

## WARSZTATY LEPIENIA PIEROGÓW DUMPLINGS WORKSHOP

---

Znane już od XIII wieku. Przyrządzane na podstawie receptur przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Skrywające pod cienką warstwą ciasta zarówno wytrawne jak i słone nadzienia. Prawdopodobnie najpopularniejsze danie polskiej kuchni. **PIEROGI!**

*Known since the thirteenth century. Based on recipes that are handed down over the ages. Hiding delicious fillings underneath the thin layer of dough. Probably the most popular dish of Polish cuisine. **DUMPLINGS!***

---



Odrobina fantazji, szczypta cierpliwości i całe serce to składniki niepowtarzalnych ręcznie robionych pierogów. Resztę zapewnimy my.

*A bit of fantasy, a pinch of patience and the whole heart are the ingredients of unique hand-made dumplings. We will provide the rest.*

---

## **WARSZTATY LEPIENIA PIEROGÓW 150 zł / os.**

**Jak staropolski obyczaj każe, ugościmy Państwa wyśmienitymi domowymi specjalami.**

**Na dobry początek Polski likier wiśniowy**

**Na wstęp do warsztatów degustacja 3 rodzajów pierogów z farszem ruskim z mięsem z kapusta i grzybami**

### **Warsztaty**

**Uczestnicy poznają proces robienia pierogów począwszy od wałkowania ciasta, przez jego nadziewanie, aż do wykańczania różnymi technikami.**

Po zakończeniu warsztatów, ucztowania ciąg dalszy:

#### **Na danie główne, podane na półmiskach**

marynowany w majeranku karczek pieczony, grillowany filet z kurczaka  
schab pieczony, ziemniak pieczone po krakowsku, kapusta zasmażana, ogórek kiszony

#### **Na słodkie zakończenie**

tradycyjna polska szarlotka podawana na ciepło z lodami

\*\*\*

#### **Każdy z uczestników otrzymuje:**

pamiątkowy wydruk z tradycyjnym przepisem na ciasto i farsz,  
oraz zniżkę do Wierzynek Royal Chocolate Workshop

#### **Dodatkowo:**

\* 200 zł - animator w j. angielskim

Serwis nie jest wliczony w cenę. W przypadku rezerwacji powyżej 6 osób  
do rachunku zostanie dodane 10% serwisu kelnerskiego.

## **DUMPLINGS WORKSHOP 150 PLN PER PERSON**

**Our restaurant team will make every effort to satisfy your cuisine demands,  
by providing homemade Polish specials and delicacies.**

**To a good start: shot of home-made cherry liqueur**

**To prepare for workshops: pre-tasting of 3 types of dumplings**

### **Workshops**

**The participants will learn whole process of making dumplings: starting with rolling**

After the workshops, the feast continues:

#### **For main course, served on a sharing platters:**

Porkneck marinated in marjoram, Grilled chicken fillet, Roasted pork  
Roast potatoes – Krakow style, Fried cabbage, Pickled cucumbers

#### **For a sweet ending:**

traditional Polish apple pie served warm with ice cream

\*\*\*

#### **Each participant receives:**

discount to the Wierzynek Royal Chocolate Workshop,

#### **Additionally:**

\*PLN 200 - animator in English

The service charge is not included. With group reservations for 6 and more guests,  
a 10% of service charge will be added to your final bill.



Restauracja  
**TRADYCJA**  
Polish & Italian Restaurant

Rynek Główny 15, Kraków  
Main Market Square 15, Krakow

tel./phone:

+48 727 464 014

+48 12 424 96 16

e-mail: [rezerwacja@tradycja.pl](mailto:rezerwacja@tradycja.pl)

[www.tradycja.pl](http://www.tradycja.pl)

