



Kraków przy stoliku

2019-05-24

W przewodniku Michelin Rouge Main Cities of Europe jak dotąd tylko dwa polskie miasta: Warszawa i Kraków cieszą się rekomendacjami dla swoich restauracji – co roku w zbliżonej liczbie. I o ile aktualna stolica w naturalny sposób przyciąga uwagę świata, to czym wytłumaczyć fenomen Krakowa?

To przecież właśnie do stolicy Małopolski ciągną istne pielgrzymki ze wszystkich stron: tutaj koncentracja restauracji na niewielkiej przestrzeni nie ma sobie równych w tej części Europy – ale też w Krakowie wspólne biesiadowanie poza domem ma głębsze umocowanie w lokalnej tradycji, spiętej historycznie z obyczajem dawnej cesarsko-królewskiej Galicji. Jeszcze wcześniej – to tutaj, razem z dworem królowej Bony, przywędrowały do Polski w XVI wieku nowinki europejskiej kuchni. To z Krakowa wywodzą się słynne od czasów średniowiecza, jedyne w swoim rodzaju obwarzanki, w 2010 roku wpisane na listę produktów chronionych. Z gór Małopolski wywodzą się bundz i oscypek – najsmaczniejszy polski wkład w europejskie tradycje serowarstwa. Wśród kilkudziesięciu polskich marek kulinarnych chronionych przez Unię Europejską czwarta część pochodzi z Małopolski, od zatorskiego karpia po kiełbasę lisiecką: w królestwie polskich smaków krakowska i małopolska kuchnia zajmują poczesne miejsce.

Wśród chronionych małopolskich produktów regionalnych znalazły się: susza sechłońska (śliwka wędzona), kiełbasa lisiecka, chleb prądnicki, obwarzanek krakowski, jabłka łąckie, sery: oscypek, redykołka i bryndza podhalańska, karp zatorski, fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca oraz jagnięcina podhalańska. Więcej informacji na temat małopolskich tradycyjnych i regionalnych produktów znajdą Państwo [na stronie internetowej Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi](#).

Wielu potraw regionalnych można spróbować w czerwcu podczas Festiwalu Małopolski Smak, połączonego w dodatku ze świętem chleba. A przecież mamy w Krakowie jeszcze Festiwal Pierogów, zaś liczne restauracje podają tu kultową miejscową *maczankę po krakowsku*.

Renesans polskiej kuchni

Kuchnia regionalna, zwana też chłopską, sycąca i tłusta – ma liczne grono swoich wyznawców. To królestwo pierogów i smalcu, grubych pajd ciemnego pieczywa i zawiesistych sosów. Wszechobecna w jadłodajniach i barach, jej dań można też spróbować w dobrych restauracjach, w subtelniejszej wersji: **Pod Baranem** (także w ciągle rzadkiej w tych rejonach Europy odmianie bezglutenowej) albo w **Jaremie** (tu raczej czerpie w tradycji wschodniego pogranicza Polski). Do tradycji solidnej kuchni galicyjskiej nawiązuje choćby **Kompania kuflowa Pod Wawelem**.

Wiele polskich restauracji stara się wystrojem i menu nawiązać do bogatej historii miasta:



Wierzynek przypomina o monarchach, którzy ponad 600 lat temu przybyli do Krakowa na wystawną ucztę. Nazwy **Wesele** czy **Kawaleria**, a nawet **Pod Aniołami** mówią same za siebie, choć propozycje w karcie dań odkrywają też wpływy i składniki śródziemnomorskie. Zamiłowanie do leśnych grzybów czy dziczyzny mamy zresztą wspólne: udowadniają to **Miód Malina** czy **Wentzl** – miejsca na wskroś polskie, a przecież znajdujące pełne zrozumienie przybyszów. Podobnie **Szara Kazimierz** – słynąca z wielu sposobów na wołową polędwicę, w swojej ofercie rozpięta między klasyką polskiej kuchni a zupą Bouillabaisse.

Kuchnia autorska

W restauracjach prowadzonych przez uznanych szefów – Adama Chrzastowskiego (**Ed Red**) czy Rafała Targosza (**Hotel Unicus**) także spotkamy swojskie akcenty. Natomiast na wyznawców nowoczesnej kuchni polskiej – wyrosłej z rodzimej tradycji a jednocześnie chętnie sięgającej po światowy dorobek technik kulinarnych – wyrastają kucharze trzech restauracji hotelowej sieci LHR: **Pod Różą**, **Copernicus** i **Trzy Rybki**. Całkiem już europejski charakter – choć niepozbawiony lokalnych akcentów – mają takie miejsca jak **Szara** czy **Studio Qulinarne** – twórcy ich oryginalnych kart nie stawiają sobie ograniczeń geograficznych. W żadnej z nich nie mamy do czynienia z długimi kartami: przeciwnie, precyzyjnie przemyślane menu zawiera tu po kilka propozycji przystawek, dań i deserów.

Od Włoch po Nowy Świat

Krakowskie restauracje kuszą propozycją kuchni wielu narodów – ze szczególnym uwzględnieniem kuchni włoskiej. Lokale takie jak **Del Papa**, **Da Pietro** czy **La Campana**, a także liczne tu mniejsze trattorie zdobyły sobie stałych bywalców, ale wiele ciekawych miejsc – mniejszych i większych, często prowadzonych przez rodowitych Włochów – znalazło swoje miejsce nieco dalej od centrum – na Kazimierzu (jak **Al Dente**) albo przy dalekim Rondzie Matecznym (**Pomodorino**). Niedaleko krakowskiego Rynku **Farina** kusi śródziemnomorskim menu, a **Cyrano de Bergerac** poleca francuską *quiche*. Żeby zjeść świetne sushi czy tempurę można wybrać się na Kazimierz – do **Edo**, a kto preferuje meksykańską kuchnię w pobliżu znajdzie **Manzanę** (serwującą posiłki również w wersji bezglutenowej).

Nad filiżanką kawy

Już w czasach secesji – w Krakowie zwanej Młodą Polską – w krakowskich kawiarniach wykuwały się artystyczne manifesty, powstawały kabarety, rozgrywały skandale, od których wrzało potem w mieście. Tradycyjne kawiarnie – podobne do lokali, jakie spotkamy od Pragi i Wiednia po Barcelonę – działają i dziś, choćby w Rynku Głównym: tę tradycję kultywuje choćby **Europejska** w Pałacu pod Krzysztofory. Ale Kraków wykształcił też własny typ kawiarni, często o artystycznym zacięciu. **Cafe Camelot** w Zaułku Niewiernego Tomasza, tuż przy Rynku, lub nieco dalej, na Plantach przy galerii sztuki współczesnej przeszklony **Bunkier** należą do



ulubionych miejsc spotkań. Tuż obok, przy Placu Szczepańskim ulokowało się jeszcze kilka ciekawych miejsc, w tym modna **Bomba** czy niedawno otwarta filia kultowej w Warszawie **Charlotte**: połączenie kawiarni z piekarnią, które natychmiast przypadło do gustu krakowianom. Równie znany jest obyczaj śniadania w **Skrzynce Smaku** przyciągającej na krakowskie Dębniaki spore grono stałej klienteli.

Kulinarny Kazimierz

Wiele lokali na Kazimierzu kultywuje żydowskie tradycje – widoczne przecież wszędzie w zabudowie dookoła – i zaprasza na przekąski, ale także koncerty czy wystawy. Jej przeciwieństwem jest nieodległy Plac Nowy, przy którym – obok licznych bawiących się w dzień i w nocy klubów – znajdziemy **Les Couleurs** i **Moment** – oba miejsca czynne od rana, w obu można sprawdzić e-maila i przekąsić coś smacznego. Ciekawe miejsca można też znaleźć w okolicy Placu Wolnica, a także nad Wisłą – w sensie dosłownym, bo na pokładzie barki **Alrina** – i za Wisłą, w Podgórzu: choćby w **Cawie**, prekursorsko założonej w tym miejscu jeszcze przed epoką Kładki Bernatka.

To tylko niektóre z miejsc wartych polecenia na kulinarnej mapie Krakowa. Tak naprawdę wysoki poziom kuchni i obsługi zapewnia jeszcze wiele restauracji: można długo odkrywać Kraków dla siebie również od tej strony. Pomocne w tym mogą być choćby uwagi inspektorów Michelina (www.viamichelin.com) czy prowadzona od kilku lat Akcja Rekomendacji Krakowskich Restauracji, podczas której corocznie rekomendowanych jest ponad 100 lokali wartych odwiedzenia. Listę tych miejsc można znaleźć w specjalnie przygotowanym przewodniku - [można go pobrać tutaj](#).

Po więcej kulinarnych wieści i miejsc zapraszamy na stronę internetową kulinarny.krakow.pl

Smacznego!