

# Wierzynek

— 1364 —  
RESTAURACJA

---

## KRÓLEWSKA SZTUKA UCZTOWANIA! LET THE FEAST BEGIN!

Przed sześcioma wiekami w 1364 roku z inicjatywy krakowskiego kupca Mikołaja Wierzyńka 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 Wierzyńkową 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, tłoczonyj w zawile 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

---

## DZICZYŻNA - Nasza specjalność! VENISON - Our speciality!

### PRZYSTAWKI ZIMNE | COLD STARTER

Podwędzany tatar z jelenia / jarmuż / żółtko sous vide /  
trufla / borowik / kapary

*Smoked deer tartare / kale / sous vide yolk / truffle / boletus / capers*

89 zł

### PRZYSTAWKA CIEPŁA | WARM STARTER

Pierogi z siekanym dzikiem / puree z jabłka i dyni /  
chrupiący boczek/demi-glace pieprzowy

*Dumplings with chopped wild boar /  
apple and pumpkin puree / crispy bacon /  
peppered demi-glace*

89 zł

### ZUPA | SOUP

Consomme z dzikiego ptactwa /  
kołduny jagnięce / oliwa z lubczyku

*Consomme of wild fowl / lamb dumplings / lovage oil*

48 zł

### DANIE GŁÓWNE | MAIN COURSE

Comber z sarny / puree z topinamburu / kurki /  
palony por / bób / esencja jeżynowa

*Roe deer saddle / mashed artichoke / chanterelles /  
roasted leek / broad bean / blackberry essence*

239 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 boletus mushroom ice cream /  
chocolate & nut / blackcurrant sauce*

55 zł



# MENU

---

## PRZYSTAWKI ZIMNE | COLD STARTERS

Łosoś / jajko poche / szparagi / crème fraîche /  
żel cytrusowy / cebula marynowana  
*Salmon / poached egg / asparagus / crème fraîche /  
citrus gel / marinated onion*  
79 zł

Kawior astrachański / łosoś marynowany / blin gryczany / prosecco  
Astrakhan caviar / marinated salmon / buckwheat blin pancake / prosecco  
670 zł

Regionalne kozie sery łomnickie / żurawina / miód z chili /  
cebula marynowana / puder z rozmarynu  
*Selection of regional goat cheese „Łomnickie” / cranberry /  
honey with chilli / pickled onion / rosemary powder*  
64 zł



# MENU

---

## PRZYSTAWKI CIEPŁE | WARM STARTERS

Pierogi z siekanym dzikiem / puree z jabłka i dyni /  
chrupiący boczek/demi-glacé pieprzowy

*Dumplings with chopped wild boar /  
apple and pumpkin puree / crispy bacon /  
peppered demi-glacé*

89 zł



# MENU

---

## ZUPY | SOUPS

**Barszcz czerwony na zakwasie / jajko poche / krolec grzybowy**

*Sour pickled beet borscht / poached egg / mushroom croquette*

42 zł

**Aksamitny krem rakowy / żółtko sous vide / rak suszony / fenkuł / kawior**

*Velvety crayfish cream / sous vide yolk / dried crayfish / fennel / caviar*

59 zł





# MENU

---

## DANIA GŁÓWNE | MAIN COURSES



Polędwica wołowa / puree grzybowe z domieszką selera /  
szpinak / marynowane pomidorki cherry /  
sos z czerwonego wina

*Beef tenderloin / mushroom puree with celery /  
spinach / marinated cherry tomatoes /  
red wine sauce*

169 zł

Kaczka pierś / puree z pietruszki /  
kurki / sos demi- glace / czarna porzeczka

*Duck breast / parsley puree / chanterelles /  
demi glace sauce / blackcurrant*

139 zł

Kwiat cukinii / puree z marchwi / borowik / nowalijki / trufla  
*Zucchini flower / carrot puree / boletus mushroom / spring vegetables / truffle*

99 zł

Okoń / puree z kalafiora / szparagi / koper / raki / cytrusy

*Perch / cauliflower puree / asparagus / dill / crayfish / citrus*

149 zł

Polędwiczka wieprzowa / polenta z borowikiem /  
puree z buraka / szpinak / sos demi- glace

*Pork tenderloin / polenta with boletus /  
beetroot puree / spinach / demi glace sauce*

109 zł

# MENU

---

## DESERY | DESSERTS

**Kremówka Krakowska / świeże owoce / sos porzeczkowy**  
*Cream cake in Krakow style / fresh fruit / currant sauce*  
49 zł

**Sernik z białą czekoladą / sos malinowy / lody czekoladowe /  
bita śmietana / świeża mięta**  
*Cheesecake with white chocolate / raspberry sauce /  
chocolate ice cream / whipped cream / fresh mint*  
49 zł

**Pistacjowy crème brulee / cukier brązowy / owoce / świeża mięta**  
*Pistachio crème brûlée / brown sugar / fruit / fresh mint*  
49 zł



# NAPOJE I BEVERAGES

---

## NAPOJE GORĄCE | HOT BEVERAGES

Herbata – Ronnefeldt <i>Tea Ronnefeldt</i>	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 brzoskvia, cytryna <i>peach, lemon</i>	18 zł
Sok ze świeżych owoców 0,2l pomarańcza / grejpfrut <i>Freshly squeezed juice</i> <i>orange / grapefruit</i>	35 zł
Soki Cappy 0,25l pomarańczowy / jabłkowy / grejpfrutowy / czarna porzeczka <i>Cappy Juice</i> <i>orange / apple / grapefruit / black currant</i>	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 0% 0,5l	26 zł
Żywiec 0 % 0,33l	19 zł
Heineken 0% 0,5l	25 zł

### MIODY PITNE | MEADS

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

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

**PIERNIKI CHOPIN**

Pierniki z nadzieniem śliwkowym  
oblane czekoladą /pierniki w lukrze

*CHOPIN - GINGERBREAD COOKIES*  
*Gingerbread with plum filling covered*  
*with chocolate / gingerbread with icing*

**Cena / Price: 45 zł**

**SONATY CHOPINA**

8 trufli: czekolada (biała /mleczna /  
ciemna) z różnymi nadzieniami

*CHOPIN'S SONATAS*  
*8 truffles: chocolate (white/milk/dark)*  
*with various fillings*

**Cena / Price: 48 zł**

**PRELUDIA CHOPINA**

24 praliny: czekolada (biała /mleczna /ciemna)  
z karmelowym nadzieniem

*CHOPIN'S PRELUDES*  
*24 pralines: chocolate (white/milk/dark)*  
*with caramel filling*

**Cena / Price: 130 zł**

