



## 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 36<sup>00</sup>
- Nasz wyborny pasztet szlachecki, podany z żurawiną, marynowanym grzybem, gruszką oraz domowym chrzanem 32<sup>00</sup>
- Carpaccio z kaczki – staropolski specjał z pieczonej piersi kaczki ze skórką, podane z żurawiną, marynowaną gruszką i śliwką macerowaną w alkoholu 36<sup>00</sup>
- 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) 42<sup>00</sup>
- 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”) 27<sup>00</sup>
- Góralski wędzony ser owczy tzw. „oscypek” od Muliców z Ratułowa z rusztu, podany z żurawiną i wędzonymi śliwkami w alkoholu 26<sup>00</sup>

### NASZE PIEROGI

- Wyborne pierogi szlacheckie, tradycyjnie z grzybami i kapustą, zrumienione na maśle z cebulką 36<sup>00</sup>  
6 sztuk
- Pierogi z kilku mięs, zrumienione na maśle z cebulką, podane z żurawiną 36<sup>00</sup>  
6 sztuk
- Pierogi z sarniny według dworskiego zwyczaju z leśnymi ziołami i jałowcem, zrumienione na maśle z cebulką 38<sup>00</sup>  
6 sztuk
- Pierogi z serem, z ziemniakami i cebulą, tak zwane „ruskie”, zrumienione na maśle z cebulką lub podane prosto z wody 32<sup>00</sup>  
6 sztuk
- Pierogi ze szpinakiem i bryndzą zrumienione na maśle, podane z zielonym koperkiem 32<sup>00</sup>  
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 42<sup>00</sup>  
8 sztuk

### ZUPY

- Tradycyjny polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie podany z grzybowym pasztecikiem 23<sup>00</sup>
- 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, wydany w Krakowie w 1682 roku. 29<sup>00</sup>
- Żurek staropolski z wędzonką ceniony od XVI w. 27<sup>00</sup>
- Zupa grzybowa na gorczańskich prawdziwkach z łazankami 36<sup>00</sup>

### 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) 26<sup>00</sup>  
(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 62<sup>00</sup>

### SALATY

- Rzymska sałata z owczą bryndzą spod Tatr, podana z kaparami i sosem vineagrette 37<sup>00</sup>
- Sałata rzymska z grillowaną oraz marynowaną cukinią, z jajkami przepiórczymi, oscypkiem, pomidorkami oraz sosem vineagrette 37<sup>00</sup>
- Sałata z piersią z kaczki, podana z marynowaną gruszką w occie, naszą żurawiną i sosem vineagrette 38<sup>00</sup>

### DANIA Z GRILLA PIECZONE W OGNIU DRZEWA BUKOWEGO SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI

Wszystkie dania z grilla podane są z grillowanym ziemniakiem z masłem i koperkiem

- Szaszłyk po królewsku z połędwiczki wieprzowej, z wędzonym boczkem, papryką i cebulą, podany z pieczonym jabłkiem z żurawiną i domowym chrzanem 56<sup>00</sup>
- Szaszłyk po szlachecku z połędwiczki wieprzowej z wędzonymi śliwkami podany z pieczonym jabłkiem z żurawiną i domowym chrzanem 56<sup>00</sup>
- Szaszłyk z podudzi kurczących z cukinią i cebulą podany ze szpinakiem z czosnkiem 46<sup>00</sup>
- Połędwica marynowana w rozmarynie podana z grillowaną cukinią oraz sosem kaparowo-rozmarynowym 72<sup>00</sup>
- Połędwica wołowa z sosem z leśnych grzybów 79<sup>00</sup>
- Filet z kaczki z jabłkami, podany z żurawiną i czerwoną kapustą z rodzynkami na winie 65<sup>00</sup>
- 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<sup>00</sup>

### 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. Do bigosu polecamy wytrawne czerwone wino lub polską wódkę Żubrówkę. 46<sup>00</sup>
- Maczanka „anielska” z szynki z jelenia, duszona na czerwonym winie z jałowcem, podana z żytnim chlebem na zakwasie. Przysmak fiakra Jana Kaczary. Miał doróżkę nr.6, woził poetę Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego, a z Krakusami rozmawiał wierszem. 58<sup>00</sup>
- Kaszanka po królewsku z rusztu, podana z smażonymi na maśle rydzami i konfiturą cebulową na czerwonym winie 48<sup>00</sup>

### DANIA WEGETARIAŃSKIE

- Krakowskie gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami, podane z leśnymi kurkami w śmietanie 45<sup>00</sup>
- Polskie leśne kurki w śmietanie z pietruszką, podane ze zrumienionymi ziemniaczanymi kopytkami 45<sup>00</sup>

### DODATKI

- Szpinak z czosnkiem 17<sup>00</sup>
- Smażone na maśle kopytka ziemniaczane 19<sup>00</sup>
- Kapusta czerwona z rodzynkami na winie 18<sup>00</sup>
- Kapusta zasmażana 17<sup>00</sup>
- Zielona sałata z pomidorami i sosem vineagrette 16<sup>00</sup>
- Ogórek małosolny lub korniszony w ziołowej marynacie 12<sup>00</sup>
- Pieczone ziemniaki na grillu, z masłem i koperkiem 15<sup>00</sup>



## POD ANIOŁAMI

RESTAURACJA  
Kuchnia polska



### DESERY

Nasza słynna szarlotka ze słodką śmietaną	19 <sup>00</sup>
Nasza słynna szarlotka firmowa z cynamonem, podana na ciepło z lodami waniliowymi i ajerkoniakiem	24 <sup>00</sup>
Wytworny krakowski sernik z bakaliami podany z musem malinowym	21 <sup>00</sup>
Mazurek malinowy na kruchym spodzie podany z płatkami migdałowymi	22 <sup>00</sup>
Śliwy zapiekane z kardamonem i cynamonem podane z kruszonką i ajerkoniakiem	24 <sup>00</sup>
Krakowski piernik korzenny staropolskim zwyczajem złocony 24-karatowym złotem, według królewskiej tradycji dla zdrowia i fantazji <i>Compendium Ferculorum 1682 r.</i>	18 <sup>00</sup>



### HERBATY

Herbata w różnych smakach parzona w czajniku na źródlanej wodzie	12 <sup>00</sup>
Herbata z naszymi firmowymi konfiturami według staropolskiego zwyczaju	22 <sup>00</sup>
Do domowych deserów polecamy herbatę imbirową (fiakerską) z wiśniówką (10 cl, 28%) i wiśniami macerowanymi w alkoholu w 1983 r.	27 <sup>00</sup>

### KAWY

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

### WODY

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

### SOKI I NAPOJE

Sok ze świeżych pomarańczy	20 cl 18 <sup>00</sup>
Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy	25 cl 9 <sup>00</sup> Dzbanek 1 l 22 <sup>00</sup>
Sok pomidorowy	20 cl 9 <sup>00</sup>
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Schweppes Tonic, 7Up	20 cl 9 <sup>50</sup>

### LODY ANIELSKIEGO SMAKU

Gałka lodów czekoladowych z gorzką czekoladą, bakaliami i bitą śmietaną	21 <sup>00</sup>
Gałka lodów waniliowych z miodem gryczanym, orzechami laskowymi, prażonymi migdałami i bitą śmietaną	21 <sup>00</sup>
Gałka lodów waniliowych z wiśniami w likierze Amarena, z gorzką czekoladą i bitą śmietaną	21 <sup>00</sup>
Nasz domowy sorbet truskawkowy ze świeżą miętą	19 <sup>00</sup>

### WÓDKI CZYSTE

Belvedere (4cl)	20 <sup>00</sup>
Chopin (4cl)	20 <sup>00</sup>
Kura (4cl)	12 <sup>00</sup>
Finlandia (4cl)	12 <sup>00</sup>
Wyborowa (4cl)	10 <sup>00</sup>
Siwucha (4cl)	11 <sup>00</sup>

### WÓDKI SMAKOWE

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

### NALEWKI

Nalewki Staropolskie wedle tradycyjnych domowych receptur w wielu smakach	16 <sup>00</sup>
---	------------------

### PIWO

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

### GORĄCE MIODY PITNE I GRZAŃCE

Podane z piernikiem korzennym

Miód Trybunalski korzenny (trójniak 13%, 12cl)	22 <sup>00</sup>
Miód korzenny (dwójniak 16%, 12cl)	28 <sup>00</sup>
Miód Maliniak (dwójniak 16%, 12cl)	32 <sup>00</sup>
Grzaniec Dworski na miodzie (12cl)	18 <sup>00</sup>
Grzaniec Korzenny Galicyjski (12cl)	18 <sup>00</sup>

### WHISKY

Chivas Regal 18	38 <sup>00</sup>
Glenfiddich 12-letni	37 <sup>00</sup>
Chivas Regal 12	25 <sup>00</sup>
Ballantine's	21 <sup>00</sup>

### APERITIF

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

### WHISKEY

Jack Daniel's	29 <sup>00</sup>
Jameson	18 <sup>00</sup>

### BRANDY

Metaxa Grande Fine	37 <sup>00</sup>
--------------------	------------------

### LIKIERY

Bailey's Cream	18 <sup>00</sup>
Kahlua	18 <sup>00</sup>
Amaretto	16 <sup>00</sup>
Sambuca Strega	16 <sup>00</sup>
Jägermeister	16 <sup>00</sup>

### RUM

Dictador 20-letni	27 <sup>00</sup>
Dictador 12-letni	20 <sup>00</sup>
Bacardi Superior	18 <sup>00</sup>
Havana Club Anéjo Blanco	17 <sup>00</sup>
Malibu	14 <sup>00</sup>

### GIN

Premium Columbian Aged Gold Gin by Dictador (Treasure)	26 <sup>00</sup>
Premium Columbian Aged Gin by Dictador (Ortodoxy, Gluten free)	22 <sup>00</sup>
Bombay Sapphire	19 <sup>00</sup>
Seagram's	13 <sup>00</sup>

### PONADTO

Calvados Hors D'Age Pere Francois AOC	39 <sup>00</sup>
Grappa	34 <sup>00</sup>

Uprzejmie informujemy, że doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% przy grupach od 8 osób.