



Krakowskie restauracje wyróżnione przez Gault&Millau

2021-09-13

Niezastąpioną pomocą dla podróżujących po Polsce smakoszy jest żółty przewodnik Gault&Millau, który wyróżnia warte uwagi restauracje, hotele. W edycji 2019 znalazło się sporo krakowskich miejsc.

Żółty przewodnik Gault&Millau powstał ponad 50 lat temu we Francji. Najlepsze restauracje wyróżniane są kucharskimi czapkami Q. Ich liczba wskazuje na rangę restauracji i poziom serwowanych dań. Gault&Millau Polska ukazuje się od 2015 roku – przybliża najlepsze restauracje w kraju, ciekawe miejsca noclegowe oraz poleca najlepsze lokalne produkty. Każdego roku zespół kilkunastu całkowicie anonimowych inspektorów skrupulatnie ocenia około tysiąca miejsc w Polsce. Do przewodnika trafia mniej niż połowa z nich. Gault&Millau Polska promuje także szefów kuchni, pracujących nad pielęgnowaniem tradycyjnych polskich smaków oraz propaguje świetnej jakości produkty i ich producentów.

W Krakowie wyróżnionych zostało 61 restauracji, o dziewięć więcej niż w 2018 r. W tym roku na łamach przewodnika zadebiutowały: Restauracja Art, Bistro Bene, Filipa 18, Fiorentina, Jarema, Marcelino/Baroque, Nota Resto, Plac Nowy 1, Sąsiedzi, Szara Gęś.

Pozostali wyróżnieni, to: 27 Porcji, Albertina Restaurant & Wine, Amarone, Andromeda Alfa, Biała Róża, Bistro 11, Bottiglieria 1881, Copernicus, Corleone, Corse, Cyrano de Bergerac, Del Papa, Ed Red, Edo Fusion, Euskadi, Fab Fusion, Farina, Gościnna Chata, Introligatornia Smaku, Kogel Mogel, La Campana, L'atmosphère, La Fontaine, Leonardo, Miodova, Nolio, Oranżeria, Restauracja PINO, Pimiento, Pod Aniołami, Pod Baranem, Pod Nosem, Pod Różą, Portobello, Qualita, Restauracja Kawaleria, Rzeźnia, Studio Qulinarne, Unicus, Wentzl, Zakładka Food & Wine, Zazie Bistro, Zielona Kuchnia, Wierzynek, Amarylis, Enoteka Pergamin oraz Enoteka Pergamin Bistro, Garden, Karakter, Mięta Restobar, Nago Sushi&Sake, Primo Italian, Włoska, Trzy Rybki.

Nowością w tegorocznym wydaniu przewodnika jest kategoria POP, w której wymieniono kawiarnie, knajpki, bary, piwiarnie, foodtrucki czy cukiernie wyróżniające się ciekawą ofertą bądź klimatem. Uwagę recenzentów zwróciły m.in. Akita Ramen, Andrus Food Truck, Big Mango, Castor Coffee&Lunch, House of Beer, Ka Udon Bar, Krakó Slow Wines, Lavash Bar, Mercy Brown, Miejscówka, Miso Place, Mo-ja Cafe, Mostowa Sztuka Kawa, Nakielny, Omerta, Ramen People, Ranny Ptasek, Rozbrykana Owca, The Dog, Wesoła Cafe, Wyszukane Desery braci Szewczenko, Z Ust do Ust oraz podkrakowski Ogień.