



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 i marynowanymi grzybami 42⁰⁰
- Nasz wyborny pasztet szlachecki, podany z żurawiną, marynowanym grzybem, gruszką oraz domowym chrzanem 35⁰⁰
- Carpaccio z kaczki – staropolski specjał z pieczonej piersi kaczki ze skórką, podane z żurawiną, marynowaną gruszką i śliwką macerowaną w alkoholu 38⁰⁰
- 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) 46⁰⁰
- 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”) 32⁰⁰
- Góralski wędzony ser owczy tzw. „oscypek” od Muliców z Ratułowa z rusztu, podany z żurawiną i wędzonymi śliwkami w alkoholu 35⁰⁰

NASZE PIEROGI

- Wyborne pierogi szlacheckie, tradycyjnie z grzybami i kapustą, zrumienione na maśle z cebulką 42⁰⁰
6 sztuk
- Pierogi z kilku mięs, zrumienione na maśle z cebulką, podane z żurawiną 38⁰⁰
6 sztuk
- Pierogi z sarniny według dworskiego zwyczaju z leśnymi ziołami i jałowcem, zrumienione na maśle z cebulką 46⁰⁰
6 sztuk
- Pierogi z serem, z ziemniakami i cebulą, tak zwane „ruskie”, zrumienione na maśle z cebulką lub podane prosto z wody 36⁰⁰
6 sztuk
- Pierogi ze szpinakiem i bryndzą zrumienione na maśle, podane z zielonym koperkiem 38⁰⁰
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 46⁰⁰
8 sztuk

ZUPY

- Tradycyjny polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie podany z grzybowym pasztecikiem 23⁰⁰
- 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. 34⁰⁰
- Żurek staropolski z wędzonką ceniony od XVI w. 27⁰⁰
- Zupa grzybowa na gorczańskich prawdziwkach z łazankami 36⁰⁰

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) 26⁰⁰
(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 68⁰⁰

DANIA WEGETARIAŃSKIE

- Krakowskie gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami, podane z leśnymi kurkami w śmietanie 48⁰⁰
- Polskie leśne kurki w śmietanie z pietruszką, podane ze zrumienionymi ziemniaczanymi kopytkami 48⁰⁰

SALATY

- Rzymska sałata z owczą bryndzą spod Tatr, podana z kaparami i sosem vineagrette 39⁰⁰
- Sałata rzymska z grillowaną oraz marynowaną cukinią, z jajkami przepiórczymi, oscypkiem, pomidorkami oraz sosem vineagrette 39⁰⁰
- Sałata z piersią z kaczki, podana z marynowaną gruszką w occie, naszą żurawiną i sosem vineagrette 44⁰⁰

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 62⁰⁰
- Szaszłyk po szlachecku z polędwiczki wieprzowej z wędzonymi śliwkami podany z pieczonym jabłkiem z żurawiną i domowym chrzanem 59⁰⁰
- Szaszłyk z podudzi kurczących z cukinią i cebulą podany ze szpinakiem z czosnkiem 52⁰⁰
- Stek z karkówki wieprzowej marynowany w ziołach podany z kapustą zasmażaną 56⁰⁰
- Golonka z rusztu pieczona w ziołach i piwie wedle wagi, podana z musztardą, domowym chrzanem oraz ogórkiem kiszonym 14⁰⁰
(100 g)
- Polędwica marynowana w rozmarynie podana z grillowaną cukinią oraz sosem kaparowo-rozmarynowym 92⁵⁰
- Polędwica wołowa z sosem z leśnych grzybów 95⁵⁰
- Filet z kaczki z jabłkami, podany z żurawiną i czerwoną kapustą z rodzynkami na winie 72⁰⁰
- 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 87⁰⁰

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. 52⁰⁰
- Maczanka „anielska” z udźca z jelenia, duszona na czerwonym winie z jałowcem, podana z żytnim chlebem na zakwasie. Prysmak fiakra Jana Kaczary. Miał dorozkę nr.6, woził poetę Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego, a z Krakusami rozmawiał wierszem. 62⁰⁰
- Kaszanka po królewsku z rusztu, podana z smażonymi na maśle rydzami i konfiturą cebulową na czerwonym winie 48⁰⁰

DODATKI

- Szpinak z czosnkiem 17⁰⁰
- Smażone na maśle kopytka ziemniaczane 19⁰⁰
- Kapusta czerwona z rodzynkami na winie 18⁰⁰
- Kapusta zasmażana 17⁰⁰
- Zielona sałata z pomidorami i sosem vineagrette 16⁰⁰
- Ogórek małosolny lub korniszony w ziołowej marynacie 12⁰⁰
- Pieczone ziemniaki na grillu, z masłem i koperkiem 15⁰⁰



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 jabłkiem 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 162 (≈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 265 (60€)



DESERY

Nasza słynna szarlotka ze słodką śmietaną 24⁰⁰

Nasza słynna szarlotka firmowa z cynamonem,
podana na ciepło z lodami waniliowymi
i ajerkoniakiem 29⁵⁰

Wytworny krakowski sernik z bakaliami podany
z musem malinowym 26⁰⁰

Mazurek malinowy na kruchym spodzie podany
z płatkami migdałowymi 26⁰⁰

Maliny zapiekane z kruszonką, podane z gałką
lodów waniliowych i cynamonem 36⁰⁰

LODY

ANIELSKIEGO SMAKU

Gałka lodów czekoladowych z gorzką czekoladą,
bakaliami i bitą śmietaną 25⁰⁰

Gałka lodów waniliowych z miodem gryczanym,
orzechami laskowymi, prażonymi migdałami
i bitą śmietaną 25⁰⁰

Gałka lodów waniliowych z wiśniami w likierze
Amarena, z gorzką czekoladą i bitą śmietaną 25⁰⁰

Nasz domowy sorbet truskawkowy ze świeżą
miętą 25⁰⁰



HERBATY

Herbata w różnych smakach parzona
w czajniku na źródlanej wodzie 18⁰⁰

Herbata z naszymi firmowymi konfiturami
według staropolskiego zwyczaju 25⁰⁰

Do domowych deserów polecamy herbatę
imbirową (fiakerską) z wiśniówką (10 cl, 28%)
i wiśniami macerowanymi w alkoholu w 1983 r. 32⁰⁰

KAWY

Espresso 12⁰⁰

Americano 12⁰⁰

Kawa z mlekiem 15⁰⁰

Kawa latte 18⁰⁰

Cappuccino 16⁰⁰

Kawa po irlandzku z whiskey Jameson 35⁰⁰

Czekolada na gorąco 22⁰⁰

WODY

Kinga Pienińska – woda gazowana 33 cl 12⁰⁰
i niegazowana 70 cl 22⁰⁰

San Pelegrino – woda gazowana 25 cl 15⁰⁰

Perrier - woda gazowana 33 cl 15⁰⁰

Woda źródłana Dzbaneq 11 18⁰⁰

SOKI I NAPOJE

Sok ze świeżych pomarańczy 20 cl 20⁰⁰

Sok pomarańczowy, grejpfrutowy,
z czarnej porzeczki, jabłkowy Dzbaneq 11 11⁰⁰
22⁰⁰

Sok pomidorowy 20 cl 11⁰⁰

Pepsi, Pepsi light, Mirinda,
Schweppes Tonic, 7Up 20 cl 13⁰⁰

WÓDKI CZYSTE

Belvedere (4cl) 24⁰⁰

Chopin (4cl) 24⁰⁰

Finlandia (4cl) 16⁰⁰

Wyborowa (4cl) 15⁰⁰

WÓDKI SMAKOWE

Tequilla Olmeca Blanco, Anéjo (4cl) 17⁰⁰

Śliwowica Paschalna 70% (4cl) 17⁰⁰

Becherovka (4cl) 15⁰⁰

Finlandia Cranberry (4cl) 15⁰⁰

Żołądkowa Gorzka (4cl) 16⁰⁰

Żubrówka (4cl) 16⁰⁰

Krupnik (4cl) 15⁰⁰

Polskie wódki i nalewki smakowe (4cl) 16⁰⁰

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

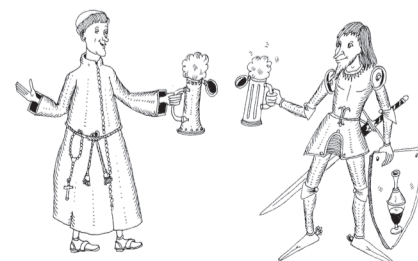
Żywiec bezalkoholowy (but. 0,33 l) 14⁰⁰

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



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