



POD ANIOŁAMI

RESTAURACJA
KUCHNIA POLSKA



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

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

Nasz wyborny pasztet szlachecki, podany z żurawiną, marynowanym grzybem, gruszką oraz domowym chrzanem

Carpaccio z kaczki – staropolski specjał z pieczonej piersi kaczki ze skórą, podane z żurawiną, marynowaną gruszką i śliwką macerowaną w alkoholu

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)

Tradycyjny polski śledź, średniowieczny przysmak mieszczań krakowskich, podany z jabłkiem i cebulą w śmietanie (do śledzia polecamy zmrożoną czystą wódkę – słynny „śledzik z setką czystej”)

Góralski wędzony ser owczy tzw. „oscypek” od Muliców z Ratułowa z rusztu, podany z żurawiną i wędzonymi śliwami w alkoholu

Gorczańskie rydze smażone, z cebulką na maśle

NASZE PIEROGI

Wyborne pierogi szlacheckie, tradycyjnie z grzybami i kapustą, zrumienione na maśle z cebulką

Pierogi z kilku mięs, zrumienione na maśle z cebulką, podane z żurawiną

Pierogi z sarniny według dworskiego zwyczaju z leśnymi ziołami i jałowcem, zrumienione na maśle z cebulką

Pierogi z serem, z ziemniakami i cebulą, tak zwane „ruskie”, zrumienione na maśle z cebulką lub podane prosto z wody

Pierogi ze szpinakiem i bryndzą zrumienione na maśle, podane z zielonym koperkiem

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

ZUPY

Nowalijkowy chłodnik z botwiny z koprem i jajkiem od zielononózki

Tradycyjny polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie

Tradycyjny polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie podany z mięsnym pasztecikiem

Tradycyjny staropolski rosół „taki co siłę daje”, długo gotowany na dukatach z wielu mięs i warzyw, podany w filiżance z mięsnym pasztecikiem

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, wydanym w Krakowie w 1682 roku.

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)

SALATY

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

Świeże szparagi na sałacie rzymskiej, z jajkami przepiórczymi, oscypkiem, pomidorami i sosem vineagrette

Sałata z piersią z kaczki, podana z marynowaną gruszką w occie, naszą żurawiną i sosem vineagrette

DANIA Z GRILLA SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI

Szaszłyk po królewsku z polędwiczki wieprzowej, z wędzonym boczkem, papryką i cebulą, podany z pieczonym jabłkiem z żurawiną i domowym chrzanem

Szaszłyk po szlachecku z polędwiczki wieprzowej z wędzonymi śliwkami podany z pieczonym jabłkiem z żurawiną i domowym chrzanem

Szaszłyk z podudzi kurczących z cukinią i cebulą podany ze szpinakiem z czosnkiem

Polędwica marynowana w rozmarynie podana z grillowaną cukinią oraz sosem kaparowo-rozmarynowym

Filet z kaczki z jabłkami, podany z żurawiną i czerwoną kapustą z rodzynkami na winie

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

Kaszanka po królewsku z rusztu, podana z smażonymi na maśle rydzami i konfiturą cebulową na czerwonym winie

PRZYSMAK SZLACHTY POLSKIEJ

Staropolski bigos z siedmiu mięs, z dodatkiem dziczyzny, wędzonych śliwek, 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.

Maczanka „anielska” z szynki z jelenia, duszona na czerwonym winie z jałowcem, podana z żytnim chlebem na zakwasie

DANIA WEGETARIAŃSKIE

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

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

DODATKI

Szpinak z czosnkiem

Smażone na maśle kopytka ziemniaczane

Kapusta czerwona z rodzynkami na winie

Kapusta zasmażana

Zielona sałata z pomidorami i sosem vineagrette

Ogórek małosolny lub korniszony w ziołowej marynacie

Pieczone ziemniaki na grillu, z masłem i koperkiem



POD ANIOŁAMI

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



DESERY

Nasza słynna szarlotka ze słodką śmietaną	17 ⁰⁰
Nasza słynna szarlotka firmowa z cynamonem, podana na ciepło z lodami waniliowymi i ajerkoniakiem	22 ⁰⁰
Wytworny krakowski sernik z bakaliami podany z musem malinowym	18 ⁰⁰

LODY ANIELSKIEGO SMAKU

Gałka lodów czekoladowych z gorzką czekoladą, bakaliami i bitą śmietaną	21 ⁰⁰
Gałka lodów waniliowych z naszą domową konfiturą i bitą śmietaną	18 ⁰⁰
Gałka lodów waniliowych z miodem gryczanym, orzechami laskowymi, prażonymi migdałami i bitą śmietaną	21 ⁰⁰
Gałka lodów waniliowych z wiśniami w likierze Amarena, z gorzką czekoladą i bitą śmietaną	21 ⁰⁰
Nasz domowy sorbet truskawkowy ze świeżą miętą	18 ⁰⁰



WINO NA KIELISZKI

Wino musujące 100 ml

GostArt, Polska	23 ⁰⁰
-----------------	------------------

Wina białe 125 ml

Cuveé'18, Winnica Koniusza, Polska	24 ⁰⁰
Riesling Classic'18, Niemcy	25 ⁰⁰

Wina czerwone 125 ml

Cuveé'18, Winnica Koniusza, Polska	24 ⁰⁰
Roccamora Nardo Rosso'17, Włochy	25 ⁰⁰

BUTELKOWE 750 ml

Wina musujące

Billecart-Salmon Brut Reserve, Francja	295 ⁰⁰
GostArt, Polska	130 ⁰⁰

Wina białe

Altas Cumbres Torrontes'18, Argentyna	110 ⁰⁰
Rudolf Müller Riesling Classic'18, Niemcy	120 ⁰⁰
Cuveé'18, Winnica Koniusza, Polska	120 ⁰⁰
Muros Antigos Aveso'17, Hiszpania	125 ⁰⁰
Johanniter'18, Winnica Amonit, Polska	125 ⁰⁰
Cuveé Blanc'18, Winnica Gródek, Polska	135 ⁰⁰
Riesling'18 Winnica Saint Vincent, Polska	140 ⁰⁰
Fruliano Ronchi di Manzano'17, Włochy	145 ⁰⁰
Chardonnay Les Premices'16, Francja	165 ⁰⁰

Wina czerwone

Audentia Reserva'14, Hiszpania	110 ⁰⁰
Cuveé'18, Winnica Koniusza, Polska	125 ⁰⁰
Zweigelt'18, Winnica Ingrid, Polska	130 ⁰⁰
Norton Malbec Reserva'16, Argentyna	140 ⁰⁰
Roccamora Nardo Rosso '17, Włochy	145 ⁰⁰
Cabernet Cortis '18, Winnica Jadwiga, Polska	145 ⁰⁰
Valpolicella Classico Morandina'18, Włochy	155 ⁰⁰
Yacobus Mayor'18, Winnica Jakubów, Polska	150 ⁰⁰
Roesler'18, Winnica Jaworek, Polska	155 ⁰⁰
Three Gardens Shiraz-Mataro-Grenache'17, Australia	165 ⁰⁰
Esporão Reserva'12, Portugalia	175 ⁰⁰

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	33 cl	8 ⁰⁰
i niegazowana	70 cl	16 ⁰⁰
San Pellegrino – 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

WÓDKI CZYSTE

Belvedere (4cl)	20 ⁰⁰
Chopin (4cl)	20 ⁰⁰
Kura (4cl)	12 ⁰⁰
Finlandia (4cl)	12 ⁰⁰
Wyborowa (4cl)	10 ⁰⁰
Siwucha (4cl)	11 ⁰⁰

WÓDKI SMAKOWE

Tequilla Olmeca Blanco, Anéjo (4cl)	15 ⁰⁰
Śliwowica Paschalna 70% (4cl)	15 ⁰⁰
Becherovka (4cl)	13 ⁰⁰
Finlandia Cranberry (4cl)	12 ⁰⁰
Żołądkowa Gorzka (4cl)	11 ⁰⁰
Żubrówka (4cl)	11 ⁰⁰
Krupnik (4cl)	11 ⁰⁰
Polskie wódki smakowe (4cl)	12 ⁰⁰

NALEWKI

Nalewki Staropolskie wedle tradycyjnych domowych receptur w wielu smakach	16 ⁰⁰
---	------------------

PIWO

Żywiec Lager / Żywiec Białe (lane 0,5 l)	15 ⁰⁰
Żywiec Lager / Żywiec Białe (lane 0,3 l)	12 ⁰⁰
Żywiec bezalkoholowy (but. 0,33 l)	12 ⁰⁰
Żywiec Porter (but. 0,33 l)	12 ⁰⁰
Heineken (but. 0,33 l)	13 ⁰⁰
Paulaner Hefe-Weißbier (but. 0,5 l)	16 ⁰⁰
Desperados (but. 0,4 l)	14 ⁰⁰