

Krakowskie restauracje wyróżnione w przewodniku Michelin 2020

2021-09-13

Rok 2020 przyniósł krakowskiej gastronomii pierwszą, długo wyczekiwaną gwiazdkę Michelin.

W przewodniku Michelin, który ukazał się w czerwcu 2020 r., **gwiazdkę** w kategorii restauracji komfortowych (oznaczonych dwoma kompletami sztućców) otrzymała Bottiglieria 1881, która w ten sposób dołączyła do najlepszych restauracji na świecie. Do tej pory w Polsce gwiazdką Michelin mogli się pochwalić jedynie lokale warszawskie.

Wyróżnienie **Bib Gourmand** otrzymały natomiast restauracja Zazie (w kategorii restauracji prostych) oraz Fiorentina (w kategorii restauracji komfortowych).

Aż 16 restauracji zostało natomiast wyróżnionych **talerzem** Michelin.

W przewodniku Michelin restauracjom przyznawane są następujące symbole: Gwiazdki Michelin – za walory smakowe i jakość potraw (od jednej do trzech gwiazdek), Bib Gourmand (symbol główki ludzika Michelin) – za jedzenie dobrej jakości w rozsądnej cenie, oraz talerze Michelin za świeże i dobre jedzenie.

Dodatkowo restauracje są przydzielane do odpowiednich kategorii (restauracja prosta, komfortowa, bardzo komfortowa itd.) ze względu na wystrój i jakość obsługi. Kategoria restauracji oznaczona zostaje sztućcami (skrzyżowana łyżka i widelec). Lokal może otrzymać od 1 do 5 kompletów sztućców. W Krakowie mamy głównie restauracje zaliczone przez inspektorów Michelin do kategorii „prosta restauracja” (1 komplet sztućców) lub „komfortowa restauracja” (2 komplety sztućców). Do kategorii „bardzo komfortowa” (3 komplety sztućców) zalicza się jedynie restauracja Copernicus.

Oto pełna lista wyróżnionych lokali:

- **1 gwiazdka, 2 komplety sztućców:** Bottiglieria 1881
- **Bib Gourmand, 2 komplety sztućców:** Fiorentina
- **Bib Gourmand, 1 komplet sztućców:** Zazie
- **Talerz Michelin, 3 komplety sztućców:** Copernicus
- **Talerz Michelin, 2 komplety sztućców:** Pod Różą, Albertina, Amarylis, Szara, 3 Rybki
- **Talerz Michelin, 1 komplet sztućców w kolorze czerwonym (zachwycające miejsce):** Pod Nosem
- **Talerz Michelin, 1 komplet sztućców:** NOTA_RESTO by Tomasz Leśniak, Kogel Mogel, Bianca, Szara Kazimierz, Farina, Karakter, Hana Sushi, Enoteka Pergamin, ZaKładka

(Kolejność za stroną guide.michelin.com)