



Restauracja POD BARANEM

www.podbaranem.com
restauracja@podbaranem.com



MENU I

(cena zależy od wybranej zupy, dania głównego oraz deseru: minimalna 128 PLN/os.
maksymalna 152 PLN/os.)

(final price depends on choice of the dishes min 128 PLN max price 152 PLN)

Przystawki wydane na platerach/Starters served by waiters

**Paszтет z dziczyzny z sosem cumberland, łosoś marynowany,
sałatka z suszonymi pomidorami i serem mozzarella**

Pieczyno

Game Pate with cumberland sauce, marinated salmon,
salad with sundried tomatoes and mozzarella

Bread

Zupy do wyboru/Soups

Cebulowa po królewsku lub Żurek po krakowsku

Royal onion soup or Barley soup Krakow style

Dania główne do wyboru/Main courses

Pieczeń cielęca w borowikach lub Pierś z kaczki w sosie jabłkowym

lub **Polędwica po angielsku na sosie koniakowo-pieprzowym**

lub **Gołąbki wegetariańskie w sosie borowikowym**

Roast veal with best wild mushrooms or Duck breast in apple sauce
or Fillet steak English style with coniac-pepper sauce or Stuffed vegetarian cabbage in
mushroom sauce

Ziemniaki podsmażane, ziemniaki puree

Fried potatoes, mashed potatoes

Buraki zabelane, mix zielonych sałat

Beetroot puree, mix of green salads

Desery do wyboru/Desserts

Tort advocatowo-śmietanowy lub Maliniak

Advocat-cream cake or Raspberry cake

MENU II

(min.130 PLN/os., max. 178 PLN/os.)

Przystawki wydane na platerach/Starters served by waiters

**Paszтет z dziczyzny z sosem cumberland, befsztyk tatarski wymieszany, śledź po
krakowsku,**

Pieczyno

Game pate with cumberland sauce, beefsteak tartare, herring Krakow style,

Bread

ul. Św. Gertrudy 21, 31-049 Kraków

tel. 12 429 40 22



Restauracja POD BARANEM

www.podbaranem.com
restauracja@podbaranem.com



Zupy do wyboru/Soups

Barszcz z koldunami lub Rosół z koldunami

Betroot soup with savoury dumplings or Chicken soup with savory dumplings

Dania główne do wyboru/Main courses

Turnedo z łososia lub Żeberka w liściu kapusty z sosem borowikowym lub Comber z sarny w sosie leśnym lub Gołąbki wegetariańskie w sosie borowikowym

Salmon tournedos or Spare ribs in cabbage leaves with porcini mushroom or Saddle of venison with forest sauce or Vegetarian stuffed cabbage leaves with porcini mushrooms

Kluski kładzione, ziemniaki podsmażane

Boiled dumplings, fried potatoes

Buraki zabiłane, szpinak

Beetroot puree, spinach

Desery do wyboru/Desserts

Tort kawowo-czekoladowy lub Lody Cassate

Coffee-chocolate cake or Cassate ice-cream

MENU III

(min.138 PLN/os., max.172 PLN/os.)

Przystawki wydane na platerach/Starters served by waiters

Pasztet z sarny, łosoś marynowany, śledź po Krakowsku

Game Pate with cumberland sauce, marinated salmon, herring Krakow style
Bread

Zupy do wyboru/Soups

Krem z borowików w chlebie lub Żurek z białą kielbasą

Mushroom soup in bread or Barley soup Cracow style with white sausage

Dania główne do wyboru/Main courses

Pieczeń z sarny lub Sandacz w porach z kurkami lub Polędwiczki z dzika w sosie leśnym
Roast deer or Pikeperch with leeks and chanterelle or Wild boar tenderloins in forest sauce

Ziemniaki podsmażane, ziemniaki puree

Fried potatoes, mashed potatoes

Buraki zabiłane, mix zielonych sałat

Beetroot puree, mix of green salads

Desery do wyboru/Desserts

Piernik lub Tort ajerkoniakowy

Gingerbread or Advocat cake

ul. Św. Gertrudy 21, 31-049 Kraków
tel. 12 429 40 22