

a. d. 1893



POD ANIOŁAMI

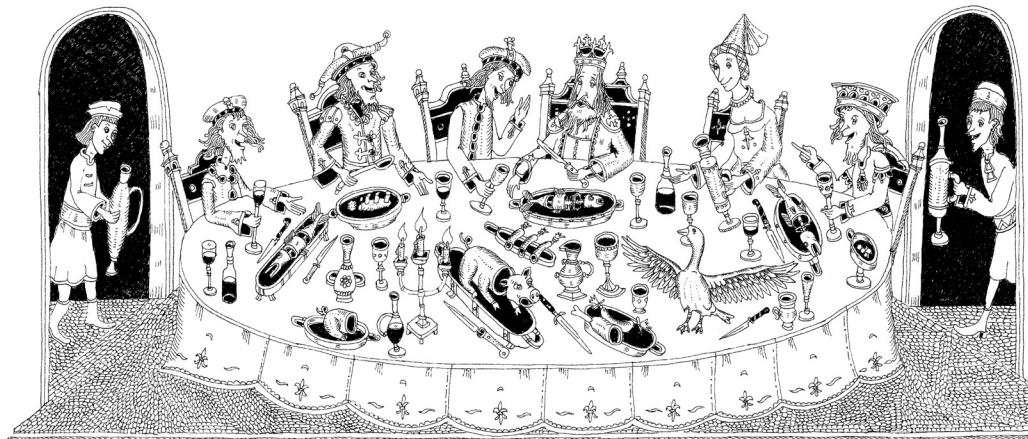
R E S T A V R A C Y A
k u c h n i a p o l s k a



Restauracja „Pod Aniołami” to rodzinna firma od 1893 roku. Jest miejscem niezwykłym. Mówią, „że w jej gotyckich piwnicach naprawdę gotują i mieszkają Anioły.”

Restauracja słynie z marynowanych mięs, pieczonych w grillowym piecu w żywym ogniu drzewa bukowego i innych staropolskich potraw. Swym historycznym wnętrzem z XIII wieku, antycznymi kulinarnymi sprzętami oraz znakomitą kuchnią opartą na polskiej tradycji, przybliży naszym Szanownym Gościom nastrój średniowiecznego Królewskiego Krakowa.

Na piętrze kamienicy, zapraszamy do oryginalnej XVIII wiecznej **Komnaty Burgrabiego** zarządcy Zamku Wawelskiego, gdzie Burgrabia Michał Augustyn Howel, zapraszał dostojników królewskich na wystawne obiady, a mięsa i pierniki przyozdabiał prawdziwym złotem dla fantazji, a także dla lepszego zdrowia. Można tu również podziwiać oryginalne XVIII-wieczne polichromie.



POD ANIOŁAMI

*Zdjęcie założycieli rodzinnej firmy
w 1893 roku.*



W restauracji „Pod Aniołami” zatrzymał się czas i wciąż można tu odnaleźć atmosferę dawnego miasta. Oryginalne wnętrza i doskonała kuchnia przyciągają Gości z całego świata. Podejmowaliśmy tutaj najznakomitsze osobistości naszych czasów.

Dzisiaj z dużą satysfakcją i starannością kontynuujemy dzieło rodzinne zapraszając Państwa w kulinarną podróż do staropolskich smaków.

J. Godziński

POD ANIOŁAMI

*Gotujemy z miłością i fantazją
dla naszych Gości.*



Marcin Norek

Szef Kuchni Restauracji Pod Aniołami
Marcin Norek

Wszyscy nasi kucharze pracują od ponad 20 lat.

SZEF KUCHNI POLECA DANIE DEGUSTACYJNE MISTRZA MARCINA

Aperitif

Wino naturalnie musujące z polskiej winnicy (10cl)

Przystawka na zimno

Nasz wyborny pasztet szlachecki, podany z żurawiną,
marynowaną gruszką i domowym chrzanem

Zupa

Tradycyjny staropolski rosół „taki co siłę daje”,
długo gotowany na dukatach z wielu mięs i warzyw,
podany w filizance z paluszkami z ciasta francuskiego.
Zalecany kuchmistrzom dla Książąt Lubomirskich w *Compendium Ferculorum*,
wydanym w Krakowie w 1682 roku przez Stanisława Czernieckiego.

Danie główne

Szaszłyk po królewsku z polędwiczki wieprzowej z rusztu, sprawiony w żywym
ogniu drzewa bukowego, z wędzonym boczkiem, papryką i cebulą,
podany z pieczonym jabłkiem z naszą żurawiną, chrzanem i ziemniakami z grilla

lub

Krakowskie gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami,
podane z leśnymi kurkami w śmietanie

Deser

Nasza słynna szarlotka na ciepło z cynamonem,
lodami waniliowymi i ajerkoniakiem

Kawa Illy lub herbata Dammann

Poczęstunek

Na pożegnanie firmowa miętowa nalewka na zdrowie i dobre wspomnienie

Cena: 146 zł (≈ 36€)

SZEF KUCHNI POLECA DANIE DEGUSTACYJNE DWORSKIE

Aperitif

Wino naturalnie musujące z polskiej winnicy (10cl)

Przystawki na zimno

Polędwica lisiecka na dawny sposób zimnym dymem wędzona ze śliwą w occie

Rzymska sałata z owczą bryndzą spod Tatr,
podana z kaparami i sosem vineagrette

Przystawka na ciepło

Pierogi w wielu smakach z mięsem, kapustą i grzybami oraz ruskie,
zrumienione na maśle, podane z żurawiną – przysmak dworów polskich (3 szt.)

Zupa

Tradycyjny polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie, podany w filiżance

Danie główne

Marynowany w ziołach filet z kaczki, pieczony na ruszcie w żywym ogniu drzewa
bukowego, podany z jabłkiem, naszą żurawiną, czerwoną kapustą
z rodzynkami na winie i ziemniakami z grilla

lub

Górski pstrąg „po pastersku” (bez ości) marynowany w ziołach,
pieczony w całości w żywym ogniu drzewa bukowego, podany
z domowym chrzanem, pieczonym jabłkiem z żurawiną i ziemniakami z grilla

Deser

Malinowy mazurek na kruchym cieście w płatkach migdałowych

Kawa Illy lub herbata Dammann

Poczęstunek

Na pożegnanie firmowa miętowa nalewka na pamięć i dobre wspomnienie

Cena: 186 zł (≈ 45€)

SZEF KUCHNI POLECA

DANIE DEGUSTACYJNE KUCHMISTRZA JANA

Aperitif

Billecart–Salmon Brut Reserve Champagne (10cl)

Przystawki na zimno

Góralski wędzony ser owczy tzw. „oscypek” od Muliców z Ratułowa,
podany z śliwą macerowaną w alkoholu

Carpaccio z półgęska – staropolski specjał z wędzonej piersi gęskiej ze skórką,
podane z żurawiną i marynowaną gruszką w occie i przyprawach korzennych

Przystawka na ciepło

Pierogi w wielu smakach z mięsem, kapustą i grzybami oraz ruskie,
zrumienione na maśle – przysmak dworów polskich (3 szt.)

Zupa

Tradycyjny polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie,
podany w filiżance

Danie główne

Stek z dzika w jałowcowej zaprawie, myśliwskim zwyczajem pieczony na ruszcie
w ogniu drzewa bukowego. Podany z sosem jałowcowym, ziemniakami
z grilla oraz czerwoną kapustą z rodzynkami na winie

lub

Comber jagnięcy z kością, marynowany w jarzynach i rozmarynie,
grillowany na ruszcie w żywym ogniu drzewa bukowego, podany z sosem
tymiankowym, z pieczonymi burakami i ziemniakami

Deser

Nasza słynna szarlotka z cynamonem podana na ciepło
z lodami i ajerkoniakiem

Kawa Illy lub herbata Dammann

Poczęstunek

Na pożegnanie poczęstunek firmową miętową nalewką
na zdrowie i dobre wspomnienie

Cena: 246 zł (≈ 60€)



PRZYSTAWKI

„Deska wędlin” – różne wykwintne wędliny staropolskie z Nowej Wsi Szlacheckiej, tradycyjnie zimnym dymem wędzone, podane z domowym chrzanem, śliwami w occie i marynowanymi grzybami	34 ⁰⁰
Nasz wyborny pasztet szlachecki, podany z żurawiną, marynowanym grzybem, gruszką oraz domowym chrzanem	32 ⁰⁰
Foie gras smażona na maśle i słodkim winie z polskiej winnicy, podana na naszym pierniku z gryczanym miodem i przyprawami korzennymi oraz domową żurawiną	49 ⁰⁰
Carpaccio z półgęska – staropolski specjał z wędzonej piersi gęskiej ze skórką, podane z żurawiną, marynowaną gruszką i śliwką macerowaną w alkoholu	36 ⁰⁰
Tatar wołowy z musztardą Dijon, korniszonami, cebulką, kaparami (na życzenie z jajkiem od zielononózki)	44 ⁰⁰
Tatar z wędzonego łosia z ostrą musztardą na miodzie według receptury Compendium Ferculorum Kuchmistrza Stanisława Czernieckiego z Krakowa z 1682 roku (w piwnicach restauracji znajduje się oryginał tej książki)	37 ⁰⁰
Tradycyjny polski śledź, średniowieczny przysmak mieszczan krakowskich, podany z jabłkiem i cebulą w śmietanie (do śledzia polecamy zmrożoną czystą wódkę - słynny „śledzik z setką czystej”)	26 ⁰⁰
Góralski wędzony ser owczy tzw. „oscypek” od Muliców z Ratułowa z rusztu, podany z żurawiną i wędzonymi śliwami w alkoholu	26 ⁰⁰
Deska polskich serów zagrodowych i długo dojrzewających (dżersejan, dżersejan blue, bursztyn, koryciński, oscypek, bryndza) podana z żurawiną i wędzonymi śliwami macerowanymi w alkoholu	62 ⁰⁰ dla 2 osób

Wszystkie produkty kulinarne i sezonowe przetwory pochodzą z naszej kuchni. Oparte są na staropolskich recepturach i tajemnicach naszych kucharzy.
Do nabycia w Restauracji Pod Aniołami.

NAJLEPSZE PIEROGI

WYKWINTNA PRZYSTAWKA NA CIEPŁO

Nasze słynne pierogi, które kilkakrotnie zdobyły I miejsce w konkursie na najlepsze pierogi w Krakowie.

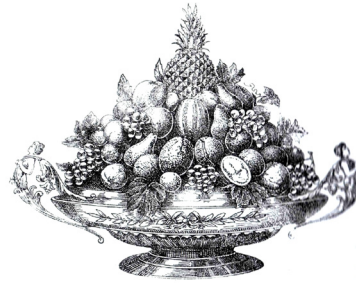
Wyborne pierogi szlacheckie, tradycyjnie z grzybami i kapustą, zrumienione na maśle z cebulką	32⁰⁰ 6 sztuk
Pierogi z kilku mięs, zrumienione na maśle z cebulką, podane z żurawiną	32⁰⁰ 6 sztuk
Pierogi z sarniny według dworskiego zwyczaju z leśnymi ziołami i jałowcem, zrumienione na maśle z cebulką	36⁰⁰ 6 sztuk
Pierogi z serem, z ziemniakami i cebulą, tak zwane „ruskie”, zrumienione na maśle z cebulką lub podane prosto z wody	28⁰⁰ 6 sztuk
Pierogi ze szpinakiem i bryndzą zrumienione na maśle, podane z zielonym koperkiem	30⁰⁰ 6 sztuk
Nasze słynne pierogi w wielu smakach (degustacyjne): z kilku mięs, z sarniną, z kapustą i grzybami, z szpinakiem i bryndzą oraz ruskie, zrumienione na maśle z cebulką; znany przysmak dworów polskich	32⁰⁰ 5 sztuk

Polecamy czerwony barszcz w filiżance



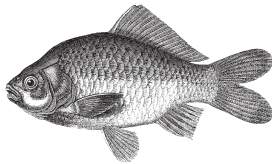
ZUPY

Żurek staropolski z wędzonką ceniony od XVI w.	24⁰⁰
Tradycyjny polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie z paluszkiem z „ciasta francuskiego”	18⁰⁰
Zupa grzybowa na górskich prawdziwkach podana z łazankami i śmietaną	34⁰⁰
Rosół świąteczny według tradycji staropolskiej gotowany na złotych dukatach dla zdrowia i fantazji, podany z nóżką kurczaka zagrodowego i bukietem warzyw wg. Compendium Ferculorum Stanisława Czernieckiego, wyd. w Krakowie w 1682 roku.	27⁰⁰



SALATY

- | | |
|--|------------------|
| Rzyska sałata z owczą bryndzą spod Tatr, podana z kaparami i sosem vineagrette | 32 ⁰⁰ |
| Sałata z grillowaną polędwiczką z indyka, płatkami oscypka, pomidorami i sosem vineagrette | 33 ⁰⁰ |
| Sałata z piersią z kaczki, podana z marynowaną gruszką w occie, naszą żurawiną i sosem vineagrette | 34 ⁰⁰ |



RYBY Z GRILLA OPALANEGO DREWNIEM BUKOWYM

- | | |
|---|-----------------------------|
| Górski pstrąg „po pastersku” (bez ości) marynowany w ziołach, pieczony w całości w żywym ogniu drzewa bukowego, podany z domowym chrzanem, pieczonym jabłkiem z żurawiną i ziemniakami z grilla (według wagi) | 22 ⁰⁰
(100 g) |
| Świeży łosoś marynowany w ziołach, pieczony w żywym ogniu na ruszcie, podany z sosem koperkowym, szpinakiem z czosnkiem i ziemniakami „au gratin” z gałką muszkatołową | 54 ⁰⁰ |

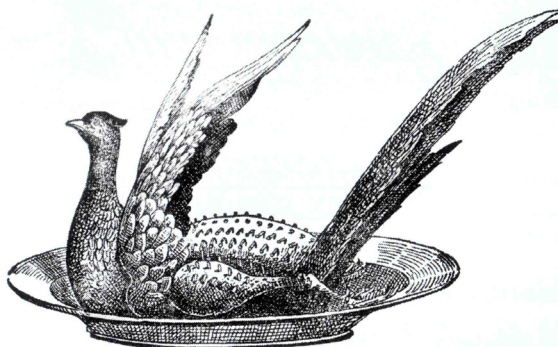
Nasze znakomite pstrągi sprowadzamy z zakopiańskich Kuźnic, gdzie ryby żyją w czystej wodzie spływającej prosto ze szczytów Tatr.

DANIA Z GRILLA

Specjalność Restauracji

Marynowane w ziołach, pieczone na ruszcie w żywym ogniu drzewa bukowego według staropolskiego zwyczaju. Wszystkie dania z grilla podane są z grillowanym ziemniakiem z masłem i koperkiem.

Szaszłyk po królewsku z polędwiczki wieprzowej, z wędzonym boczkiem, papryką i cebulą, podany z pieczonym jabłkiem z żurawiną i domowym chrzanem	56 ⁰⁰
Szaszłyk po szlachecku z polędwiczki wieprzowej z wędzonymi śliwkami podany z pieczonym jabłkiem z żurawiną i domowym chrzanem	56 ⁰⁰
Polędwica wołowa z Gorgonzolą i szpinakiem z czosnkiem	76 ⁰⁰
Antrykot wołowy (marmurkowy) z mięsa sezonowanego; marynowany w rozmarynie, podany z masłem czosnkowym, grillowaną cukinią oraz sosem kaparowo-rozmarynowym	62 ⁰⁰
Comber jagnięcy z kością (3 szt.) marynowany w jarzynach i rozmarynie, podany na pieczonych burakach z sosem tymiankowym	82 ⁰⁰
Filet z kaczki z jabłkami, podany z żurawiną i czerwoną kapustą z rodzynkami na winie	69 ⁰⁰
Stek z dzika w jałowcowej zaprawie myśliwskim zwyczajem pieczony na ruszcie w ogniu drzewa bukowego, podany z sosem jałowcowym i czerwoną kapustą z rodzynkami na winie	76 ⁰⁰
Jeleń marynowany w ziołach ze świeżym rozmarynem, podany z prawdziwkami, śliwkami macerowanymi w alkoholu i zrumienionymi kopytkami	78 ⁰⁰
Golonka z rusztu pieczona w ziołach i piwie wedle wagi, podana z musztardą, zasmażaną kapustą i ogórkiem kiszonym; do golonki polecamy kufel piwa	14 ⁰⁰ (100 g)



PRZYSMAK SZLACHTY POLSKIEJ

Staropolski bigos z siedmiu mięs, z dodatkiem dziczyzny, wędzonych śliw, grzybów i wina, a także różnych sekretnych ziół. Wielokrotnie wysmażany, jak nakazuje stary zwyczaj. Bigos podawano w czasie podróży w szlacheckich karetach, na polowaniach, a także podczas flisackiego spływu Wisłą do Gdańska. Do bigosu polecamy wytrawne czerwone wino lub polską wódkę Żubrówkę.

41⁰⁰

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Krakowskie gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami, podane z leśnymi kurkami w śmietanie

38⁰⁰

Polskie leśne kurki w śmietanie z pietruszką, podane ze zrumienionymi ziemniaczanymi kopytkami

39⁰⁰

Polecamy również pierogi z kapustą i grzybami, "ruskie" z cebulką, ze szpinakiem i bryndzą.



DODATKI

Pieczone buraki w maśle

15⁰⁰

Szpinak z czosnkiem

15⁰⁰

Smażone na maśle kopytka ziemniaczane

16⁰⁰

Kapusta czerwona z rodzynekami na winie

16⁰⁰

Kapusta zasmażana

12⁰⁰

Zielona sałata z pomidorami i sosem vineagrette

16⁰⁰

Ogórek małosolny lub korniszony w ziołowej marynacie

9⁰⁰

Pieczone ziemniaki na grillu, z masłem i koperkiem

12⁰⁰

DESERY

Nasza słynna szarlotka ze słodką śmietaną	22 ⁰⁰
Nasza słynna szarlotka firmowa z cynamonem, podana na ciepło z lodami waniliowymi i ajerkoniakiem	26 ⁰⁰
Wytworny krakowski sernik z bakaliami podany z musem malinowym	24 ⁰⁰
Malinowy mazurek na kruchym cieście w płatkach migdałowych	22 ⁰⁰
Pieczone jabłko na ruszcie z „klasztornymi” powidłami wysmażanymi w ogrodowym ognisku, podane z migdałowymi płatkami	18 ⁰⁰
Deska polskich serów zagrodowych i długo dojrzewających (dżersejan, dżersejan blue, bursztyn, koryciński, oscypek, bryndza) podana z żurawiną i wędzonymi śliwkami macerowanymi w alkoholu	62 ⁰⁰ dla 2 osób



LODY ANIELSKIEGO SMAKU

Lody czekoladowe z gorzką czekoladą, bakaliami i bitą śmietaną	32 ⁰⁰
Lody waniliowe z naszą domową konfiturą i bitą śmietaną	27 ⁰⁰
Lody waniliowe z miodem gryczanym, orzechami laskowymi, prażonymi migdałami i bitą śmietaną	29 ⁰⁰
Lody waniliowe z wiśniami w likierze Amarena, z gorzką czekoladą i bitą śmietaną	32 ⁰⁰
Nasz domowy sorbet truskawkowy ze świeżą miętą	19 ⁰⁰





DANIA PŁONĄCE Specjalność Restauracji

na przyjęcia i ogrodowe uczty
przygotowywane na wcześniejsze zamówienie

Na życzenie Gości prastarym polskim zwyczajem dla
„lepszego zdrowia” mięsa złożone płatkami szczerego złota.

Udziec prosięcy, marynowany w ziołach, nabijany goździkami i płatkami czystego 24-karatowego złota. Pieczony w całości, podany w ogniu z kaszą gryczaną lub ziemniakami z grilla, sosem myśliwskim oraz czerwoną kapustą z rodzynekami na winie

1.460⁰⁰

Danie dla 25 osób

Młode prosię marynowane w ziołach, nadziewane szynką wieprzową. Podane w ogniu w całości z kaszą gryczaną lub ziemniakami z grilla, sosem myśliwskim oraz czerwoną kapustą z rodzynekami na winie

1.800⁰⁰

Danie dla 30 osób

Udziec z młodego dzika po myśliwsku w całości pieczony, obłożony wędzoną słoninką i suszonymi śliwkami. Podany w ogniu z kaszą gryczaną lub ziemniakami z grilla, sosem myśliwskim oraz czerwoną kapustą z rodzynekami na winie

1.300⁰⁰

Danie dla 15 osób

Nasze polskie górskie jagnię chowane tradycyjnym zwyczajem na halach, marynowane w ziołach i jarzynach. Pieczone w całości, podane w ogniu w tymiankowym sosie, z ziemniaczanymi kopytkami oraz surówką z białej kapusty na winie. Ceniony przysmak dworów polskich.

1.600⁰⁰

Danie dla 20 osób

Udziec jagnięcy według szlacheckiego zwyczaju marynowany w ziołach i jarzynach. Podany z przysmażanymi ziemniaczanymi kopytkami i buraczkami

1.320⁰⁰

Danie dla 15 osób

Udziec z sarny według tradycji „św. Huberta” – przysmak królów polskich, peklowany w ziołach staropolskim zwyczajem, pieczony z prawdziwkami, podany z przysmażanymi ziemniaczanymi kopytkami

1.700⁰⁰

Danie dla 20 osób

Złocista kaczka polska pieczona w majeranku z jabłkami i wątróbkami według tajemnicy Mistrza Jana, podana ze zrumienionymi na maśle kopytkami, żurawiną i czerwoną kapustą z rodzynekami na winie

240⁰⁰

Danie dla 4 osób

Polska gęś owsiana marynowana w majeranku, pieczona w całości. Podana w ogniu z pieczonymi jabłkami oraz zrumienionymi na maśle kopytkami i czerwoną kapustą z rodzynekami na winie

380⁰⁰

Danie dla 4 osób



NAPOJE

HERBATY

Herbata w różnych smakach parzona w czajniku na źródlanej wodzie	12 ⁰⁰
Herbata z naszymi firmowymi konfiturami według staropolskiego zwyczaju:	
z leśnych malin w alkoholu	24 ⁰⁰
w płatkach róży	26 ⁰⁰
z żurawiną	19 ⁰⁰
z wiśniami w alkoholu	22 ⁰⁰
z leśnymi borówkami w alkoholu	24 ⁰⁰
z powidłami śliwkowymi na winie	22 ⁰⁰
po góralsku z wiśniówką	19 ⁰⁰

KAWY

Espresso	12 ⁰⁰
Americano	12 ⁰⁰
Kawa z mlekiem	13 ⁰⁰
Kawa latte	15 ⁰⁰
Cappuccino	14 ⁰⁰
Kawa po irlandzku z whiskey Jameson	27 ⁰⁰
Czekolada na gorąco	22 ⁰⁰

WODY

Kinga Pienińska – woda gazowana i niegazowana	33 cl	8 ⁰⁰
	70 cl	16 ⁰⁰
San Pelegrino – woda gazowana	25 cl	11 ⁵⁰
Perrier - woda gazowana	33 cl	12 ⁵⁰
Woda źródłana	Dzbanek 1 l	17 ⁰⁰

SOKI I NAPOJE

Sok ze świeżych pomarańczy	20 cl	15 ⁰⁰
Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy	25 cl Dzbanek 1 l	8 ⁰⁰ 22 ⁰⁰
Sok pomidorowy	20 cl	8 ⁰⁰
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Schweppes Tonic, 7Up	20 cl	8 ⁰⁰



POD ANIOŁAMI ALKOHOLE

APERITIF

Ricard (4cl)	15 ⁰⁰
Campari (4cl)	13 ⁰⁰
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, Rosato (8cl)	22 ⁰⁰

WÓDKI CZYSTE 4cl

Belvedere	20 ⁰⁰
Chopin	20 ⁰⁰
Kura	12 ⁰⁰
Finlandia	12 ⁰⁰
Wyborowa	10 ⁰⁰
Siwucha	11 ⁰⁰

WÓDKI SMAKOWE

Tequilla Olmeca Blanco, Anéjo	15 ⁰⁰
Śliwowica Paschalna 70%	15 ⁰⁰
Becherovka	13 ⁰⁰
Finlandia Cranberry	12 ⁰⁰
Żołądkowa Gorzka	11 ⁰⁰
Żubrówka	11 ⁰⁰
Krupnik	11 ⁰⁰
Polskie wódki smakowe	12 ⁰⁰

KONIAKI

Hennessy XO	95 ⁰⁰
Fussigny Cognac XO	59 ⁰⁰
Fussigny Cognac Superieur	36 ⁰⁰

PONADTO

Calvados Hors D'Age Pere Francois AOC	39 ⁰⁰
Grappa	34 ⁰⁰

WHISKY

Chivas Regal 18	38 ⁰⁰
Glenfiddich 12-letni	37 ⁰⁰
Chivas Regal 12	25 ⁰⁰
Ballantine's	20 ⁰⁰

WHISKEY

Jack Daniel's	29 ⁰⁰
Jameson	18 ⁰⁰

BRANDY 4cl

Metaxa Grande Fine	37 ⁰⁰
--------------------	------------------



NALEWKI

Nalewki Staropolskie wedle tradycyjnych domowych receptur
w wielu smakach 16⁰⁰

LIKIERY

Bailey's Cream 18⁰⁰
Kahlua 18⁰⁰
Amaretto 16⁰⁰
Sambuca Strega 16⁰⁰
Jägermeister 15⁰⁰

RUM

Dictador 20-letni *Dictador aged 20 years* 27⁰⁰
Dictador 12-letni *Dictador aged 12 years* 20⁰⁰
Bacardi Superior 18⁰⁰
Havana Club Anéjo Blanco 17⁰⁰
Malibu 13⁰⁰

GIN

Premium Columbian Aged Gold Gin by Dictador (Treasure) 26⁰⁰
Premium Columbian Aged Gin by Dictador (Ortodoxy, Gluten free) 22⁰⁰
Bombay Sapphire 19⁰⁰
Seagram`s 12⁰⁰



Alkohole – c.d.

NA CIEPŁO

10 cl

Grzaniec według staropolskich receptur z czerwonym winem i przyprawami

17⁰⁰

Miód grzany „trójniak” z korzennymi przyprawami - staropolski przysmak szlachty polskiej

22⁰⁰



PIWO

LANE

Żywiec Lager / Żywiec Białe

0,5l

15⁰⁰

Żywiec Lager / Żywiec Białe

0,3l

12⁰⁰

BUTELKOWE

Żywiec bezalkoholowy

0,33l

12⁰⁰

Żywiec Porter

0,33l

12⁰⁰

Heineken

0,33l

13⁰⁰

Paulaner Hefe-Weißbier

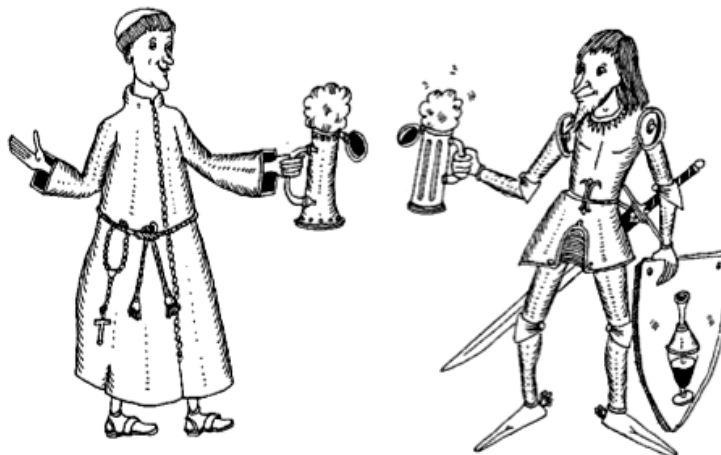
0,5l

16⁰⁰

Desperados

0,4l

14⁰⁰





Pod Aniołami

Polecamy również menu dla dzieci.

*

Kelnerski serwis nie jest wliczony w cenę.

*

Przy rezerwacjach 10-cio osobowych (i większych)
doliczamy do rachunku 10% serwisu kelnerskiego.

*

Ceny naszych dań skalkulowane są według porcji,
nie według wagi.

*

Dla wygody Gości podajemy orientacyjny kurs
w przeliczeniu na euro 1€ ≈ 4,10zł.

*

Karta menu wraz z gramaturą, alergenami i informacją o produktach
użytych podczas przygotowania dań do wglądu dla naszych Gości
znajduje się u Kierownika Sali.

*

Restauracja Pod Aniołami organizuje
autorskie przyjęcia cateringowe.

*