

Krakowska restauracja w gronie najlepszych w Europie

2023-02-08

Krakowska restauracja „Fiorentina”, która słynie z dań kuchni polskiej, została wyróżniona w konkursie World Culinary Awards. Tytuł najlepszej w Europie został przyznany restauracji z Włoch.

„Najlepsza polska kuchnia w Krakowie” – to właśnie takim hasłem reklamuje swoją restaurację „Fiorentina” jego właściciel. Tę opinię podzielili jurorzy konkursu World Culinary Awards, którzy uznali krakowską „Fiorentinę” za najlepszą restaurację w Polsce. Wyróżniono również dwie inne restauracje z Krakowa i jedną z Warszawy.

„Fiorentina” z Krakowa z nagrodą World Culinary Awards

Konkurs World Culinary Awards to projekt organizatorów funkcjonującego od 1994 r. konkursu World Travel Awards, przyznającego nagrody dla podmiotów działających w branży turystycznej.

World Culinary Awards przyznaje nagrody restauracjom z całego świata w kategoriach regionalnych, a także tematycznych. Tytuł najlepszej restauracji w Europie otrzymała „Uliassi” w miejscowości Senigallia we włoskiej Marchii, której szefem kuchni jest słynny założyciel lokalu — Mauro Uliassi.

Krakowska „Fiorentina” dostała się do finału konkursu na najlepszą restaurację w Europie wraz z takimi renomowanymi restauracjami, jak „Noma”, „DiverXO” czy „Hiša Franko”. Tytuł trafił do włoskiej „Uliassi”. Za najlepszą restaurację w Polsce uznana została „Fiorentina”.

„Fiorentina” mieści się w zabytkowych wnętrzach kamienicy przy ul. Grodzkiej w Krakowie. Aktualnie jej szefem kuchni jest Robert Koczvara. Lokal ma na koncie wiele krajowych i międzynarodowych nagród i wyróżnień, znajduje się też w przewodniku Michelin, a wcześniej również Gault Millau.

Specjalnością lokalu jest wołowina, a zwłaszcza **bistecca alla fiorentina**, czyli stek po florencku. Choć zarówno nazwa restauracji, jak i jej flagowe potrawy czerpią inspiracje z kuchni toskańskiej, to w zmieniającym się co sezon menu można znaleźć wiele nowoczesnych, autorskich dań na bazie świeżych, lokalnych produktów.

Inne restauracje z Krakowa również wyróżnione

W gronie nominowanych do tytułu najlepszej w Polsce znalazły się jeszcze restauracje „Bottiglieria 1881” i „Zazie Bistro” z Krakowa oraz „Butchery & Wine” z Warszawy.

„Bottiglieria 1881” inspiracje czerpie z kuchni włoskiej, podobnie jak „Fiorentina”. Na jej czele stoi szef kuchni Przemysław Klima, który we wrześniu znalazł się na liście stu najlepszych szefów kuchni w prestiżowym konkursie kulinarnym The Best Chef Awards. „Bottiglieria 1881” jako jedyna restauracja w Polsce posiada gwiazdkę Michelin.

Drugą krakowską kandydatką do tytułu najlepszej w Polsce była „Zazie Bistro” mieszcząca się przy



**Magiczny
Kraków**

ulicy Józefa 34 w sercu krakowskiego Kazimierza. Szefem kuchni jest Adrian Pycia.

W „Zazie” panuje atmosfera niezobowiązującego, ale eleganckiego bistro we francuskim stylu. Francuskie inspiracje widać też w menu. Podobnie jak większość restauracji, które wyróżniono w ramach World Culinary Awards, „Zazie” figuruje w przewodniku Michelin, posiada też wyróżnienie Bib Gourmand.

Warszawski „Butchery & Wine” to lokal, który specjalizuje się w stekach z wysokiej jakości wołowiny polskiej, australijskiej, urugwajskiej i amerykańskiej, a czasem można zjeść tu również steka z najbardziej cenionej japońskiej odmiany Wagyu. „Butchery & Wine” od lat figuruje w przewodniku Michelin.