



## POD ANIOŁAMI

RESTAURACJA  
KUCHNIA POLSKA



W restauracji „Pod Aniołami” zatrzymał się czas i wciąż można tu odnaleźć atmosferę królewskiego miasta. Oryginalne wnętrza i doskonała kuchnia przyciągają Gości z całego świata. Podejmujemy tutaj najznakomitsze osobistości naszych czasów. Dzisiaj z dużą satysfakcją i starannością kontynuujemy dzieło rodzinne zapraszając Państwa w kulinarną podróż do staropolskich smaków wśród kulinarnych sprzętów w piwnicach z XIII w.

J. Godziński

### PRZYSTAWKI

- „Deska wędlin” – różne wykwintne wędliny z Nowej Wsi Szlacheckiej, tradycyjnie zimnym dymem wędzone, podane z domowym chrzanem i marynowanymi rydzami **49<sup>00</sup>**
- Nasz wyborny pasztet szlachecki, podany z żurawiną, marynowanym grzybem, gruszką oraz domowym chrzanem **42<sup>00</sup>**
- Carpaccio z kaczki – staropolski specjał z pieczonej piersi kaczki ze skórką, podane z żurawiną, marynowaną gruszką i sliwką macerowaną w alkoholu **46<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 pierwszej polskiej kulinarniej książki) **56<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”) **38<sup>00</sup>**
- Górski wędzony ser owczy tzw. „oscypek” od Muliców z Ratułowa z rusztu, podany z żurawiną i wędzoną sliwą w alkoholu **38<sup>50</sup>**

### NASZE SŁYNNNE PIEROGI

- Wyborne pierogi szlacheckie, tradycyjnie z grzybami i kapustą, zrumienione na maśle z cebulką **48<sup>00</sup>**  
6 sztuk
- Pierogi z kilku mięs, zrumienione na maśle z cebulką, podane z żurawiną **46<sup>00</sup>**  
6 sztuk
- Pierogi z sarniny według dworskiego zwyczaju z leśnymi ziołami i jałowcem, zrumienione na maśle z cebulką **52<sup>00</sup>**  
6 sztuk
- Pierogi z serem, przywiezione w XV w. przez króla Jagiełłę z Rusi Kijowskiej, z ziemniakami i cebulą, tak zwane „ruskie”, zrumienione na maśle z cebulką lub podane prosto z wody **41<sup>00</sup>**  
6 sztuk
- Pierogi ze szpinakiem i bryndzą zrumienione na maśle, podane z zielonym koperkiem **44<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 **56<sup>00</sup>**  
8 sztuk

### ZUPY

- Tradycyjny od XVI w. polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie podany z grzybowym pasztecikiem **28<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. **39<sup>00</sup>**
- Żurek staropolski z wędzonką popularny na polskich dworach **32<sup>00</sup>**
- Zupa grzybowa na górskich prawdziwkach z łazankami **43<sup>00</sup>**

### RYBY Z GRILLA

#### OPALANEGO DREWNIEM BUKOWYM

- Górski pstrąg „po pastersku” (bez ości) marynowany w ziołach, pieczony w całości na ruszcie w żywym ogniu drzewa bukowego, podany z domowym chrzanem, pieczonym jabłkiem z żurawiną i ziemniakami z grilla (wg wagi) **26<sup>00</sup>**  
(100 g)
- Świeży łosoś marynowany w ziołach, pieczony na ruszcie w żywym ogniu, podany z sosem koperkowym, szpinakiem z czosnkiem i ziemniakami „au gratin” z gałką muszkatołową **78<sup>00</sup>**

### DANIA WEGETARIAŃSKIE

- Krakowskie gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami, podane z sosem truflowym **56<sup>00</sup>**
- Polskie leśne grzyby w śmietanie z pietruszką, podane ze zrumienionymi ziemniaczanymi kopytkami **55<sup>00</sup>**

### SALATY

- Rzymska sałata z owczą bryndzą spod Tatr, podana z kaparami i sosem vineagrette **46<sup>00</sup>**
- Sałata rzymska z grillowaną oraz marynowaną cukinią, z jajkami przepiórczymi, oscypkiem, pomidorkami oraz sosem vineagrette **46<sup>00</sup>**
- Sałata z piersią z kaczki, podana z marynowaną gruszką w occie, naszą żurawiną i sosem vineagrette **48<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 polędwiczki wieprzowej, z wędzonym boczkiem, papryką i cebulą, podany z pieczonym jabłkiem z żurawiną i domowym chrzanem **72<sup>00</sup>**
- Szaszłyk po szlachecku z polędwiczki wieprzowej z wędzonymi sliwkami podany z pieczonym jabłkiem z żurawiną i domowym chrzanem **69<sup>00</sup>**
- Szaszłyk z podudzi kurczących z cukinią i cebulą podany ze szpinakiem z czosnkiem **62<sup>00</sup>**
- Stek z karkówki wieprzowej marynowany w ziołach podany z kapustą zasmażaną **65<sup>00</sup>**
- Golonka z rusztu pieczona w ziołach i piwie wedle wagi, podana z musztardą, domowym chrzanem oraz ogórkiem kiszonym **15<sup>00</sup>**  
(100 g)
- Polędwica marynowana w rozmarynie podana z grillowaną cukinią oraz sosem kaparowo-rozmarynowym **115<sup>00</sup>**
- Polędwica wołowa z sosem z leśnych grzybów **118<sup>00</sup>**
- Filet z kaczki z jabłkami, podany z żurawiną i czerwoną kapustą z rodzynkami na winie **86<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 **98<sup>00</sup>**

### PRYZMAK 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. **62<sup>00</sup>**
- Maczanka „anielska” z udźca z jelenia, duszona na czerwonym winie z jałowcem, podana z żytnim chlebem na zakwasie. Prysmak krakowskiego fiakra Jana Kaczary. Miał dorożkę nr.6, woził poetę Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego, a z Krakusami rozmawiał wierszem. **78<sup>00</sup>**
- Kaszanka po królewsku z rusztu, podana z smażonymi na maśle rydzami i konfiturą cebulową na czerwonym winie **52<sup>00</sup>**

### DODATKI

- Szpinak z czosnkiem **19<sup>00</sup>**
- Pieczone buraki na maśle **21<sup>00</sup>**
- Smażone na maśle kopytka ziemniaczane **24<sup>00</sup>**
- Kapusta czerwona z rodzynkami na winie **21<sup>00</sup>**
- Kapusta zasmażana **21<sup>00</sup>**
- Zielona sałata z pomidorami i sosem vineagrette **18<sup>00</sup>**
- Ogórek małosolny lub korniszony w ziołowej marynacie **14<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	26 <sup>00</sup>
Nasza słynna szarlotka firmowa z cynamonem, podana na ciepło z lodami waniliowymi i ajerkoniakiem	34 <sup>00</sup>
Wytworny krakowski sernik z bakaliami podany z musem malinowym	29 <sup>00</sup>
Mazurek malinowy na kruchym spodzie podany z płatkami migdałowymi	32 <sup>00</sup>
Maliny zapiekane z kruszonką, podane z gałką lodów waniliowych i cynamonem	42 <sup>00</sup>

### LODY ANIELSKIEGO SMAKU

Gałka lodów czekoladowych z gorzką czekoladą, bakaliami i bitą śmietaną	29 <sup>00</sup>
Gałka lodów waniliowych z miodem gryczanym, orzechami laskowymi, prażonymi migdałami i bitą śmietaną	34 <sup>00</sup>
Gałka lodów waniliowych z wiśniami w likierze Amarena, z gorzką czekoladą i bitą śmietaną	34 <sup>00</sup>
Nasz domowy sorbet truskawkowy ze świeżą miętą	29 <sup>00</sup>



### HERBATY

Herbata w różnych smakach parzona w czajniku na źródlanej wodzie	18 <sup>00</sup>
Herbata z naszymi firmowymi konfiturami według staropolskiego zwyczaju	25 <sup>00</sup>
Do domowych deserów polecamy herbatę imbirową (fiakerską) z wiśniówką (10 cl, 28%) i wiśniami macerowanymi w alkoholu w 1983 r.	32 <sup>00</sup>

### KAWY

Espresso	14 <sup>00</sup>
Americano	12 <sup>00</sup>
Kawa z mlekiem	15 <sup>00</sup>
Kawa latte	18 <sup>00</sup>
Cappuccino	18 <sup>00</sup>
Kawa po irlandzku z whiskey Jameson	39 <sup>00</sup>
Czekolada na gorąco	26 <sup>00</sup>

## POLECAMY MENU DEGUSTACYJNE

No. 1

### APERITIF

Prosecco Frizzante (10 cl)

### PRZYSTAWKA NA ZIMNO

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

### PRZYSTAWKA NA CIEPŁO

Góralski wędzony ser owczy tzw. „oscypek” od Muliców z Ratułowa z rusztu podany z żurawiną

### DANIE GŁÓWNE

Szaszłyk po królewsku z połędwiczki wieprzowej z rusztu, sprawiony w żywym ogniu drzewa bukowego, z wędzonym boczkiem, papryką i cebulą, podany z pieczonym jabłkiem z naszą żurawiną, chrzanem i ziemniakami z grilla

lub

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

### DESER

Staropolska wędzona śliwa łącka marynowana w winie, miodzie i zdrowotnych korzeniach. Na polowaniach – przysmak książąt królewskich.

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

Kawa *Illy* lub herbata *Dammann*

### POCZĘSTUNEK

Na pożegnanie firmowa miętowa nalewka dla zdrowia i dobre wspomnienie

PLN 199 (≈45€)

No. 2

### APERITIF

Prosecco Frizzante (10 cl)

### PRZYSTAWKA NA ZIMNO

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

### PRZYSTAWKA NA CIEPŁO

Pierogi w wielu smakach z mięsem, kapustą i grzybami oraz „ruskie” (za króla Jagiełły przywiezione w XV w. z Rusi Kijowskiej) zrumienione na maśle, podane z żurawiną- przysmak dworów polskich (3 szt.)

### ZUPA

Tradycyjny od XVI w. 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

Staropolska wędzona śliwa łącka marynowana w winie, miodzie i zdrowotnych korzeniach. Na polowaniach – przysmak książąt królewskich.

Malinowy mazurek na kruchym cieście w płatkach migdałowych

Kawa *Illy* lub herbata *Dammann*

### POCZĘSTUNEK

Na pożegnanie firmowa miętowa nalewka dla zdrowia i dobre wspomnienie

PLN 270 (≈62€)

### WODY

Kinga Pienińska – woda gazowana	33 cl	14 <sup>00</sup>
i niegazowana	70 cl	24 <sup>00</sup>
San Pellegrino – woda gazowana	25 cl	18 <sup>00</sup>
Woda źródłana	Dzbanek 1 l	20 <sup>00</sup>

### SOKI I NAPOJE

Sok ze świeżych pomarańczy	20 cl	25 <sup>00</sup>
Sok pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy	25 cl Dzbanek 1 l	14 <sup>00</sup> 32 <sup>00</sup>
Sok pomidorowy	20 cl	15 <sup>00</sup>
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Schweppes Tonic, 7Up	20 cl	15 <sup>00</sup>

### WÓDKI CZYSTE

Belvedere (4cl)	29 <sup>00</sup>
Chopin (4cl)	29 <sup>00</sup>
Finlandia (4cl)	21 <sup>00</sup>
Wyborowa (4cl)	20 <sup>00</sup>

### WÓDKI SMAKOWE

Tequilla Olmeca Blanco, Anéjo (4cl)	22 <sup>00</sup>
Śliwowica Paschalna 70% (4cl)	22 <sup>00</sup>
Becherovka (4cl)	20 <sup>00</sup>
Śliwowica Łącka od Maurera – 50% znana od stuleci (4cl)	22 <sup>00</sup>
Finlandia Cranberry (4cl)	20 <sup>00</sup>
Żołądkowa Gorzka (4cl)	21 <sup>00</sup>
Żubrówka (4cl)	21 <sup>00</sup>
Krupnik (4cl)	20 <sup>00</sup>
Polskie wódki i nalewki smakowe (4cl)	22 <sup>00</sup>
Okowita miodowa (4cl)	22 <sup>00</sup>

### NALEWKI

Nalewki Staropolskie wedle tradycyjnych domowych receptur w wielu smakach	29 <sup>00</sup>
---	------------------

### PIWO

Żywiec Lager / Żywiec Białe (lane 0,5 l)	20 <sup>00</sup>
Żywiec Lager / Żywiec Białe (lane 0,3 l)	16 <sup>00</sup>
Żywiec bezalkoholowy (but. 0,33 l)	16 <sup>00</sup>
Paulaner Dunkel (but. 0,5 l)	22 <sup>00</sup>
Heineken (but. 0,33 l)	16 <sup>00</sup>
Paulaner Hefe-Weißbier (but. 0,5 l)	22 <sup>00</sup>
Desperados (but. 0,4 l)	18 <sup>00</sup>

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