



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	42 ⁰⁰
Nasz wyborny pasztet szlachecki, podany z żurawiną, marynowanym grzybem, gruszką oraz domowym chrzanem	32 ⁰⁰
Carpaccio z kaczki – staropolski specjał z pieczonej piersi kaczki ze skórką, podane z żurawiną, marynowaną gruszką i śliwką macerowaną w alkoholu	38 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)	46 ⁰⁰
Tradycyjny polski śledź, średniowieczny przysmak mieszczańskich krakowskich, podany z jabłkiem i cebulą w śmietanie (do śledzia polecamy zmrożoną czystą wódkę – słynny „śledzik z setką czystej”)	29 ⁰⁰
Góralski wędzony ser owczy tzw. „oscypek” od Muliców z Ratułowa z rusztu, podany z żurawiną i wędzonymi śliwkami w alkoholu	32 ⁰⁰

NASZE PIEROGI

Wyborne pierogi szlacheckie, tradycyjnie z grzybami i kapustą, zrumienione na maśle z cebulką	38 ⁰⁰ 6 sztuk
Pierogi z kilku mięs, zrumienione na maśle z cebulką, podane z żurawiną	38 ⁰⁰ 6 sztuk
Pierogi z sarniny według dworskiego zwyczaju z leśnymi ziołami i jałowcem, zrumienione na maśle z cebulką	42 ⁰⁰ 6 sztuk
Pierogi z serem, z ziemniakami i cebulą, tak zwane „ruskie”, zrumienione na maśle z cebulką lub podane prosto z wody	34 ⁰⁰ 6 sztuk
Pierogi ze szpinakiem i bryndzą zrumienione na maśle, podane z zielonym koperkiem	34 ⁰⁰ 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	44 ⁰⁰ 8 sztuk

ZUPY

Tradycyjny polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie podany z grzybowym pasztecikiem	23 ⁰⁰
Rosół świąteczny według tradycji staropolskiej gotowany na złotych dukatach dla zdrowia i fantazji, podany z nóżką kurczaka zagrodowego i bukietem warzyw wg. <i>Compendium Ferculorum</i> Stanisława Czernieckiego, wydany w Krakowie w 1682 roku.	29 ⁰⁰
Żurek staropolski z wędzonką ceniony od XVI w.	27 ⁰⁰
Zupa grzybowa na gorczańskich prawdziwkach z łazankami	36 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)	26 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	68 ⁰⁰

SALATY

Rzymska sałata z owczą bryndzą spod Tatr, podana z kaparami i sosem vineagrette	39 ⁰⁰
Sałata rzymska z grillowaną oraz marynowaną cukinią, z jajkami przepiórczymi, oscypkiem, pomidorkami oraz sosem vineagrette	39 ⁰⁰
Sałata z piersią z kaczki, podana z marynowaną gruszką w occie, naszą żurawiną i sosem vineagrette	44 ⁰⁰

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 polędwiczki wieprzowej, z wędzonym boczkem, papryką i cebulą, podany z pieczonym jabłkiem z żurawiną i domowym chrzanem	59 ⁰⁰
Szaszłyk po szlachecku z polędwiczki wieprzowej z wędzonymi śliwkami podany z pieczonym jabłkiem z żurawiną i domowym chrzanem	59 ⁰⁰
Szaszłyk z podudzi kurczących z cukinią i cebulą podany ze szpinakiem z czosnkiem	52 ⁰⁰
Polędwica marynowana w rozmarynie podana z grillowaną cukinią oraz sosem kaparowo-rozmarynowym	86 ⁰⁰
Polędwica wołowa z sosem z leśnych grzybów	89 ⁰⁰
Filet z kaczki z jabłkami, podany z żurawiną i czerwoną kapustą z rodzynkami na winie	72 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	85 ⁰⁰

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.	52 ⁰⁰
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.	62 ⁰⁰
Kaszanka po królewsku z rusztu, podana z smażonymi na maśle rydzami i konfiturą cebulową na czerwonym winie	48 ⁰⁰

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Krakowskie gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami, podane z leśnymi kurkami w śmietanie	48 ⁰⁰
Polskie leśne kurki w śmietanie z pietruszką, podane ze zrumienionymi ziemniaczanymi kopytkami	48 ⁰⁰

DODATKI

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



POD ANIOŁAMI
RESTAURACJA
KUCHNIA POLSKA

MENU DEGUSTACYJNE
No. 1

APERITIF

Polskie wino musujące Gostart (10 cl)

PRZYSTAWKA NA ZIMNO

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

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 jabłkiemz 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

PLN 152 (≈38€)

MENU DEGUSTACYJNE
No. 2

APERITIF

Polskie wino musujące Gostart (10 cl)

PRZYSTAWKA NA ZIMNO

Deska wędlin” – różne wykwintne wędliny
staropolskie z Nowej Wsi Szlacheckiej, tradycyjnie
zimnym dymem wędzone, podane z domowym
chrzanem, śliwami w occie i marynowanymi grzybami

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

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

DESER

Malinowy mazurek na kruchym cieście
w płatkach migdałowych

Kawa *Illy* lub herbata *Dammann*

POCZĘSTUNEK

Na pożegnanie firmowa miętowa nalewka
na zdrowie i dobre wspomnienie

PLN 255 (60€)



DESERY

Nasza słynna szarlotka ze słodką śmietaną 22⁰⁰

Nasza słynna szarlotka firmowa z cynamonem,
podana na ciepło z lodami waniliowymi
i ajerkoniakiem 26⁰⁰

Wytworny krakowski sernik z bakaliami podany
z musem malinowym 24⁰⁰

Mazurek malinowy na kruchym spodzie podany
z płatkami migdałowymi 24⁰⁰

Maliny zapiekane z kruszonką, podane z gałką
lodów waniliowych i cynamonem 34⁰⁰

LODY
ANIELSKIEGO SMAKU

Gałka lodów czekoladowych z gorzką czekoladą,
bakaliami i bitą śmietaną 23⁵⁰

Gałka lodów waniliowych z miodem gryczanym,
orzechami laskowymi, prażonymi migdałami
i bitą śmietaną 23⁵⁰

Gałka lodów waniliowych z wiśniami w likierze
Amarena, z gorzką czekoladą i bitą śmietaną 23⁵⁰

Nasz domowy sorbet truskawkowy ze świeżą
miętą 22⁰⁰



HERBATY

Herbata w różnych smakach parzona
w czajniku na źródlanej wodzie 12⁰⁰

Herbata z naszymi firmowymi konfiturami
według staropolskiego zwyczaju 22⁰⁰

Do domowych deserów polecamy herbatę
imbirową (fiakierską) z wiśniówką (10 cl, 28%)
i wiśniami macerowanymi w alkoholu w 1983 r. 27⁰⁰

KAWY

Espresso 12⁰⁰

Americano 12⁰⁰

Kawa z mlekiem 13⁰⁰

Kawa latte 17⁰⁰

Cappuccino 15⁰⁰

Kawa po irlandzku z whiskey Jameson 32⁰⁰

Czekolada na gorąco 22⁰⁰

WODY

Kinga Pienińska – woda gazowana 33 cl 9⁰⁰
i niegazowana 70 cl 18⁰⁰

San Pellegrino – woda gazowana 25 cl 13⁰⁰

Perrier - woda gazowana 33 cl 14⁰⁰

Woda źródłana Dzbaneł 11 17⁰⁰

SOKI I NAPOJE

Sok ze świeżych pomarańczy 20 cl 20⁰⁰

Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, 25 cl 9⁵⁰
z czarnej porzeczki, jabłkowy Dzbaneł 11 22⁰⁰

Sok pomidorowy 20 cl 9⁵⁰

Pepsi, Pepsi light, Mirinda, 20 cl 11⁰⁰
Schweppes Tonic, 7Up

WÓDKI CZYSTE

Belvedere (4cl) 24⁰⁰

Chopin (4cl) 24⁰⁰

Finlandia (4cl) 15⁰⁰

Wyborowa (4cl) 14⁰⁰

Siwucha (4cl) 15⁰⁰

WÓDKI SMAKOWE

Tequilla Olmeca Blanco, Anéjo (4cl) 17⁰⁰

Śliwowica Paschalna 70% (4cl) 17⁰⁰

Becherovka (4cl) 14⁰⁰

Finlandia Cranberry (4cl) 15⁰⁰

Żołądkowa Gorzka (4cl) 15⁰⁰

Żubrówka (4cl) 15⁰⁰

Krupnik (4cl) 15⁰⁰

Polskie wódki smakowe (4cl) 15⁰⁰

NALEWKI

Nalewki Staropolskie wedle tradycyjnych
domowych receptur w wielu smakach 22⁰⁰

PIWO

Żywiec Lager / Żywiec Białe (lane 0,5 l) 18⁰⁰

Żywiec Lager / Żywiec Białe (lane 0,3 l) 14⁰⁰

Żywiec bezalkoholowy (but. 0,33 l) 14⁰⁰

Paulaner Dunkel (but. 0,5 l) 20⁰⁰

Heineken (but. 0,33 l) 14⁰⁰

Paulaner Hefe-Weißbier (but. 0,5 l) 20⁰⁰

Desperados (but. 0,4 l) 16⁰⁰

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