuts and aged black garlic, black truffle	98 PLN
Pasztet strasburski, konfitura owocowa, tostowana chałka z bakaliami Strasbourg pâté, silky and rich, accompanied by seasonal fruit confit and toasted challah with dried fruits	82 PLN
Tatar wołowy, nasze domowe pikle, szczypiorek, wędzone żółtko Beef tartare, hand-chopped beef with house-made pickles, chives, and smoked egg yolk	78 PLN
Wędzona pierś z kaczki, sałata rzymska, cytrusy, winegret owocowy Smoked duck breast, romaine hearts, bright citrus segments, and a finely balanced fruit vinaigrette	72 PLN
Śledź, zielone jabłko, kwaśna śmietana Herring, lightly cured, with green apple and sour cream	68 PLN

ZUPY / SOUPS

Barszcz czerwony na domowym zakwasie z uszkami z farszem z prawdziwków Traditional polish barszcz, a centuries-old recipe: aromatic beet broth served with delicate porcini dumplings	38 PLN
Zupa grzybowa zabieleną z łazankami Creamed wild mushroom soup, forest mushrooms gently creamed and served with hand-made łazanki noodles	38 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

Puree ziemniaczane Mashed potatoes	24 PLN
Buraczki zasmażane Butter-braised beets	24 PLN
Liście sałat z pomidorkami, ogórkiem i winegretem szczypiorkowym Mixed salad leaves with cherry tomatoes, cucumber, and chive vinaigrette	24 PLN
Domowy chleb na zakwasie z masłem i smalcem wegańskim Homemade sourdough bread with butter and vegan lard spread	22 PLN

Drodzy Państwo,
Do stolików powyżej 4 osób doliczamy serwis w wysokości 12,5%.
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 11 grudnia 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

Jagnięcina podhalańska, fasola Piękny Jaś, sos jałowcowy Podhale lamb, Melt-in-the-mouth veal with creamy horseradish sauce and braised red cabbage	128 PLN
Wolno gotowana cielęcina, sos chrzanowy, modra kapusta Slow-cooked veal, Slow-roasted lamb, "Piękny Jaś" beans, and a fragrant juniper sauce	108 PLN
Filet z turbota, sos maślany, dzikie brokoły, ikra z pstrąga Turbot fillet, Butter-poached, served with wild broccoli and trout roe	128 PLN
Pieczona połówka kaczki z jabłkami, świeży majeranek Roast half duck, a Kraków specialty with warm apples and fresh marjoram	134 PLN
Pierogi z dziczyzną, brązowe masło, orzechy pinii, szałwia Game pierogi, hand-made dumplings with brown butter, pine nuts, and sage	86 PLN
Klusieczki ziemniaczane, sos z sera Bursztyn, skorzonera, świeża trufla Potato dumplings, served with creamy Bursztyn cheese sauce, black salsify, and freshly shaved truffle	74 PLN
Boeuf Bourguignon Boeuf Bourguignon, traditional, deeply reduced, aromatic, and outstanding	106 PLN
Chateaubriand, sos na bazie wina Barolo, szpinak z czosnkiem Chateaubriand, prime beef tenderloin with a Barolo reduction, and spinach wilted with garlic	198 PLN (300g)

DESERY / DESSERTS

Kremówka krakowska Kremówka Krakowska, a classic Kraków cream cake: crisp puff pastry and silky, vanilla-scented custard	42 PLN
Tarta Tatin z sosem angielskim Tarte Tatin, caramelized apples baked in puff pastry, served warm with crème anglaise	46 PLN
Sernik z twarogu ze Skały z domową konfiturą Cheesecake from Skała, made with artisanal Polish white cheese and finished with homemade preserves	48 PLN
Fondant czekoladowy z kardamonem, sos pomarańczowy z korzennymi nutami Chocolate fondant, warm, flowing centre with cardamom accents and spiced orange sauce	52 PLN
Selekcja polskich zagrodowych serów Selection of Polish farmhouse cheeses	84 PLN

Dear Sir/Madam,
For tables of more than 4 people, we add a service fee of 12,5%.
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 December 11th, 2025. Gift vouchers are available at our restaurant. Please ask your waiter for a detailed offer.