Krakowskie Menu Stołeczne. Spróbuj specjalnych dań

2019-08-23

Od 1 maja w 15 krakowskich restauracjach spróbować można dań inspirowanych historią miasta oraz lokalnymi produktami. Krakowskie Menu Stołeczne to element programu Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019.

Do akcji dołączyło już 15 restauracji, w których od 1 maja do końca roku można spróbować przygotowanych specjalnie z okazji Krakowskiego Menu Stołecznego dań. Szefowie kuchni sięgnęli po klasyki: obwarzanka, maczankę czy tort Sachera. Wykorzystali też lokalne produkty: suskę sechlońską, jabłka łąckie, pstrąga ojcowskiego, śmietanę ze Skały, śliwowicę łącką, oscypka czy bryndzę. – To dwa główne kierunki, którymi podążają restauratorzy biorący udział w akcji: część decyduje się na dania inspirowane historią, inne inspiracji szukają w pochodzących z okolic Krakowa produktach – mówi Adam Chrząstowski, pomysłodawca akcji i dodaje, że cieszy go, że wśród propozycji krakowskich szefów kuchni znalazły się też dania budzące wspomnienia z dzieciństwa, jak na przykład małdrzyki.

Krakowskie Menu Stołeczne zagościło w restauracjach: Art, Baroque, Biała Róża, Copernicus, Enoteka Pergamin, Fiorentina, Four w Hotelu Grand Ascot, Grand Signature w Grand Hotelu, Kogel Mogel, Miodova, Piano Rouge, Pod Aniołami – Muzeum Smaku, Szara Gęś, Wesele i Wierzynek.

Szczegóły na stronie internetowej: kulinarny.krakow.pl