



POD ANIOŁAMI
RESTAURACJA
kuchnia polska

Menu degustacyjne

Poczęstunek

Tartinki na razowym pieczywie z naszym smalcem
według sekretnej receptury

Przystawka

Wyborne pierogi w wielu smakach: z kapustą i grzybami,
ruskie: z serem, ziemniakami i cebulką oraz ze szpinakiem i bryndzą,
odsmażane na maśle (3szt)

Riesling Classic'18

Pfalz, Qualitätswein, Rudolf Müller (10cl)

Danie główne

Maczanka „anielska” z szynki z jelenia, duszona na czerwonym winie
z jałowcem podana na żytnim chlebie z żurawiną

Norton Malbec Reserva'16

Mendoza, Bodega Norton (10cl)

lub

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

Hazaña Blanco Fermentado Barrica'14

D.O.C. Rioja, Bodega Albanico (10cl)

Deser

Wytworny krakowski sernik z bakaliami
podany z musem malinowym

lub

Nasz sorbet truskawkowy ze świeżą miętą

Kawa Illy lub herbata Dammann

Koszt menu 119 zł

