Magiczny Kraków

Kuchnia królowej Bony

2018-06-08

Jego Wysokość Śledź na włoskim posłaniu, Wielmożna Gąska w leśnych ostępach czy Dary Puszczy Małopolskiej podane ze Skarbami Ogrodu królowej Bony. Od 8 do 17 czerwca w dziewięciu krakowskich restauracjach będzie można skosztować dań inspirowanych kuchnią średniowieczną i renesansową. Na stołach dziczyzna, kaczki, chłodniki i tradycyjne polskie zupy. Smacznego życzy Jarmark Świętojański!

Wykwintny i bogaty jako symbol potęgi i zamożności gospodarza – tak wyglądał średniowieczny i renesansowy stół na dworze królewskim. Zaskakiwał gości cennymi i egzotycznymi przyprawami korzennymi, a także wyglądem! Jedzenie formowano na kształt zwierząt czy przedmiotów, dbano też o jego kolorystykę. Zieleń uzyskiwano dodając sok z naci pietruszki, odcienie niebieskiego – dzięki bławatkom lub fiołkom, czerwień z soków owocowych lub buraków, żółcień z szafranu.

Jak do tej kuchni nawiązali współcześni krakowscy restauratorzy?

Czas wybrać się do dziewięciu restauracji, które zainspirowały się kuchnią królowej Bony i od 8 do 17 czerwca będą przygotowywały specjalne menu.

W **Emalii Zabłocie Bistro&Cafe** szef kuchni Grzegorz Misina oczaruje gości chłodnikiem z kiszonego barszczu czerwonego na polskich rakach z jajkiem i szyjkami rakowymi i dodatkowo zaprosi do uczty, na której zaserwuje filet z pstrąga z kluseczkami strangoletti oraz białym sosem z migdałów. Całość osłodzi nugat orzechowy z konfiturą z gorzkiej pomarańczy.

Filipa 18 Food Wine Art rękoma szefa Marcina Sołtysa stworzy między innymi nóżki cielęce podawane z sosem gribiche i chlebem razowym, a jako danie główne zaserwuje filet z sandacza z kaszą jaglaną, młodymi warzywami i consomme z selera i cytryn oraz emulsją z kopru.

Szef Michał Olejniczak z **Gąski** rozsławi restaurację smakami Jego Wysokości Śledzia na włoskim posłaniu, czyli szpinaku, Wielmożną Gąską w leśnych ostępach czy Darami Puszczy Małopolskiej podanymi ze Skarbami Ogrodu królowej Bony. A na deser weta dworzanina.

Albertina zaprosi na mistrzowskie dania przygotowane przez Grzegorza Fica, wśród nich m.in.: pierogi z bażanta z metką wieprzową, bulionem szalotkowym oraz karmelizowaną cebulką z figą i chipsem z kaszy jaglanej. Goście zostaną także uraczeni gotowanym królikiem w śmietanie z makaronem pietruszkowym z cukinią i pieczonym pomidorem z migdałami.

Do **Kogla-Mogla** z pewnością trzeba zajrzeć, by spróbować grillowanego antrykotu z sosem pieprzowym, szparagami i rzodkiewką marynowaną w korzennych przyprawach, który wyszedł spod rąk szefa Dawida Balana. Pierogi z białym serem z rodzynkami i kruszonką z piernika skuszą niejednego łasucha.

Szef kuchni Łukasz Cichy proponuje, by na dobry początek wstąpić do **Białej Róży** na wątrobę jagnięcą Wrzosówki z chałką i malinami. Daniem głównym będzie udziec cielęcy duszony w porach i zielonym pieprzu z młodą kapustą, kaszą krakowską i szafranem. Słodki koniec wizyty w restauracji zapewni kogel mogel z owocami.

Magiczny Kraków

Restauracja **Włoska** kusi kremem z buraków z kwaśną śmietaną i pudrem z czosnku. Potem częstuje filetem cielęcym z sosem wiśniowym, młodą kapustą, koprem włoskim, kolendrą i kaszą gryczaną. A całą ucztę wieńczy ciasto francuskie z serem i miodem gryczanym z dodatkiem płatków migdałów.

Szef Andrzej Bruzda z **Wesela** na dzień dobry orzeźwi gości sałatką z arbuza z serem feta, czarnymi oliwkami i pestkami dyni. Następnie skusi kremem z kalafiora z białą czekoladą i gołąbkami z młodej kapusty faszerowanymi dzikiem i kaszą gryczaną podanymi z sosem truflowym.

Bistro 11 zaprasza na chłodnik z botwiny i buraka z jajkiem, zsiadłym mlekiem, koperkiem i rzodkiewką. Potem poleca kaczkę sous-vide z ragout z kapusty włoskiej, kaszą jęczmienną, sosem pomidorowym i natką pietruszki. Na koniec smak słodyczy: mus z kasztanów z wiśniami.