

Wierzynek

— 1364 —

RESTAURACJA

SYLWESTER

NEW YEAR'S EVE

2021/ 2022

UCZTĘ CZAS ZACZAĆ!

LET THE FEAST BEGIN!

SYLWESTER NEW YEAR'S EVE

2021 / 2022

UROCZYSTA KOLACJA SYLWESTROWA W WIERZYNKU

Ucztę czas zacząć!

Wigilia Nowego Roku, krakowski rynek i słynąca z wielowiekowej tradycji ucztowania restauracja to połączenie gwarantujące niezapomniana wspomnienia z sylwestrowej nocy!

Legendarny Wierzynek zaprasza na wykwintną zasiadaną kolację, podczas której doświadczą Państwo królewskiej przyjemności biesiadowania.

Specjalnie na tę okazję, nasi Szefowie Kuchni przygotowali dwa zestawy wyszukanych siedmiodaniowych menu, wypełnionych polskimi i międzynarodowymi specjałami.

Sylwester w Wierzyнку to obietnica prawdziwie wytwornej uczyty dla zmysłów!

Zapraszamy!

NEW YEAR'S EVE GALA AT WIERZYNEK!

Let the feast begin!

Famous for a lavish feasting tradition, the Wierzynek Restaurant invites you to spend this one-of-a-kind evening with us!

We offer an exquisite sit down dinner, during which you will indulge in a truly royal pleasure! You can choose one of our refined seven course menu sets, which include exquisite Polish and international flavors, combined to your pleasure by our Chefs.

We guarantee an unforgettable royal-style extravaganza for your taste buds, eyes and spirit!

You cannot miss it!



**Restauracja nie oferuje oprawy muzycznej kolacji.*

**Restaurant doesn't provide live music setting.*



MENU I

AMUSE BOUCHE

PRZYSTAWKA ZIMNA / COLD STARTER

PÂTÉ Z DZIKA Z PISTACJAMI I SAŁATKĄ Z LEŚNYCH GRZYBÓW
Boar pâté with pistachio nuts served with wild mushroom salad

PRZYSTAWKA CIEPŁA / HOT STARTER

RAVIOLI Z MIĘSEM KRABOWYM I SZPINAKIEM PODANE NA SOSIE Z CZERWONEGO PIEPRZU
Crab & spinach ravioli served with pepper sauce

ZUPA / SOUP

CAPUCCINO GRZYBOWE Z NUTĄ OLIWY TRUFLOWEJ
Mushroom cappuccino with truffle olive oil

ENTREMETS

SORBET CYTRYNOWO-PIETRUSZKOWY
Lemon & parsley sorbet

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ PODANY NA WŁOSKIEJ KAPUŚCIE
Z MUŚLINOWYM PURÉE ORAZ KURKAMI I TOPINAMBUREM W SOSEM ROZMARYNOWYM
Beef tenderloin steak served with Italian cabbage,
velvety potato purée with chanterelles and Jerusalem artichoke in rosemary sauce

DESER / DESSERT

SEMIFREDDO ŚMIETANKOWO-MALINOWE
PODANE Z SOSEM MIĘTOWYM I SORBETEM Z CZARNEJ PORZECZKI
Cream & raspberry semifreddo served with mint sauce and black currant sorbet

NAPOJE / BEVERAGES

KAWA, HERBATA, WODA MINERALNA
Coffee, tea, mineral water

Toast o północy na powitanie Nowego Roku - kieliszek szampana

A midnight toast to welcome the New Year - a glass of champagne

Moët & Chandon
Champagne Brut Impérial, France

Cena menu za osobę / Price per person 730 zł / 159 Euro



MENU II

AMUSE BOUCHE

PRZYSTAWKA ZIMNA / COLD STARTER

RICOTTA Z SERA OWCZEGO Z PIANKĄ Z BURAKA CZERWONEGO
POSYPANA ŚNIEGIEM Z OLIWY O SMAKU CHILI

Ewe's milk cheese ricotta with beetroot foam sprinkled with chili olive oil

PRZYSTAWKA CIEPŁA / HOT STARTER

RAVIOLI ZE SZPINAKIEMZ MASCARPONE I SUSZONYMI POMIDORAMI

Ravioli with spinach with mascarpone and dried tomatoes

ZUPA / SOUP

AKSAMITNY KREM RAKOWY Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ I OLIWĄ KOPERKOWĄ

Velvety crayfish cream with sour cream and dill oil

ENTREMETS

SORBET MIODOWO-CYNAMONOWY

Honey & cinnamon sorbet

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

OKOŃ NA MUSIE Z MARCHEWKI Z SELEREM Z SELEREM I IMBIREM W SOSIE CYTRYNOWYM

Sea bass on carrot mousse with celery, celery and ginger in lemon sauce

DESER / DESSERT

ROLADA Z KARMELU I MANGO Z LODAMI O SMAKU GIANDUJI I CHRUPIĄCYM KROKANTEM

Caramel & mango roulade served with gianduia ice cream and crispy brittle

NAPOJE / BEVERAGES

KAWA, HERBATA, WODA MINERALNA

Coffee, tea, mineral water

Toast o północy na powitanie Nowego Roku - kieliszek szampana

A midnight toast to welcome the New Year - a glass of champagne

Moët & Chandon

Champagne Brut Impérial, France

Cena menu za osobę / Price per person 730 zł / 159 Euro



REZERWACJE:

pn.-pt. 9.00-18.00

tel.: +48 728 873 473, +48 12 424 96 24 lub 25

e-mail: rezerwacja@wierzynek.com.pl

Rynek Główny 16, Kraków

www.wierzynek.pl