



25 stycznia 2014

**RESTAURACJA BIAŁA RÓŻA - przyjęcia i spotkania krakowskie**

Z okazji inauguracji Karnawału Smaków zapraszamy na krakowski wieczór w Białej Róży pod znakiem małopolskiej tradycji kulinarnej serwowanej przy dźwiękach pianina w tle. Szef Kuchni Łukasz Cichy, przygotował na to wydarzenie specjalne, autorskie menu oparte na produktach regionalnych, zainspirowane kulinarnymi opowieściami Pani Marii Rydlowej i przepisami wyszukanyymi w zeszytach i szufladach Bronowian. Pierogi z kiszką z Podstolic, krakowska zupa kminkowa, policzki cielęce z jabłkiem łąckim i karmelizowane owoce z małopolskiego sadu z parzuchami to obietnica niezapomnianej podróży kulinarnej po smakach Krakowa i jego okolic. Kolację uświetni koncert młodego, krakowskiego multiinstrumentalisty, kompozytora i aranżera – Miłosza Konarskiego. Dania serwowane Gościom w trakcie kolacji są kontynuacją kulinarnych poszukiwań, w ramach prowadzonego przez restaurację projektu „Biała Róża. Przyjęcia i spotkania krakowskie”, którego celem jest mówienie o ciekawych, czasem zapomnianych miejscach i tradycjach krakowskich, prezentowanie ich w nowym wymiarze kulinarnym i historycznym. Nie tylko bogactwo produktów to atut Małopolski, ale również historia, kultura i spuścizna intelektualna, która zaprezentowana przez pryzmat kulinariów daje nowy, modny i atrakcyjny wymiar miastu. Spotkania z ludźmi, gromadzenie przepisów i książek oraz inspiracji dotyczących obyczajów i dań, dzielenie się nimi to najważniejsze cele działań.

**Kontakt: Tel +48 12 421 51 90 E-mail: [biuro@restauracjabialaroz.pl](mailto:biuro@restauracjabialaroz.pl)**

**Adres: Kraków, Straszewskiego 16**

25, 30, 31 stycznia, 1 lutego 2014

**RESTAURACJA MILKO & CO - Surf & Turf - Polskie doskonałe**

Kucharze restauracji Milk&Co - Szef Kuchni Stanisław Bobowski oraz Sous Chef Miłosz Kowalski, postanowili w styczniu, w ramach bufetu Surf&Turf, zaserwować zapomniane smaki polskiej kuchni. „W tym miesiącu zaserwujemy prawdziwą polską kuchnię. Będzie na przykład karp zatorski wędzony, pasztet z zająca, kaczka pieczona z jabłkami, terina z gęsi, lokalne wędliny z różnych zakątków kraju, czy świetne polskie sery zagrodowe – młode i długo dojrzewające. Oprócz bardziej znanych potraw podamy między innymi niespodzianki jak forszmak, prozioki, parzy broda, czy danie o nazwie ‘ślepe ryby’z myrdyrydą” – wymienia Miłosz Kowalski. Będą i bardziej znane pierogi, podhalańska kwaśnica, czy rolada śląska, coraz bardziej popularny ostatnio chleb prądnicki i krakowskie obwarzanki czy



Projekt realizowany przy wsparciu finansowym  
Województwa Małopolskiego w ramach konkursu  
ofert z turystyki pn „Małopolska Gościinna”



bajgle. Na deser skosztować można m.in. rogaliki Marcińskich, wadowickich kremówek czy kruszonki ze śliwkami albo racuchów z jabłek z łącka.

Kontakt: Tel +48 12 6188888 E-mail: reservations.krakow@radissonblu.com

Adres: Kraków, Straszewskiego 17

**25 stycznia 2014, 8 lutego 2014**

#### **BAL z Produktem Lokalnym z Małopolski**

Fundacja Partnerstwo dla Środowiska i BAL zapraszają na targi produktów lokalnych. Targi są realizowanego przez Fundację w ramach projektu „Produkt Lokalny Małopolska”, współfinansowanego ze środków Rządu szwajcarskiego. [www.fpds.pl/pl](http://www.fpds.pl/pl). Sprzedawane będą produkty z ekologicznych rejonów Małopolski, przede wszystkim z okolic Lanckorony, Kalwarii Zebrzydowskiej, Mucharza i Stryszowa, Limanowy, Zakliczyna i z Podhala.

<http://www.produktlokalny.pl/pl/map/palцем-po-mapie>. Rolnicy będą sprzedawać swoje świeże warzywa, owoce, jajka, sery, mleko, śmietanę, ciasta pieczone tradycyjnymi metodami, konfitury, dżemy i tegoroczny miód itp. Wszyscy Ci rolnicy prowadzą certyfikowane gospodarstwa ekologiczne, produkujące tradycyjnymi metodami. [www.facebook.com/FPDSpl](http://www.facebook.com/FPDSpl)

E-mail: balnazablociu@gmail.com

Adres: BAL Kraków, ul. Ślusarska 9 (wjazd od Przemysłowej)

**28 stycznia, 4 lutego 2014, godz. 19.00**

#### **RESTAURACJA ANDROMEDA**

Cooking class – lekcja gotowania w Restauracji Andromeda (na zamówienie) to niebanalny pomysł na aktywne spędzenie czasu w małych grupach. Każda lekcja kończy się degustacją przyrządzonych potraw przy wspólnym stole.

Kontakt i rezerwacje: Tel. +48 12 342 81 00 E-mail: pawel.pytel@galaxyhotel.pl

Adres: Kraków, Gęsia 22a

**31 stycznia 2014, 7 lutego 2014**

#### **CENTRUM DORADZTWA ROLNICZEGO Oddział w Krakowie zaprasza na otwarte szkolenia -**

Małopolskie produkty lokalne, regionalne i tradycyjne – żywność o szczególnej jakości – seminarium otwarte w Centrum Doradztwa Rolniczego Oddział w Krakowie godz. 12.00. Produkty kontrolowane i certyfikowane, spełniające dodatkowe standardy jakościowe i zdrowotne, wyróżnione specjalnymi oznaczeniami, zakorzenione w tradycji, oparte na naturalnych surowcach lokalnych, autentyczne i oryginalne – o tym wszystkim opowie specjalista CDR O/Kraków.

Kontakt: Tel. +48 12 424 05 13 E-mail: k.kieljan@cdr.gov.pl

Adres; Kraków, Meiselsa 1

**1 i 2 lutego 2014**

#### **KARCZMA RZYM**

„Poznaj kuchnię swoich przodków” – prezentacja produktów regionalnych w karcie menu potraw charakterystycznych dla dawnej kuchni regionu Beskidu Małego, Żywieckiego i Makowskiego. Prezentacji towarzyszyć będą targi sztuki ludowej, na które zaproszeni zostaną lokalni twórcy (rzeźba, wyroby z bibuły, malarstwo) oraz dziecięcy zespół folklorystyczny. Potrawy, które uzyskają najlepszą ocenę gości, zostaną wprowadzone na stałe do menu Karczmy.

Kontakt: Tel. +48 33 874 27 97 E-mail: pss\_wadowice@prezentacje.pl

Adres: Sucha Beskidzka, Rynek 1



Projekt realizowany przy wsparciu finansowym  
Województwa Małopolskiego w ramach konkursu  
ofert z turystyki pn „Małopolska Gościinna”



7 lutego 2014

**DWÓR SIERAKÓW - kolacja z cyklu Winny Piątek**

W piątek 7 lutego chcielibyśmy zaprosić gości do degustacji nie wina, a miodów pitnych. Przy kolacji ze specjalnie przygotowanym na tę okazję menu opartym na produktach lokalnych pragniemy nawiązać do historii Polski, by poczuć się choć przez jeden wieczór jak na ucztach rodem z "Trylogii" Henryka Sienkiewicza.

Kontakt: +48 12 312 24 23 E-mail: info@dworsierakow.pl

Adres: Dobczyce, Sieraków 233

25 stycznia – 9 lutego 2014

**KARCZMA GOŚCINNA CHATA**

Warsztaty lepienia pierogów, tradycyjnej specjalności kuchni polskiej (na zamówienie).

Kontakt: Tel +48 12 423 76 76 E-mail: krakow@ramis.pl

Adres: Kraków, Sławkowska 10

**RESTAURACJA BIAŁA RÓŻA - Karnawałowy konkurs na krakowski przepis...**

Dla naszych Gości, którzy zechcą podzielić się z nami swoim przepisem, recepturą lub kulinarną rodzinną opowieścią związaną z kuchnią Krakowa, w okresie Karnawału Smaków odwiedzą Białą Różę i zostawią swój przepis, mamy niespodziankę. Najciekawsze „krakowskie” danie, którego interpretacji podejmie się Szef Kuchni Łukasz Cichy i które zostanie włączone do menu restauracyjnego - nagrodzimy. Autor przepisu otrzyma podwójne zaproszenie na kolację w Białej Róży.

Kontakt: Tel +48 12 421 51 90 E-mail: biuro@restauracjabialarozza.pl

Adres: Kraków, Straszewskiego 16

**PIWNICA POD ŻŁOTĄ PIPĄ**

Dla posiadaczy karty „Karnawał smaków – Kraków, Małopolska” proponujemy poczęstunek gratis galicyjską zupę pomidorową, którą wygraliśmy pierwszy konkurs kulinarny na spotkaniu otwierającym Klub Kuchni Galicyjskiej Lwów 2012, przy zamówieniu dania głównego i deseru.

Kontakt: Tel. +48 12 421 94 66 E-mail: zlotapipa@wp.pl

Adres: Kraków, Floriańska 30

**RESTAURACJA VANILLA SKY / Niebieski Art Hotel & Spa**

Sekretem menu na Karnawał smaków są lekkie dania kuchni polskiej z wykorzystaniem regionalnych składników, których nie spotkają Państwo w żadnej innej restauracji. Proponujemy dania regionalne; podczas śniadań serwowany jest kącik produktów ekologicznych z regionu. Wybrane potrawy są wykonywane z produktów z BIO certyfikatem, pochodzących z ekologicznych upraw.

Kontakt: Tel. +48 12 297 40 00 E-mail: hotel@niebieski.com.pl

Adres: Kraków, Flisacka 3

**RESTAURACJA POD ANIOŁAMI**

W tym czasie zwykle proponujemy naszym Gościom tradycyjne, a zapomniane „krakowskie świniobicie”. Zaprezentowane według dawnego smaku i sposobu wędzenia. Na pierwszym planie wędzona symboliczna głowa prosiaka, mięso długo marynowane i wędzone w bukowym drzewie z dodatkiem jałowca, kiełbasy, szynka, balerony, boczek, żeberka, golonka, salceson, pasztety, marynowane górskie rydze i wędzone śliwy węgierki, góralskie sery i bacowskie oscypki, miody pitne i do trunków oczywiście pierniki. Dla posiadaczy karty „Karnawał smaków – Kraków, Małopolska” w prezencie fantazyjne maski zrobione przez naszych pracowników.

Kontakt: Tel. +48 12 421 39 99 E-mail: restauracja@podaniolami.pl



Projekt realizowany przy wsparciu finansowym  
Województwa Małopolskiego w ramach konkursu  
ofert z turystyki pn „Małopolska Gościinna”



Adres; Kraków, Grodzka 35

### GOŚCINIEC NA ROZDROŻU

Degustacja i promocja produktów lokalnych, specjalność dania z karpia zatorskiego.

Kontakt: Tel. + 48 32/624-00-60 E-mail: [gosciniecnarozdrozu.pl](mailto:gosciniecnarozdrozu.pl)

Adres: Libiąż, Krakowska 86

### RESTAURACJA ANCORA

Nina Gregier, designerka z Krakowa zaprojektowała dla nas pocztówki, na których zostały udokumentowane miejsca pochodzenia regionalnych produktów, które są używane przez chefa Adama Chrzastowskiego do komponowania dań polskiej kuchni w nowoczesnym wydaniu. Pocztówki można wysłać bezpośrednio z restauracji, a dania smakować w naszej restauracji.

Kontakt: Tel. +48 12 357 33 55 E-mail: [restauracja@ancora-restaurant.com](mailto:restauracja@ancora-restaurant.com)

Adres: Kraków, Dominikańska 3

### COFFEE MINUTE & RESTAURACJA PANORAMA

Degustacja w punktach Coffe Minute: kiełbasa Lisiecka, kiełbasa wiejska, oscypki grillowane z żurawiną, mięso baranie w plastrach, zupa na ciepło: żurek po krakowsku. Dodatkowa karta dań w Restauracji Panorama: karp zatorski, smażona baranina w plastrach, zupa na ciepło: kwaśnica, schab nadziewany Śliwką suszoną, jagnięcina na żentycy.

Kontakt: Tel. +48 12 258 73 65

Adres: Lotnisko Kraków Balice

### SEROWARNIA MAGDALENKA

Serowarnia Magdalena ma przyjemność zaprosić Państwa do niewielkiej serowarni w Gołczy niedaleko Krakowa. Wszystkie nasze produkty wytwarzane są w 100% ręcznie, według sarych receptur, bez ulepszczy, przy użyciu tylko i wyłącznie naturalnych składników. Serowarnia Magdalena zaprasza też do sklepu w Krakowie na Pl. Imbramowskim lok 73,74, gdzie możemy również zrobić dla Państwa pokaz robienia m.in. oscypka. Pokazy wyłącznie na zamówienie po uzgodnieniu telefonicznym.

Kontakt: +48 664454020 E-mail: [serowarniamagdalena@onet.pl](mailto:serowarniamagdalena@onet.pl)

Adres: Chobędza 75, 32-075 Gołcza



Projekt realizowany przy wsparciu finansowym  
Województwa Małopolskiego w ramach konkursu  
ofert z turystyki pn „Małopolska Gościinna”

