



Najlepsze Krakowskie Menu Stołeczne - rozstrzygnięcie konkursu

2019-10-10

W 21 krakowskich restauracjach spróbować można dań inspirowanych historią miasta oraz lokalnymi produktami. Zdaniem gości najlepsze menu przygotowały Baroque, Szara Gęś i Copernicus.

Konkurs zorganizował portal interia.pl przy współpracy Urzędu Miasta Krakowa. Zadaniem restauracji było przygotowanie specjalnego menu, które nawiązuje do dziedzictwa kulinarnego Krakowa: jego historii oraz znakomitych produktów z regionu. Krakowskie Menu Stołeczne zagościło w restauracjach: Art, Albertina, Baroque, Biała Róża, Copernicus, Enoteka Pergamin, Filipa 18, Fiorentina, Four w Hotelu Grand Ascot, Grand Signature w Grand Hotelu, Hotel Rubinstein, Kogel Mogel, Miodova, Piano Rouge, Pod Aniołami – Muzeum Smaku, Pod Nosem, Stara Zajezdnia by DeSilva, Szara Gęś, Trezo, Wesele i Wierzynek.

Spośród ponad 300 zgłoszeń komisja konkursowa wyłoniła osiem nagrodzonych osób. A głosami użytkowników wśród restauracji pierwsze miejsce zdobyła restauracja Baroque, drugie Szara Gęś, a trzecie Copernicus. W zwycięskim menu znalazły się studzienina z obwarzankiem i twarogiem, maczanka po krakowsku i tort Sachera z morelami.

Krakowskie Menu Stołeczne to element programu Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019, a inspirowanych dziedzictwem kulinarnym miasta dań można spróbować do końca grudnia. Nie oznacza to jednak, że wraz z końcem roku zniknie z oferty restauracji. Krakowscy smakosze mogą spodziewać się kolejnych atrakcji, a restauratorzy kolejnych wyzwań. Szczegóły już niebawem na kulinarny.krakow.pl.