



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 32⁰⁰
- Nasz wyborny pasztet szlachecki, podany z żurawiną, marynowanym grzybem, gruszką oraz domowym chrzanem 26⁰⁰
- Carpaccio z kaczki – staropolski specjał z pieczonej piersi kaczki ze skórką, podane z żurawiną, marynowaną gruszką i śliwką macerowaną w alkoholu 32⁰⁰
- 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) 36⁰⁰
- 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”) 24⁰⁰
- Góralski wędzony ser owczy tzw. „oscypek” od Muliców z Ratułowa z rusztu, podany z żurawiną i wędzonymi śliwkami w alkoholu 22⁰⁰

NASZE PIEROGI

- 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 34⁰⁰
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
6 sztuk
- Pierogi z kaszanką zarumienione na maśle z cebulką 29⁰⁰
6 sztuk

ZUPY

- Tradycyjny polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie 16⁵⁰
- Tradycyjny polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie podany z grzybowym pasztecikiem 21⁵⁰
- 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. 25⁰⁰
- Żurek staropolski z wędzonką ceniony od XVI w. 24⁰⁰

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) 22⁰⁰
(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 54⁰⁰

SALATY

- Rzymska sałata z owczą bryndzą spod Tatr, podana z kaparami i sosem vineagrette 34⁰⁰
- Sałata rzymska z grillowaną oraz marynowaną cukinią, z jajkami przepiórczymi, oscypkiem, pomidorkami oraz sosem vineagrette 36⁰⁰
- Sałata z piersią z kaczki, podana z marynowaną gruszką w occie, naszą żurawiną i sosem vineagrette 36⁰⁰

DANIA Z GRILLA SPECJALNOŚĆ RESTAURACJI

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 49⁰⁰
- Szaszłyk po szlachecku z polędwiczki wieprzowej z wędzonymi śliwkami podany z pieczonym jabłkiem z żurawiną i domowym chrzanem 49⁰⁰
- Szaszłyk z podudzi kurczących z cukinią i cebulą podany ze szpinakiem z czosnkiem 42⁰⁰
- Polędwica marynowana w rozmarynie podana z grillowaną cukinią oraz sosem kaparowo-rozmarynowym 68⁰⁰
- Filet z kaczki z jabłkami, podany z żurawiną i czerwoną kapustą z rodzynkami na winie 61⁰⁰
- 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 65⁰⁰
- Kaszanka po królewsku z rusztu, podana z smażonymi na maśle rydzami i konfiturą cebulową na czerwonym winie 38⁰⁰

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. 41⁰⁰
- Maczanka „anielska” z szynki z jelenia, duszona na czerwonym winie z jałowcem, podana z żytnim chlebem na zakwasie 42⁰⁰

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

DODATKI

- Szpinak z czosnkiem 15⁰⁰
- Smażone na maśle kopytka ziemniaczane 16⁰⁰
- Kapusta czerwona z rodzynkami na winie 14⁰⁰
- Kapusta zasmażana 15⁰⁰
- Zielona sałata z pomidorami i sosem vineagrette 14⁰⁰
- Ogórek małosolny lub korniszony w ziołowej marynacie 9⁰⁰
- Pieczone ziemniaki na grillu, z masłem i koperkiem 12⁰⁰



POD ANIOŁAMI

RESTAURACJA
Kuchnia polska



DESERY

Nasza słynna szarlotka ze słodką śmietaną	19 ⁰⁰
Nasza słynna szarlotka firmowa z cynamonem, podana na ciepło z lodami waniliowymi i ajerkoniakiem	24 ⁰⁰
Wytworny krakowski sernik z bakaliami podany z musem malinowym	21 ⁰⁰
Mazurek malinowy na kruchym spodzie podany z płatkami migdałowymi	22 ⁰⁰
Śliwy zapiekane z kardamonem i cynamonem podane z kruszonką i ajerkoniakiem	24 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	21 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	19 ⁰⁰



HERBATY

Herbata w różnych smakach parzona w czajniku na źródlanej wodzie	12 ⁰⁰
Herbata z naszymi firmowymi konfiturami według staropolskiego zwyczaju	22 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	18 ⁰⁰
Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy	25 cl Dzbanek 1 l	9 ⁰⁰ 22 ⁰⁰
Sok pomidorowy	20 cl	9 ⁰⁰
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Schweppes Tonic, 7Up	20 cl	9 ⁵⁰

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
Paulaner Dunkel (but. 0,5 l)	16 ⁰⁰
Heineken (but. 0,33 l)	13 ⁰⁰
Paulaner Hefe-Weißbier (but. 0,5 l)	16 ⁰⁰
Desperados (but. 0,4 l)	14 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	21 ⁰⁰

APERITIF

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

WHISKEY

Jack Daniel's	29 ⁰⁰
Jameson	18 ⁰⁰

BRANDY

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

LIKIERY

Bailey's Cream	18 ⁰⁰
Kahlua	18 ⁰⁰
Amaretto	16 ⁰⁰
Sambuca Strega	16 ⁰⁰
Jägermeister	16 ⁰⁰

RUM

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

GIN

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

Uprzejmie informujemy, że doliczamy serwis kelnerski przy grupach od 8 osób.