



**Magiczny
Kraków**

Jem w Krakowie: Katarzyna Płachecka i Karolina Milczanowska

2018-11-09

Jedzą zawodowo. Katarzyna Płachecka i Karolina Milczanowska z Haveabite.pl oprowadzają po swoich ulubionych miejscach w Krakowie.

Na śniadanie: Ranny Ptasek i BAL

W Krakowie nie brakuje miejsc na śniadania - są zdrowe, słodkie, wegańskie, francuskie, bliskowschodnie, amerykańskie, i te typowo polskie - z twarożkiem, jajkiem i szynką. Zależnie od nastroju, lubimy jadać śniadania w różnych miejscach. Przygotowałyśmy nawet swój ranking: <http://haveabite.in/article/top-16-zjecie-najlepsze-sniadania-w-krakowie/> Najczęściej jednak można nas spotkać w Rannym Ptaszku i BALu na Zabłociu. Ostatnio pozytywnie zaskoczyły nas weekendowe śniadania w Bazaar Bistro.

Na kawę: Massolit, Karma, Coffeece i Chałka

Jako miłośniczki kawy specjalty, mamy w Krakowie kilka swoich ulubionych adresów - perełek. KARMA, Coffeece i Chałka Resto bar to lokale posiadające kawę z własnych palarni. Dobrze parzą kawę w kawiarniach Massolit Bakery, Wesoła Cafe, Cheder. Karolina zawsze poleca też Entropię - dobre miejsce dla tych, którzy lubią dobrej jakości kawę ale w "retro" wydaniu - pełno tam słodkich opcji pełnych bitej śmietany i deserowych dodatków, a wszystko na ziarnach single origin.

Niedzielny obiad: Gąska i Gospoda na Woli

Jeżeli szukacie miejsca na rodzinny, niedzielny, polski obiad, to odpowiadamy: Gąska i Gospoda na Woli! W tych dwóch miejscach zjecie domową kuchnię polską w luźnej atmosferze i niewygórowanych cenach. Bardziej odświeżnie jest w Restauracjach Pod Baranem, Kogel Mogel, Szara gęś.

Szybka przekąska: food trucki i Coca

Street food w Krakowie ma się bardzo dobrze! By szybko złapać coś pysznego, najlepiej wybrać się na Kazimierz, gdzie czekają na nas aż trzy place z food truckami, a w nich kuchnia z całego świata. Jest i akcent mocno krakowski - maczanka z food trucka Andrus! Raczej odradzamy polecane we wszystkich przewodnikach zapiekanki - w ostatnich latach stały się produktem masowym i są kupowane hurtowo, zamrożone, z surowców niskiej jakości. Zamiast do Okrąglaka, proponujemy więc zagłędnać ulicę dalej do sycylijskiej restauracji Coca, która od lat raczy Kazimierz wspaniałym i szybkim włoskim jedzeniem.

Wieczne wyjście ze znajomymi: wino

Jak wieczorne wyjście to na wino! Nasze typy to BaraWino, Lipowa 6F i Żonglerka. To ostatnie miejsce specjalizuje się w winach naturalnych. Jeżeli znajomi są głodni, to zabieramy ich do Euskadi - małej restauracyjki z cudowną kuchnią baskijską. Formuła menu w postaci małych przekąsek (pintxos)



**Magiczny
Kraków**

sprzyja dzieleniu się i wspólnemu ucztowaniu. Jeśli jednak szukamy mocniejszych rozrywek, swoje kroki zawsze kierujemy w stronę eleganckiego koktajl baru Mercy Brown.

Na randkę: Azja

Być może będzie to nietypowa odpowiedź, ale na randkę najchętniej dałybyśmy się zaprosić do Youmiko Sushi, Hana Sushi, Ka udon baru lub Ramen People. Dlaczego w pierwszej kolejności wymieniliśmy miejsca z kuchnią azjatycką? Nie wiemy! Na randki świetnie sprawdza się także Nolio - restauracja z pizzą neapolitańską i Zakładka - pięknie położone bistro z francuskim sznytem.

Żeby kupić dobre ciastko: GTA, Słodkości i Vanilla

W samym sercu Kazimierza mieści się Galeria Tortów Artystycznych - cukiernia z wypiekami młodego, zdolnego cukiernika Konrada Toty. Kolejne słodkie miejsce to Słodkości - patisserie prowadzona przez Oskara Zasunia. Obu panów fascynuje się francuskim cukiernictwem, stąd w ladach znajdziemy eklery, makaroniki czy ptysie. Bardziej tradycyjne wypieki kupicie w cukierni Vanilla i cukierni Cichowscy.

Miejsce, w którym w Krakowie odpoczywam: Manggha, Cheder i Czajownia

Miejsca na relaks to Cafe Manggha - kawiarnia w Muzeum Sztuki i Techniki Japońskiej, Cheder - niezwykle klimatyczna kawiarnia na krakowskim Kazimierzu i Czajownia - herbaciarnia, w której potrafimy spędzić długie godziny. Uwielbiamy też spędzać powolne, słoneczne dni w Mostowa Art Cafe, gdzie można trafić na fajny wernisaż. Jeżeli mówimy o relaksie w plenerze, to uwielbiamy uciec od zgiełku do Parku Bednarskiego.

Danie, które najbardziej kojarzy mi się z Krakowem

Z Krakowem kojarzy nam się świetna gęsina, pstrągi i prostota! Na stole kukielka i chleb prądnicki, dobre masło z regionalnej mleczarni i nasze wędliny - krakowska, lisiecka, wędzona ryba, twaróg. I oczywiście obwarzanki.

Katarzyna Płachecka i Karolina Milczanowska prowadzą portal kulinarny Haveabite i agencję Jedling Marketing.