



Jem w Krakowie: Dania kontra Ania

2018-11-05

Dania kontra Ania uważnie śledzi otwarcia i regularnie informuje swoich czytelników o nowych gastronomicznych adresach w Krakowie. A które miejsca odwiedza najchętniej?

Na śniadanie: Ranny Ptasek i Zaczyn

W Krakowie jest sporo świetnych adresów na śniadanie, a wśród nich na wyróżnienie z pewnością zasługują Ranny Ptasek i Zaczyn. Do tego pierwszego zaglądam na "krzepiące śniadanie", czyli wspaniałą, aromatyczną cieciorkę w pomidorach z jajkiem sadzonym, pieczoną kiełbaską węgierską i nieprzyzwoitą ilością świeżej kolendry. W Zaczynie, rzemieślniczej piekarni na Dębnikach, jem grube pajdy chleba z pysznymi wegańskimi dodatkami. Do dziś z rozrzewnieniem wspominam tę letnią odstonę śniadania: chleb z cytrynową ricottą z nerkowców i świeżymi jagodami. Cudo!

Na kawę: Wesoła Cafe

Wesoła Cafe przy Rakowickiej to niewielka kawiarnia ze świetnym klimatem, zawsze pełna krakowian, prowadzona przez prawdziwych entuzjastów kawy. W sezonowym menu Wesołej znajdziecie też jedno z najlepszych śniadań w mieście - na słodko, na słono, na zimno, na ciepło, z mięsem, wegańsko, z glutenem i bez. Charyzmatyczni bariści podają świeżo mieloną stuprocentową arabikę zaparzoną na Waszych oczach według Waszych preferencji. Wiadomo, jak głosi neonowy slogan na ścianie - "lepiej pić kawę niż nie".

Niedzielny obiad: Filipa 18

Restauracja Filipa 18 może pochwalić się nie tylko stylowym wnętrzem i nienaganną obsługą, ale też porządną polską kuchnią w wykonaniu szefa Marcina Sołtysa, który niedawno wprowadził menu lunchowe - co ciekawe - obowiązujące także w weekendy. Znajdziecie w nim na przykład: bulion drobiowy z kaszą, doskonałe placki ziemniaczane czy soczysty rumsztyk wołowy. Warto zajrzeć w rodzinny gronie.

Na szybką przekąskę: hot dog

Food trucki zawsze świetnie sprawdzają się, gdy trzeba zjeść coś w biegu - a jednym z najlepszych w mieście jest stacjonujący na Placu Izaaka na Kazimierzu The Dog specjalizujący się w hot-dogach w wersji gourmet. Choć klasyczny Mac & Cheese podbija serca każdego, szczególnie warto wypatrywać kreatywnych sezonowych smaków - ze szparagami, gęsią czy z czereśniami i foie gras.

Wieczorne wyjście ze znajomymi: Euskadi

Czy jest coś lepszego niż stół zastawiony przepyszными baskijskimi tapasami, schłodzone Albariño i towarzystwo znajomych? Na takie wyjście idealne będzie Euskadi. Oprócz regularnej karty, którą warto zjeść niemal całą, koniecznie skuscie się tam na specjały dnia. Mogą to być takie rarytasy jak



**Magiczny
Kraków**

języki morszczuka, pąkle, policzki żabnicy, papryczki ibarra, czy przegrzebki zawijane w boczek iberico. Nie zapomnijcie o rezerwacji - lokal jest maleńki!

Na randkę: Bottiglieria 1881

Randki to dobre okazje do spróbowania najlepszej kuchni w Krakowie, warto więc skusić się na fine diningowe doświadczenie z najwyższej półki sygnowane nazwiskiem szefa kuchni Pawła Krasa w restauracji Bottiglieria 1881. Z kolei na mniej formalne wyjście zawsze sprawdzi się kultowe Zazie Bistro - francuskie, casualowe, w fajnym klimacie. Zjecie tam niedrogo, a smacznie.

Żeby kupić dobre ciastko: La Baguette i Galeria Tortów Artystycznych

Nigdy nie mogę się zdecydować, czy wolę cukiernię La Baguette czy Galerię Tortów Artystycznych. Zapytana o najlepsze miejsce, muszę więc wymienić oba. Tę pierwszą ubóstwiam między innymi za naturalne i nieprzesłodzone słodkości, w tym perfekcyjną pavlovą i uzależniający kajmak, tę drugą zaś za wyrafinowane tworzone z najwyższej jakości składników, absolutnie kapitalne, zaskakujące smakami torty, pralinki i przepyszne makaroniki (moje ulubione to fiołkowo-porzeczkowe!).

Miejsce, w którym w Krakowie odpoczywam: zakole Wisły

Zakole Wisły, po drugiej stronie rzeki, gdzie z najlepszym widokiem na Wawel przy zachodzie słońca jadałam pizzę na wynos z Pizzy Garden. Świetne miejsce, bo niewielu turystów dociera w te rejony. Teraz nadal lubię tam przesiadywać, ale już bez pizzy, bo ku rozpaczy mieszkańców Dębnik pizzeria po wielu latach przeniosła się na ul. Lubicz (jest tak samo smaczna!).

Danie, które najbardziej kojarzy mi się z Krakowem: maczanka

Maczanka krakowska. Fenomenalną niezmiennie od kilku lat serwuje Andrus Food Truck. Wizyta obowiązkowa dla wszystkich odwiedzających Kraków. Warto spróbować kreatywnych sezonowych kreacji Andrusa - teraz przykładowo króluje maczanka z kiszoną dynią, kotлетem z trzech serów, sosem gorczycowo-piklowym i duszoną cebulą. Uwaga - te maczanki są uzależniające!

Dania Kontra Ania - autorka pierwszego i najpoczytniejszego bloga o krakowskich restauracjach i jedzeniu na mieście, na którym od 2011 roku anonimowo recenzuje krakowskie lokale. Pasjonatka kulinarnych podróży po świecie; najciekawsze przeżycia, w tym z najlepszych gwiazdkowych restauracji, relacjonuje na blogu i Instagramie. Odwiedziła 30 krajów; jeśli musiałaby wybrać jeden, w którym do końca życia miałaby jeść, byłaby to Portugalia.