



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, marynowanym grzybkami i sosem cumberland

Nasz wyborny pasztet szlachecki, podany z żurawiną, marynowanym grzybem, gruszką oraz domowym chrzanem

Carpaccio z kaczki – staropolski specjał z pieczonej piersi kaczki ze skórą, podane z żurawiną, marynowaną gruszką i śliwką macerowaną w alkoholu

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 kulinarnej książki)

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”)

Góralski wędzony ser owczy tzw. „oscypek” od Muliców z Ratułowa z rusztu, podany z żurawiną i wędzoną śliwą w alkoholu

Fois Gras smażona na maśle i słodkim winie podana na korzennym pierniku z naszą żurawiną i roszponką

Gorczańskie rydze z patelni smażone na maśle z szalotką

NASZE SŁYNNE PIEROGI

Wyborne pierogi szlacheckie, tradycyjnie z grzybami i kapustą, zrumienione na maśle z cebulką

Pierogi z kilku mięs, zrumienione na maśle z cebulką, podane z żurawiną

Pierogi z sarniny według dworskiego zwyczaju z leśnymi ziołami i jałowcem, zrumienione na maśle z cebulką

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

Pierogi ze szpinakiem i bryndzą zrumienione na maśle, podane z zielonym koperkiem

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

Pierogi z wędzonymi śliwkami i słodką śmietanką

ZUPY

Tradycyjny od XVI w. polski barszcz czerwony na buraczanym zakwasie podany z grzybowym pasztecikiem

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.

Żurek staropolski z wędzonką popularny na polskich dworach

Zupa grzybowa na górskich prawdziwkach z łazankami

SALATY

Rzymska sałata z owcą bryndzą spod Tatr, podana z pomidorkami, ogórkiem kiszonym, kaparami i sosem vineagrette.

Sałata z rukolą i młodym szpinakiem, podana z grillowanym kurczakiem, pomidorami, sosem balsamicznym i grzankami.

Sałata z piersią z kaczki, podana z marynowaną gruszką w occie, naszą żurawiną i sosem vineagrette

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)

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

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

Szaszłyk po szlachecku z polędwiczki wieprzowej z wędzonymi śliwkami podany z pieczonym jabłkiem z żurawiną i domowym chrzanem

Szaszłyk z podudzi kurczących z cukinią, boczkiem i cebulą podany ze szpinakiem z czosnkiem

Stek z karkówki wieprzowej marynowany w ziołach podany z kapustą zasmażaną

Golonka z rusztu pieczona w ziołach i piwie wedle wagi, podana z musztardą, domowym chrzanem oraz ogórkiem kiszonym

Polędwica marynowana w rozmarynie podana z grillowaną cukinią oraz sosem kaparowo-rozmarynowym

Polędwica wołowa z sosem z leśnych grzybów

Filet z kaczki z jabłkami, podany z żurawiną i czerwoną kapustą z rodzynkami na winie

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

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.

Maczanka „anielska” z udźca z jelenia, duszona na czerwonym winie z jałowcem, podana z żytnim chlebem na zakwasie. Przysmak krakowskiego fiakra Jana Kaczary. Miał dorożkę nr. 6, woził poetę Konstantego Ildefonsa Gałczyńskiego, a z Krakusami rozmawiał wierszem.

Kaszanka po królewsku z rusztu, podana z jabłkiem w majeranku i konfiturą cebulową na czerwonym winie

Wyborny udziec z indyka – „królewskiego ptaka”, marynowany w ziołach podany z konfiturą z czerwonej cebuli, żurawiną i ziemniakami z rusztu

Pierś z młodej gęsi, podana z marynowaną gruszką, domową żurawiną, zrumienionymi na maśle kluskami śląskimi oraz zasmażanymi burakami

Gęsie udko pieczone z majerankiem, podane z marynowaną gruszką, zasmażanymi burakami i kopytkami zrumienionymi na maśle

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Krakowskie gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami, podane z sosem truflowym

Polskie leśne grzyby w śmietanie z pietruszką, podane ze zrumienionymi ziemniaczanymi kopytkami



POD ANIOŁAMI

RESTAURACJA
KUCHNIA POLSKA



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 polędwiczki 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 sosem truflowym

DESER

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 255 (≈59€)

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

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 310 (≈72€)

DODATKI

Szpinak z czosnkiem

24⁰⁰

Smażone na maśle kopytka ziemniaczane

26⁰⁰

Kapusta czerwona z rodzynkami na winie

26⁰⁰

Kapusta zasmażana

26⁰⁰

Zielona sałata z pomidorami
i sosem vineagrette

23⁰⁰

Ogórek małosolny lub kiszony

18⁰⁰

Pieczone ziemniaki na grillu, z masłem i
koperkiem

18⁰⁰

Buraczki zasmażane ze śmietaną

24⁰⁰



DESERY

Nasza słynna szarlotka ze słodką śmietaną

34⁰⁰

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

38⁰⁰

Wytworny krakowski sernik z bakaliami podany
z musem malinowym

34⁰⁰

Mazurek malinowy na kruchym spodzie podany
z płatkami migdałowymi

36⁰⁰

Maliny zapiekane z kruszonką, podane z gałką
lodów waniliowych

46⁰⁰

LODY ANIELSKIEGO SMAKU

Gałka lodów czekoladowych z gorzką czekoladą,
bakaliami i bitą śmietaną

36⁰⁰

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

39⁰⁰

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

39⁰⁰

Nasz domowy sorbet truskawkowy ze świeżą
miętą

36⁰⁰

KRAKOWSKIE NATURALNE LIKIERY I NALEWKI

Pigwowiec

28⁰⁰
(4 cl)

Wiśnia

Malina

Porzeczka

Cytryna

Likier z młodych pędów sosny i zielonej szyszki

Likier z kwiatów lawendy

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 / Double espresso

16⁰⁰ / 24⁰⁰

Americano

16⁰⁰

Kawa z mlekiem

18⁰⁰

Kawa latte

22⁰⁰

Cappuccino

22⁰⁰

Kawa po irlandzku z whiskey Jameson

41⁰⁰

Czekolada na gorąco

31⁰⁰

WODY

Kinga Pienińska – woda gazowana

33 cl 15⁰⁰
70 cl 25⁰⁰

San Pellegrino – woda gazowana

25 cl 20⁰⁰

Woda filtrowana

Dzbanek 1 l 24⁰⁰

Kinga Pienińska Sparclino –
cytrynowa

25 cl 16⁰⁰

SOKI I NAPOJE

Sok ze świeżych pomarańczy

20 cl 27⁰⁰

Sok pomarańczowy, grejpfrutowy,
z czarnej porzeczki, jabłkowy

25 cl 15⁰⁰
Dzbanek 1 l 34⁰⁰

Sok pomidorowy

20 cl 15⁰⁰

Pepsi, Pepsi light, Mirinda,
Schweppes Tonic, 7Up

20 cl 16⁰⁰

PIWO

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

24⁰⁰

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

21⁰⁰

Żywiec bezalkoholowy (but. 0,33 l)

21⁰⁰

Paulaner Dunkel (but. 0,5 l)

26⁰⁰

Heineken (but. 0,33 l)

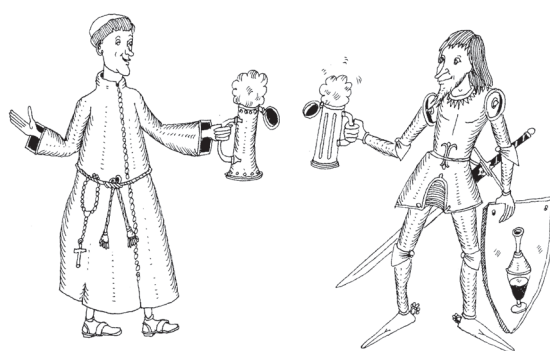
22⁰⁰

Paulaner Hefe-Weißbier (but. 0,5 l)

26⁰⁰

Desperados (but. 0,4 l)

24⁰⁰



Upzejmie informujemy, że do każdego rachunku
doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.