



Krakowskie restauracje wyróżnione przez Gault&Millau

2018-09-19

Niezastąpioną pomocą dla podróżujących po Polsce smakoszy jest żółty przewodnik Gault&Millau, który wyróżnia warte uwagi restauracje, hotele.

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 - przybliży 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 przewodniku z 2017 r. wyróżnionych zostało 45 krakowskich restauracji. Najwięcej – 15 na 20 punktów – otrzymały restauracje Trzy Rybki (Krzysztof Żurek) i Copernicus (Marcin Filipkiewicz). 14 punktów przyznano Bottiglierii 1881 (Paweł Kras). Inne wyróżnione restauracje to: 27 Porcji, Albertina, Amarone, Andromeda Alfa, Biała Róża, Bistro 11, Corleone, Corse, Cyrano de Bergerac, Del Papa, Destino, Ed Red, Edo Fusion, Fab Fusion, Farina, Gościnna Chata, l'atmosphere (Hilton Garden Inn Kraków Airport), Industrial (obecnie już zamknięta), Introligatornia smaku, Kogel Mogel, La Fontaine, Leonardo, Miodowa, Nolio, Oranżeria, Pimienta (dwie lokalizacje), Pino, Pod Aniołami, Pod Baranem, Pod Nosem, Pod Różą, Portobello, Qualita, Kawaleria, Rzeźnia, Studio Qulinarne, Unicus, Wentzl, Zakładka, Zazie i Zielona Kuchnia.

Jeszcze do 2017 roku zespół Gault&Millau wyróżniał szefów kuchni z poszczególnych regionów Polski. Podczas ostatniego, trzeciego Gault&Millau Tour 2017, przyznano pięć regionalnych nagród dla najlepszych szefów kuchni z Małopolski, Podkarpacia, Bieszczad i Górnego Śląska. Trzy spośród nich przyznano szefom kuchni z Krakowa. Regionalne nagrody Gault&Millau otrzymali: Szef Roku – Dominik Duraj, restauracja Villa Gardena (Chorzów), Szef Jutra – Daniel Myśliwiec, restauracje Karakter / Zazie Bistro (Kraków), Młody Talent – Michał Cienki, wtedy pracujący w restauracji Amarylis, a obecnie Art (Kraków), Kobieta Szef – Patrycja Stefanów-Kot, Restauracja Koncertowa (Krynica-Zdrój) i Szef Kuchni Tradycyjnej – Miłosz Kowalski, wtedy pracujący w restauracji l'atmosphere (Kraków-Balice), a obecnie w Halickiej.