

Wierzynek

— 1364 —
RESTAURACJA



TRADYCYJNE SPOTKANIE WIGILIJNE
W RESTAURACJI WIERZYNEK

TRADITIONAL CHRISTMAS EVE MEETING
AT THE WIERZYNEK RESTAURANT

RESTAURACJA WIERZYNEK – KRÓLEWSKA SZTUKA UCZTOWANIA!

Legenda Restauracji Wierzynek sięga 1364 roku, kiedy to na prośbę króla Kazimierza Wielkiego kupiec krakowski Mikołaj Wierzynek został gospodarzem najsłynniejszej uczyty w dziejach Polski, wyprawionej z okazji zaślubin wnuczki króla z cesarzem Karolem IV Luksemburczykiem.

Na tę wspaniałą uroczystość przybyli władcy i możni z całej Europy. Jak głosi legenda, stoły uginały się pod ciężarem potraw i napojów, a każdy z gości został obdarowany złotą i srebrną zastawą stołową. Najwybitniejsi kronikarze epoki przyznawali, iż kunszt i obfitość jadła, gościnność i hojność gospodarza oraz radość biesiadników nie znały umiaru.

Tradycję celebrowania jedzenia i królewskiej obsługi kultywujemy do dziś, zapraszając gości w magiczne progi Restauracji Wierzynek.

WIERZYNEK RESTAURANT – JOIN US FOR THE TRULY ROYAL FEAST!

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.

Prosimy o wybór jednego zestawu menu dla wszystkich gości.

Please choose one and the same menu for all the guests.



Wierzynek

— 1364 —

RESTAURACJA

ZESTAW I / SET I

PRZYSTAWKI / STARTERS

**Siekany śledź bałtycki /
marynowane leśne grzyby / jabłko i gruszka**

Chopped Baltic herring /
marinated forest mushrooms / apple and pear

ZUPA / SOUP

**Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie /
uszka z grzybami z polskich lasów / kawałki pieczonego jabłka**

Traditional red borscht with sourdough /
dumplings with mushrooms from Polish forests / pieces of baked apple

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

**Pulpety z karpia i cielęciny / grzyby mikołajkowe w śmietanie /
ziemniaki puree z masłem / fasolka szparagowa z włoskim guanciale i wędzoną śliwką**

Meatballs with carp and veal / St. Nicholas' mushrooms in cream /
mashed potatoes with butter / green beans with Italian guanciale and smoked plum

DESER / DESSERT

Tarta porzeczkowa / sorbet z czarnej porzeczki

Currant tart / blackcurrant sorbet

NAPOJE / BEVERAGES

**Kompot z suszu w karafkach / Woda w karafkach
Kawa lub herbata do wyboru do deseru**

Dried compote in carafes / Water in carafes
Coffee or tea to choose from with dessert

WINO / WINE

Parthenium 150 ml lub Wino grzane 150 ml

Parthenium 150 ml or Mulled wine 150 ml

CENA ZESTAWU 255 ZŁ / SET PRICE 255 PLN



Wierzynek

— 1364 —

RESTAURACJA

ZESTAW II / SET II

PRZYSTAWKI / STARTERS

**Tatar z pstrąga / marynowane grzyby leśne / pieczony jarmuż /
majonez szczypiorkowy / pikle**

Traditional red borscht with sourdough /
dumplings with mushrooms from Polish forests / pieces of baked apple

ZUPA / SOUP

**Tradycyjny barszcz czerwony na zakwasie /
uszka z grzybami z polskich lasów / kawałki pieczonego jabłka**

Traditional red borscht with sourdough /
dumplings with mushrooms from Polish forests / pieces of baked apple

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

**Łosoś pieczony w marynacie z miodu i gorzycy / risotto z gruszką w białym winie /
mus z marchwi i pomarańczy z cynamonem i odrobiną anyżu /
kwaśno słodka kapusta rzymska**

Salmon baked in honey and mustard marinade / risotto with pear in white wine /
carrot and orange mousse with cinnamon and a bit of anise / sour sweet Roman cabbage

DESER / DESSERT

Kremówka Krakowska / ciasto cygaretkowe / mus z malin

Krakow cream cream / cigarillo cake / raspberry mousse

NAPOJE / BEVERAGES

**Kompot z suszu w karafkach / Woda w karafkach
Kawa lub herbata do wyboru do deseru**

Dried compote in carafes / Water in carafes
Coffee or tea to choose from with dessert

WINO / WINE

Parthenium 150 ml lub Wino grzane 150 ml

Parthenium 150 ml or Mulled wine 150 ml

CENA ZESTAWU 275 ZŁ / SET PRICE 275 PLN



Wierzynek

— 1364 —

RESTAURACJA

ZESTAW III / SET III

PRZYSTAWKI / STARTERS

**Wędzona kaczka w owocowym dymie / sos z owoców leśnych / palony por /
jajko przepiórcze / majonez truflowy**

Smoked duck in fruit smoke / forest fruit sauce / roasted leek / quail egg / truffle mayonnaise

ZUPA / SOUP

**Zupa z prawdziwkami / domowy makaron /
oliwa jałowcowa z rozmarynem / ser „Bursztyn”**

Boletus soup / homemade noodles /
juniper olive oil with rosemary / „Bursztyn” cheese

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

**Sandacz smażony z pistacjami/polenta z warzywami i kurkami /
mus z marchwi i pomarańczy z cynamonem i odrobiną anyżu /
brokuł z masłem, miodem i cytryną**

Fried zander with pistachios / polenta with vegetables and chanterelles /
carrot and orange mousse with cinnamon and a bit of anise /
broccoli with butter, honey and lemon

DESER / DESSERT

Sernik Chałwowy / sos malinowy

Halva cheesecake / raspberry sauce

NAPOJE / BEVERAGES

**Kompot z suszu w karafkach / Woda w karafkach
Kawa lub herbata do wyboru do deseru**

Dried compote in carafes / Water in carafes
Coffee or tea to choose from with dessert

WINO / WINE

Parthenium 150 ml lub Wino grzane 150 ml

Parthenium 150 ml or Mulled wine 150 ml

CENA ZESTAWU 295 ZŁ / SET PRICE 295 PLN



Wierzynek

— 1364 —

RESTAURACJA

ZESTAW IV / SET IV

PRZYSTAWKI / STARTERS

PRZYSTAWKI PODAWANE SERWISEM FRANCUSKIM / STARTERS SERVED WITH FRENCH SERVICE

Śledź z bakaliami / kompresowane jabłko z cydrem gruszkowym

**Pstrąg wędzony / majonez z regionalną śliwką „Suska Sechłońska” /
pieczony burak z malinami i imbirem**

Pate z kaczey wątróbki / konfitura z jarzębiny

Herring with nuts and dried fruits / compressed apple with pear cider

Smoked trout / mayonnaise with regional plum „Suska Sechłońska” /
baked beetroot with raspberries and ginger

Duck liver pate / rowan jam

ZUPA / SOUP

Zupa z prawdziwkami / domowy makaron / oliwa jałowcowa z rozmarynem / ser „Bursztyn”

Boletus soup / homemade noodles / juniper olive oil with rosemary / „Bursztyn” cheese

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

**Filet z kaczki pieczony / sos jus z wędzoną śliwką i jałowcem /
mus z pieczonej pietruszki z masłem orzechowym / puree ziemniaczane z oliwą truflową /
dżem z jesiennych buraków**

Roasted duck fillet / jus sauce with smoked plum and juniper /
baked parsley mousse with peanut butter / potato puree with truffle oil / autumn beetroot jam

DESER / DESSERT

**Torcik Wierzynek serwowany z kieliszkiem domowej firmowej śliwowicy
wafel / czekolada deserowa / powidło śliwkowe / marcepan**

Wierzynek cake served with a glass of home-made slivovitz
waffle / plain chocolate / plum jam / marzipan

NAPOJE / BEVERAGES

**Kompot z suszu w karafkach / Woda w karafkach
Kawa lub herbata do wyboru do deseru**

Dried compote in carafes / Water in carafes
Coffee or tea to choose from with dessert

WINO / WINE

Parthenium 150 ml lub Wino grzane 150 ml

Parthenium 150 ml or Mulled wine 150 ml

CENA ZESTAWU 395 ZŁ / SET PRICE 395 PLN

Minimalna ilość osób 15

The minimum number of people is 15

Serwis kelnerski nie jest wliczony w cenę zestawu. Będzie nam bardzo miło, jeśli zgodzą się Państwo doliczyć 10% wartości kolacji do rachunku i docenią w ten sposób pracę naszego zespołu. Wszelkie informacje o Państwa rezerwacji zostaną przekazane managerom odpowiedzialnym za realizację rezerwacji i opiekę nad Państwa Gośćmi.

Service is not included. We will be very pleased if you agree to add 10% of the dinner value to the bill and appreciate the work of our team in this way. All information about your booking will be provided to the managers who will take care of your guests.



Rynek Główny 16
Main Market Square 16
tel./phone: +48 12 424 96 24/25
e-mail: rezerwacja@wierzynek.com.pl

www.wierzynek.pl

