

PRZYSTAWKI / STARTERS

Zapiekany kozi ser, orzech laskowy, burak, zioła Baked goat cheese, hazelnut, beetroot, herbs	68 PLN
Kompozycja pomidorów, szalotka marynowana, seler naciowy Tomato composition, pickled shallot, celery	68 PLN
Pstrąg, pikle, crème fraîche Trout, pickles, crème fraîche	74 PLN
Tatar wołowy, nasze domowe pikle, szczypiorek, wędzone żółtko Beef tartare, hand-chopped beef with house-made pickles, chives, and smoked egg yolk	84 PLN
Lody z gęsich wątróbek, chałka, konfitura figowa Goose liver ice cream, challah, fig jam	86 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

ZUPY / SOUPS

Rosół Mikołaja Wierzyńka, lane kluski Mikołaj Wierzynek's traditional broth, poured noodles	38 PLN
Bisque z raka Crayfish bisque	46 PLN

DODATKI / SIDE DISHES

Domowy chleb na zakwasie z masłem Homemade sourdough bread with butter	22 PLN
Ogórki małosolne, śmietana, koperek Lightly pickled cucumbers, sour cream, dill	24 PLN
Liście sałat z pomidorkami, ogórkiem i winegretem szczypiorkowym Mixed salad leaves with cherry tomatoes, cucumber, and chive vinaigrette	24 PLN
Pieczone ziemniaki Roasted potatoes	26 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 21 kwietnia 2026r. 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

Pierogi z wędzonym twarogiem, żurawina, śmietana Dumplings with smoked cottage cheese, cranberry, sour cream	86 PLN
Nóżka z kaczki, modra kapusta, sos tymiankowy, kminek Duck leg, red cabbage, thyme sauce, caraway	128 PLN
Game Bourguignon, sezonowe warzywa korzeniowe, czerwone wino Wild boar Bourguignon, seasonal root vegetables, red wine	128 PLN
Wolno gotowana cielęcina, sos truflowy, puree z brokuła Slow-cooked veal, truffle sauce, broccoli purée	138 PLN
Jagnięcina podhalańska, zielony groszek, sos jałowcowy Podhale lamb, green peas, juniper sauce	146 PLN
Pstrąg smażony na klarowanym maśle, sos buerre blanc, bukiet ziół Regional trout fried on butter, beurre blanc sauce, fresh herbs	98 PLN
Chateaubriand, sos na bazie wina Porto, szpinak z czosnkiem Chateaubriand, prime beef tenderloin with a Porto reduction, and spinach wilted with garlic	198 PLN (300g)

DESERY / DESSERTS

Sernik z twarogu ze Skały z domową konfiturą Cheesecake made with artisanal Polish white cheese from Skała with homemade preserves	48 PLN
Tort Wierzynek Biskopt migdałowy, krem kawowy, krem czekoladowy Almond sponge cake, coffee cream, chocolate cream	52 PLN
Kremówka krakowska Classic Cracow cream cake: crisp puff pastry and vanilla custard	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 21st, 2026. Gift vouchers are available at our restaurant. Please ask your waiter for a detailed offer.