



Krakowskie restauracje rekomendowane przez Slow Food Polska

2021-09-13

Obok wyróżnień Michelin i Gault&Millau, dla polskich szefów kuchni bardzo istotne są rekomendacje, których udziela Slow Food Polska.

Pierwszą rekomendację prezes Slow Food Polska Jacek Szklarek przyznał w 2006 roku, a otrzymała ją restauracja Romantyczna w hotelu Dr Ireny Eris Wzgórza Dylewskie. Kolejną otrzymało – dopiero 6 lat później – Atelier Amaro, czyli pierwsza restauracja w Polsce, która mogła poszczycić się gwiazdką Michelin. Obecnie rekomendowanych restauracji jest znacznie więcej. We wrześniu 2018 r. w Małopolsce było ich 12, z czego 8 w Krakowie.

Restauracje odznaczone charakterystycznym czerwonym ślimakiem wyróżnia dbałość o to, by produkty, które używane są w restauracyjnej kuchni, były lokalne i sezonowe, a także współpraca szefów kuchni z producentami z najbliższej okolicy oraz świetna jakość serwowanych dań.

Restauracje rekomendowane przez Slow Food Polska w Krakowie i Małopolsce

- Trzy Rybki (Kraków, Hotel Stary) – Krzysztof Żurek
- Dwór Sieraków (Sieraków) – Janusz Fic
- Ed Red (Kraków) – Adam Chrzastowski
- Biała Róża (Kraków) – Łukasz Cichy
- Miodova (Kraków) – Jan Nawrocki
- Gęś w Dymie (Laskowa) – Marcin Pławecki
- Qualita (Kraków, Q Hotel) – Marcin Dudek
- Albertina (Kraków) – Grzegorz Fic
- Sienna 104 (Gródek nad Dunajcem, Heron Live Hotel) – Krzysztof Małocha
- Chochołowy Dwór (Jerzmanowice) – Tomasz Kowal
- Bottiglieria 1881 (Kraków) – Paweł Kras
- Amarylis (Kraków) – Grzegorz Bucki

[Slow Food](#) to międzynarodowa organizacja skupiona na kulturze jedzenia, zajmująca się ochroną kuchni regionalnej, produktów lokalnych i metod ich wytwarzania oraz producentów.