



## **Krakowskie Menu Stołeczne: lista restauracji**

2023-01-11

**W ramach projektu „Krakowskie Menu Stołeczne” 21 krakowskich restauracjach można było spróbować dań inspirowanych historią miasta oraz lokalnymi produktami. Krakowskie Menu Stołeczne to element programu Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019.**

Do akcji dołączyło już 21 restauracji, w których do końca roku 2019 można było próbować przygotowanych specjalnie z okazji Krakowskiego Menu Stołecznego dań.

Więcej informacji o Krakowskim Menu Stołecznym można znaleźć na [kulinaryny.krakow.pl](http://kulinaryny.krakow.pl).

---

### **Art**

- Troć wędrowną, majonez z rukoli, chipsy ze skorzonery
- Barszcz czerwony, botwinka, mus z fasoli Piękny Jaś, pierogi z wołowiną
- Udko z kaczki, knedel ze śliwkami, suska sechłońska, marchew confit
- Małdrzyki krakowskie, lody twarogowe, słonecznik, karmel

### **Albertina**

- Wolno gotowane ratki cielęce
- Jaja przepiórcze, świeże zioła, majonez szczawiowy, grzanka razowa
- Zupa z botwiny z wędzonką lisięką
- Kapłon pieczony
- Młody ziemniak z ogniska, jabłko, szczypior, sos z ciemnego piwa
- Keks z bakaliami
- Truskawki, czekolada, lody sernikowe

### **Baroque**

- Studzienina: wieprzowina, obwarzanek, twaróg, ocet
- Maczanka Krakowska – Przysmak Dorożkarzy: karczek, cebula, kminek, bułka wodna
- Sacher z morelami: ciasto czekoladowe, dżem morelowy

### **Biała Róża**

- Polenta z bryndzą, szalotka, suska sechłońska, galaretka wiśniowa
- Zuba kminkowa z jajkiem i kwaśną śmietaną
- Pierś z bażanta, marchew, czarnuszka, kasza krakowska, sos kaparowy
- Lincki tort kruchy



## **Copernicus**

- Pieczywo naszego wypieku
- Masło ziołowo – czosnkowe, domowa leberka, wegetariański smalec z suską sechlońską
- Łosoś jurajski z ćwikłą i kawiozem z łąckich jabłek
- Bisque z rzecznych raków z wołowymi flaczkami i majerankiem
- Cielęcina marynowana w lipowym miodzie z ozorkami, gazowanym puree z pasternaka i struclą z ziemniaków
- Miodownik (chonek łąjkech) z kaszą manną, krakowskimi makaronikami i lodami z palonego masła

## **Enoteka Pergamin**

- Galareta z jagnięciny
- Flaki cielęce
- Ozory wołowe w sosie kaparowym
- Miodownik

## **Filipa 18**

- Śledź, mąka żytnia, koperek, jabłka, cydr, kurki
- Kminek, bulion jagnięcy, ziemniaki, śmietana
- Ossobuco z jelenia, warzywa, wino czerwone, kapusta, kasza krakowska, jałowiec
- Nugat, orzechy włoskie, czekolada, jogurt, mleko, popcorn

## **Fiorentina**

- Pstrąg Ojcowski podany z piklowanym ogórkiem, gorczycą, kwaśną śmietaną i koperkiem
- Domowe pierogi faszerowane pieczonymi ziemniakami, wędzonym bundzem, podane z dojrzewającą słoniną i oliwą chrzanową
- Golonka podana z puree z kapusty, gołąbkami faszerowanymi czarną soczewicą i esencją z jałowca
- Krakowski sernik

## **Four w Hotelu Grand Ascot**

- Tatar wołowy, pikle, marynowane kurki, olej szczypiorkowy, musztarda
- Bulion kurkowy, jajko w koszulce, jarmuż
- Pierś z kaczki, pasternak, anyż, sos rozmarynowy, pieczony ziemniak
- Mus z twarogu koziego, orzechy, owoce leśne

## **Grand Signature w Grand Hotelu**

- Pstrąg ojcowski wędzony drewnem bukowym, jabłko z Raciechowic, nać selera, gorczyca, dressing cytrusowy, lody z bryndzy
- Żur Krakowski, jagnięcina podhalańska, kiszzone rydze z gminy Uście Gorlickie, crème fraiche,



- jajko zielononóżki kuropawianej
- Maczanka po Krakowsku, ogórek zakwaszony octem z jabłek z Raciechowic, drożdżówka piwna z kminem, mus jabłkowy z cydrem
- Kremówka Krakowska, beza, grapefruit, chips nugatowy

## **Hotel Rubinstein**

- Śledź, mus szczypiorkowy, cebula, czerwony pieprz
- Tatar wołowy, jajko przepiórcze, marynowane prawdziwki
- Gęś, biała kapusta, domowa żurawina, sos miodowy
- Domowe ciastko czekoladowe, sorbet malinowy

## **Kogel Mogel**

- Deska specjałów Kogla Mogla (smalec z gęsi, wędzona pierś z kaczki, kiełbasa wiejska, pasztet z gęsiej wątróbki), ogórek kiszony faszerowany, kiszona kapusta, majonez lubczykowy, piklowana szalotka, ziarno gorczycy
- Chłodnik z buraka, jajo przepiórcze, ogórek konserwowy, rzodkiewka, oliwa koperkowa
- Biodrówka wieprzowa, kasztan, cebula, gołąbek z kaszą gryczaną, sos truflowy
- Mus pistacjowy, biała czekolada, sorbet malinowy, sos malinowy

## **Miodova**

- Panna cotta: kwaśna śmietana ze Skały, ogórek, koperek, żel ze śliwowicy łąckiej
- Krakowskie cappucino: cappucino z raków, słona magdalenka
- Wątróbka cielęca z jabłkiem z Raciechowic: smażona wątróbka, jabłka w dwóch odstonach, wytrawny tort ziemniaczany
- „Krakowska kremówka”: chrupiące ciasto, domowy budyń, galaretka z malin z Brzeznej

## **Piano Rouge**

- Kaszanka na pieczonym jabłku łąckim z galaretką z kiszzonego ogórka i prażoną cieciorką
- Krem z buraka z bryndzą
- Talerz serów z gospodarstwa ekologicznego Wańczykówka z konfiturą z rokitnika i suszonymi morelami
- Pierogi ruskie z cebulką, boczkiem, kwaśną śmietaną i szczypiorkiem
- Konfitowana pierś z kaczki z sosem agrestowym, frytkami z pietruszki, jarmużem i marynowaną kalarepą
- Łosoś jurajski na purée z selera ze szpinakowym kaszotto i musem malinowym
- łąckie jabłka pod kruszonką podawane na gorąco z lodami o smaku polskiej dzikiej róży
- Lody Piano Rouge: lody o smaku polskiej dzikiej róży, lody waniliowe, maliny, biała czekolada, kruszonka korzenna

## **Pod Aniołami - Muzeum Smaku**

- Poczęstunek: tartinka na razowym wiejskim chlebie ze smalcem szlacheckim według klasztornej



receptury

- Kabanos z sarny sprawiony po myśliwsku, podany w ogniu z krakowską kukiełką, marynowanym rydzem i śliwą macerowaną w korzennych przyprawach i czerwonym winie
- Polewka rozmarynowa na złotych dukatach według Compendium Ferculorum Stanisława Czernieckiego, podana z kluseczkami kładzionymi
- Comber z jelenia marynowany w jarzynach i leśnych ziołach
- Pieczony w żywym ogniu drzewa bukowego podany z sosem myśliwskim, pieczonymi burakami i tradycyjną kaszą gryczaną
- Wytworny sernik krakowski z bakaliami z musem z leśnych malin

## **Pod Nosem**

- Bundz z pomidorami i ziołami
- Chłodnik ze szczawiu
- Pierogi z bryndzą
- Biodrówka z jagnięciny podhalańskiej z kapustą i z sosem z suski sechłońskiej
- Piszinger

## **Stara Zajezdnia Kraków by DeSilva**

- Flaczki po krakowsku
- Potrawka z gęsich żołądków
- Kaczka pieczona po krakowsku z sosem grzybowym i prażoną kaszą

## **Szara Gęś**

- Plastry wędzonej gęsi, orzech włoski, oliwa truflowa
- Chłodnik z pieczonego buraka, peklowana gęsiną, pędy młodych warzyw
- Pieczona nóżka z gęsi, czerwona kapusta, prażony jarmuż
- Słodki obwarzanek, śmietankowy krem, orzech w karmelu

## **Trezo**

- Żurek na domowym zakwasie, borowiki z Wiśniowej
- Plastry polędwicy krzyżowej z Liszek macerowanej i dyminonej na sianie, olej lniany, rukola, opieńki marynowane, sumak, kukiełka lisiecka
- Półgęsek owsiany
- Kiszona domowa czerwona kapusta z Szreniawy
- Konfitowany ziemniak w tłuszczu gęsim
- Jus drobiowy z suszonymi owocami ze Szczyrzyca
- Rum-chałka
- Kogel Mogel
- Sobert cytrynowy
- Truskawka
- Żel z jeżyn



**Magiczny  
Kraków**

## Wesele

- Śledź z cebulą, ogórkiem kiszonym i olejem lnianym
- Krem ze szparagów z razowymi grzankami
- Sandacz na kaszotto z porem i zielonym pesto
- Truskawki pod waniliowym kogłem mogłem

## Wierzynek

- Gołębia pierś - kasza gryczana - esencja z gołębia
- Zupa kminkowa - kiełbasa krakowska - obwarzanek - crème fraîche
- Dzik - otrzewna - cydr - trawa żubrowa - jałowiec
- Legumina - konfitura z leśnych owoców