Wierzynek
— 1364 —
RESTAURACJA

KRÓLEWSKA SZTUKA UCZTOWANIA!

LET THE FEAST BEGIN!

Przed sześcioma wiekami w 1364 roku z inicjatywy krakowskiego kupca Mikołaja Wierzynka w jednej z krakowskich kamienic odbyła się najsłynniejsza uczta w dziejach Polski – zaślubiny wnuczki króla Kazimierza Wielkiego z cesarzem Karolem IV Luksemburczykiem. Według doniesień: „stoły uginały się pod ciężarem potraw i napojów", a każdy z gości został obdarowany złotą i srebrną zastawą stołową. Nawet najwybitniejsi kronikarze wprawieni w sztuce opisu przyznawali, iż kunszt i obfitość jadła, hojność gospodarza oraz radość biesiadników były trudne do wyrażenia. Tradycję celebrowania jedzenia i królewskiej obsługi podtrzymujemy zapraszając gości w magiczne progi Restauracji Wierzynek.

***

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.

WIERZYNKOWE KURDYBANY

W Restauracji Wierzynek znajduje się wiele dzieł sztuki, które czynią to miejsce wyjątkowym. Niektóre z nich są powszechnie znane, a niektóre ukryte. Takim ukrytym skarbem są zdobiące Salę Wierzynkową kurdybany. Restauracja Wierzynek jest jedyną restauracją na świecie z tak dekorowanymi ścianami. Kurdybany, znane również jako Cuir de Cordoue, to wywodzące się ze średniowiecznej Kordoby odpowiedniki dzisiejszych tapet. Wykonano je z garbowanej skóry cielęcej, tłoczonej w zawiłe ornamenty, a następnie dekorowane metalami szlachetnymi i naturalnymi barwnikami. Kurdybany zyskały wielką popularność w czasach renesansu, gdy ozdabiano nimi pałace królewskie i rezydencje wielmożów.
Do dziś zachowało się mniej niż 300 takich realizacji. Wierzynek jest jedynym miejscem na świecie, gdzie w XXI wieku użyto tej unikalnej techniki do dekoracji ścian i utrzymania ich renesansowego charakteru. Za inspiracje posłużyły tu kurdybany wawelskie.

***

CORDWAIN OF WIERZYNEK

There are many art pieces that adorn the unique interiors of the Wierzynek Restaurant and contribute to making it such a special venue. Some of them are well known, and some are hidden. One such hidden treasure is the cordwain decorating the Wierzynek Room. Wierzynek Restaurant is the only restaurant in the world with such decorated walls. Cordwain, also known as Cuir de Cordoue, are equivalents of today's wallpapers originating from medieval Cordoba. They are made of tanned calfskin, embossed in intricate ornaments and then decorated with precious metals and natural dyes. Cordwain gained great popularity during the Renaissance, when they were used to decorate royal palaces and magnates' residences. Less than 300 such creations have survived to this day.
Wierzynek is the only place in the world where this unique technique has been used in the 21st century to decorate walls and keep its Renaissance character. The inspiration for this was taken from the Wawel Castle cordwains.

Wierzynek
— 1364 —
KRÓLEWSKIE SMAKI

POZNAJ KRÓLEWSKI SMAK CZEKOLADY

EXPERIENCE THE ROYAL TASTE OF CHOCOLATE

Wierzynek Królewskie Smaki to marka stworzona z pragnienia, by nasi Klienci mogli we własnym domu delektować się smakiem słodkich dzieł sztuki, tworzonych przez mistrzów sztuki cukierniczej Restauracji Wierzynek. Niezwykłe połączenie wielowiekowej tradycji, wyrafinowanego kunsztu, wyselekcjonowanych składników i nieograniczonej cukierniczej wyobraźni – to nasza receptura na iście królewską ucztę dla podniebienia.

Z dumą prezentujemy kolekcje ekskluzywnych bombonierek, zdobionych autorskimi lub personalizowanymi grafikami, luksusowych tabliczek czekolady, batonów, deserów czy czekoladowych figurek. Nasz słodki sen już się spełnił.

Dziś tworzymy, by spełniać Państwa słodkie marzenia!

***

Our Royal Chocolate Workshop was created to enable Customers to take home the luxurious gourmet creations of Wierzynek's master chocolatiers. A unique combination of royal tradition, selected ingredients, sophisticated craftsmanship and unlimited confectionary imagination – this is our sweet recipe for a chocolate masterpiece.

Wierzynek Royal Chocolate Workshop proudly presents collections of exceptional pralines, packed in exclusive boxes with original visuals or personalized labeling. You can also indulge in the royal taste of our chocolate bars, cakes, figures and truffles.

The Wierzynek Royal Chocolate Workshop makes your sweet dreams come true!

Wierzynek
— 1364 —
KRÓLEWSKIE SMAKI

TORCIK WIERZYNEK
DESER NIEZWYKŁY JAK TO MIEJSCE
WIERZYNEK CAKE
EXPERIENCE THE ROYAL TASTE OF CHOCOLATE

Wspaniały ręcznie wykonany, deser łączący subtelne nuty domowego powidła śliwkowego z wyrazistym smakiem najwyższej jakości marcepanu. Głębię aromatów podkreślają zdecydowane nuty czekolady deserowej. Torcik Wierzynek to arcydzieło mistrzów cukierniczych manufaktury Wierzynek Królewskie Smaki.

***

A wonderful, handmade dessert combining subtle notes of homemade plum jam with the distinct taste of the highest quality marzipan. The depth of the aroma is emphasized by strong notes of dessert chocolate. Signature Torcik Wierzynek (Wierzynek Cake) is a masterpiece of confectioners Wierzynek Królewskie Smaki manufactory.

Zabierz ten niezwykły smak ze sobą. Zapytaj kelnera o możliwość zakupu.

Take this extraordinary flavor with you. Ask the waiter about the possibility of purchasing.

MENU

DZICZYZNA - Nasza specjalność!
VENISON-Our speciality!

PRZYSTAWKI ZIMNE | COLD STARTER

Podwędzany tatar z sarny / grzanka truflowa / żółtko sous vide / borowik / kapar / ogórek / gorczyca

Smoked roe-deer tartare / truffle toast / sous vide egg yolk / boletus / caper / cucumber / mustard greens

89 zł

PRZYSTAWKA CIEPŁA | WARM STARTER

Pierogi z siekanym jeleniem / puree z dyni / z chrupiącym boczkiem / sos z leśnych grzybów

Dumplings with chopped deer / pumpkin puree / with crispy bacon / forest mushroom sauce

87 zł

ZUPA | SOUP

Consome z dzikiego ptactwa / kołduny jagnięce / julienne warzywne / oliwa lubczyk

Consome of wild fowl / lamb „kołduny" / vegetable julienne

48 zł

DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

Comber sarna / puree topinambur / kawa / żurawina / kurki z patelni / ziemniaki konfitowane / sos demi glace

Roe deer loin / mashed Jerusalem artichoke ▪ coffee / cranberries / skillet chanterelles / confit potatoes / demi glace sauce

229 zł

DESER | DESSERT

POLECAMY NASZ WIELOKROTNIE NAGRADZANY DESER

Lody z karmelizowanych w miodzie borowików / ziemia czekoladowo-orzechowa / sos z czarnej porzeczki

WE RECOMMEND OUR AWARD-WINNING DESSERT

Honey-caramelized porcini mushroom ice cream / chocolate & nut ground / black currant sauce

59 zł

MENU

PRZYSTAWKI ZIMNE | COLD STARTERS

Śledź solony / cherry / wiśnia marynowana / burak /
jabłko łąckie / majonez / koperek
Herring / cherry / pickled cherry / beet / „Łąckie" apple / mayonnaise / dill
59 zł

Kawior Antonius ***** / granita z szampana / łosoś marynowany / blin gryczany
*Antonius ***** caviar / champagne granita / marinated salmon / buckwheat blini*
650 zł

Sałatka cezar / perliczka / bekon / sos anchoise / parmezan / pomidorki
Caesar salad / guinea fowl / bacon / anchovy sauce / parmesan cheese / tomatoes
69 zł

MENU

PRZYSTAWKI CIEPŁE | WARM STARTERS

Borowik / czosnek / rozmaryn
Boletus nobilis / garlic / rosemary
67 zł

MENU

ZUPY | SOUPS

Barszcz czerwony na zakwasie / uszka z borowikami
Red beetroot borscht / dumplings with boletus mushrooms
42 zł

Aksamitny krem rakowy / żółtko sous vide / fenkuł / kawior
Velvety crayfish cream / sous vide yolk / fennel / caviar
59 zł

MENU

DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES

Polędwica wołowa / puree ziemniaczane z gorczycą/ dziki brokuł / sos ze starego wina

Beef tenderloin / mustard puree / wild broccoli / aged wine sauce

149 zł

Kacza pierś / sękacz /puree marchewkowe / pomarańcza / palona marchew / sos demi-glace / żel malinowy

Duck breast / „sękacz" tree cake / carrot puree / orange / roasted carrot / demi-glace sauce / raspberry gel

139 zł

Gołąbki z włoskiej kapusty / kasza pęczak z leśnymi grzybami / warzywa rustykalne / sos z zielonego pieprzu / palone masło

Stuffed Italian cabbage / pearl groats with forest mushrooms / rustic vegetables / green pepper sauce / roasted butter

79 zł

Jesiotr / puree seler – jabłko / karmelizowany palony seler / kurki / kompresowana kapusta czerwona/ sos z czerwonego wina / śliwka wędzona / dekor jabłko marynowane / koperek / żel cytrusowy

Sturgeon / celery-apple puree / caramelized roasted celery / chanterelles / compressed red cabbage / red wine sauce / smoked plum / garnish pickled apple / dill / citrus gel

129 zł

Polędwiczka wieprzowa / złociste kopytka / buraczki zasmażane / sos pieprzowy

Pork tenderloin / golden potato dumplings / fried beets / pepper sauce

89 zł

Kotlet schabowy z kością / kapusta zasmażana / ziemniaki po krakowsku

Pork chop on the bone / fried cabbage / Cracow style potatoes

79 zł

MENU

DESERY | DESSERTS

Ciastko czekoladowe / sos malinowy / lody waniliowe /
bita śmietana / owoce
Chocolate cake / raspberry sauce / vanilla ice cream /
whipped cream / fruit
39 zł

Pistacjowy creme brulle / cukier trzcinowy / owoce / mięta
Pistachio creme brulle / cane sugar / fruit / mint
41 zł

Tradycyjny sernik krakowski / lody czekoladowe /
sos truskawkowy / owoce
Traditional Krakow cheesecake / chocolate ice-cream / strawberry sauce / fruit
38 zł

Szarlotka na ciepło / sos waniliowy / gałka lodów /
świeża mięta / owoce
Warm apple pie / vanilla sauce / scoop of ice cream / fresh mint / fruits
37 zł

NAPOJE I BEVERAGES

NAPOJE GORACE | HOT BEVERAGES

Herbata – Ronnefeldt *Tea Ronnefeldt*	19 zł
Lungo 100ml	18 zł
Espresso 30ml	18 zł
Cappuccino 100ml	19 zł
Caffé Latte 170ml	19 zł
Macchiato 40ml	18 zł

NAPOJE ZIMNE | COLD DRINKS

WODA MINERALNA | MINERAL WATER

Cisowianka 0,7l	26 zł

NAPOJE | SOFT DRINKS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Kinley 0,25l	18 zł
Fuzetea 0,25l brzoskwia, cytryna *peach, lemon*	18 zł
Sok ze świeżych owoców 0,2l pomarańcza / grejpfrut *Freshly squeezed juice* *orange / grapefruit*	35 zł
Soki Cappy 0,25l pomarańczowy / jabłkowy / grejpfrutowy / czarna porzeczka *Cappy Juice* *orange / apple / grapefruit / black currant*	18 zł

PIWA | BEER

PIWA BECZKOWE | DRAUGHT BEER

Heineken 0,33l / 0,5l	27 zł / 29 zł
Żywiec Biały 0,33l / 0,5l	23 zł / 26 zł

PIWA BUTELKOWE | BOTTLED BEER

Żywiec APA, Żywiec IPA 0,5l	28 zł
Żywiec Porter 0,5l	29 zł
Warka Radler 2% 0,5l	26 zł
Warka Radler 0% 0,5l	26 zł
Żywiec 0 % 0,33l	19 zł
Heineken 0% 0,5l	25 zł

MIODY PITNE | MEADS

Dwójniak Hetmański (Malinowy / *Raspberry*) 100 ml	53 zł
Dwójniak Książęcy 100 ml	55 zł
Półtorak Królewski (Gronowy / *Grape*) 100 ml	59 zł
Dwójniak Biskupi (Jabłkowy / *Apple*) 100 ml	52 zł
Trójniak Szlachecki 100 ml	51 zł
Degustacja Miodów 5x40 ml *Mead degustation*	149 zł

Serwis nie jest wliczony w cenę.
Informacja o składzie potraw, gramaturze oraz alergenach dostępna jest na życzenie.

The service is not included in the price.
Composition of dishes as well as and allergens and weight information is available upon request.

Wierzynek
— 1364 —
KRÓLEWSKIE SMAKI

ZABIERZ KRÓLEWSKIE SMAKI DO DOMU!
TAKE THE ROYAL TASTES HOME!

BOMBONIERKA 9 PRALIN WIERZYNEK
z nadzieniem orzechowym w białej czekoladzie
BOX OF 9 CHOCOLATES „WIERZYNEK”
with a nutty filling in white chocolate
Cena / *Price:* **48 zł**

BOMBONIERKA 9 PRALIN WIERZYNEK
ze Śliwowicą i nadzieniem śliwkowym
w ciemnej czekoladzie
BOX OF 9 CHOCOLATES „WIERZYNEK”
with „Slivovitz” – plum vodka
and plum filling in dark chocolate
Cena / *Price:* **48 zł**

BOMBONIERKA 6 PRALIN WIERZYNEK
z nadzieniem orzechowym w białej czekoladzie
BOX OF 6 CHOCOLATES „WIERZYNEK”
with a nutty filling in white chocolate
Cena / *Price:* **32 zł**

BOMBONIERKA 6 PRALIN WIERZYNEK
ze Śliwowicą i nadzieniem śliwkowym
w ciemnej czekoladzie
BOX OF 6 CHOCOLATES „WIERZYNEK”
with „Slivovitz” – plum vodka
and plum filling in dark chocolate
Cena / *Price:* **32 zł**

BOMBONIERKA 3 PRALINY WIERZYNEK
z nadzieniem orzechowym w białej czekoladzie
BOX OF 3 CHOCOLATES „WIERZYNEK”
with a nutty filling in white chocolate
Cena / *Price:* **25 zł**

BOMBONIERKA 3 PRALINY WIERZYNEK
ze Śliwowicą i nadzieniem śliwkowym
w ciemnej czekoladzie
BOX OF 3 CHOCOLATES „WIERZYNEK”
with „Slivovitz” – plum vodka
and plum filling in dark chocolate
Cena / *Price:* **25 zł**