



Jem w Krakowie: Bartek Kieżun - Krakowski Makaroniarz

2018-11-05

Gdy burczy mu w brzuchu, nogi same prowadzą go do Youmiko na sushi, na obiad do Zazie bądź na ramen do Akity. Swoje ulubione miejsca w Krakowie poleca Bartek Kieżun - Krakowski Makaroniarz.

Na kawę: Wesola

Na kawę chodzę do Wesolej. Bariści znają się tam na kawowej robocie jak mało kto, a kawa jaka wychodzi z ich rąk jest najlepsza w Krakowie. Do tego zawsze jest tam świetna muzyka i do tego odpowiednio głośna i odpowiednio cicha zarazem. W Krakowie rzadkość.

Na coś słodkiego: Cafe Lisboa

Gdy chodzi za mną coś słodkiego, kieruję się do maleńkiej Cafe Lisboa na ciepłe, słodkie portugalskie pasteis de nata: miseczki z ciasta francuskiego wypełnione budyniem. Żeby kupić dobre ciastko idę do Cichockich po grylażowe. Ciasteczka o szwajcarskim rodowodzie dostały w Krakowie drugie życie, a było to mniej więcej sto lat temu. To małe orzechowe cuda, które kupuję na prezenty gdy jadę odwiedzić kogoś kto w Krakowie nie mieszka!

Na niedzielny obiad: Szara Gęś

Niedzielny obiad, zwłaszcza gdyby miał być uroczysty i elegancki pewnie zjadłbym w Szarej Gęsi. Tamtejszy szef kuchni podrasował nieco kuchnię polską, ale nie za bardzo, po prostu tyle, ile trzeba. Profesjonalna obsługa sprawia, że to miejsce to pewniak.

Na szybką przekąskę: pizza

Wzorem Włochów szybka przekąska to dla mnie pizza. Gdybym miał wybrać jeden adres w Krakowie, to bym zwariował. Dlatego podaję dwa. En plato w podkrakowskich Bibicach i pizzeria 00 nie zawiodły mnie nigdy. Dobre składniki, świetne ciasto i umiejętności tamtejszych pizzaioli sprawiają, że posiłek to czysta przyjemność!

Na wieczorne wyjście ze znajomymi: Strefa

Wieczorne wyjście ze znajomymi będzie mi się kojarzyć ze Strefą na Dolnych Młynów. Tamtejsza selekcja win należy do jednych z najlepszych w Krakowie i, co bardzo sobie cenię, nie są one piekielnie drogie. A co więcej zaraz za ścianą działa Meat&Go ze świetnymi kanapkami, więc na drogę do domu można sobie kupić prowiant.

Danie, które najbardziej kojarzy mi się z Krakowem: maczanka

Pamiętam, kiedy zobaczyłem ją po raz pierwszy w karcie restauracji. Zdębiałem wówczas! Nazwa mną wstrząsnęła, i nadal uważam, że jest okropna, ale okazało się, że to co się za nią kryje, już nie. Co więcej myślę, że mocny sos z kminkiem i dobre pieczywo to jedne z najlepszych dodatków do długiego pieczonej wieprzowiny.

Bartek Kieżun - z wykształcenia antropolog kultury, z zamiłowania kucharz. Publikuje w



**Magiczny
Kraków**

magazynie KUKBUK, współpracuje m.in. z serwisem Wirtualna Polska oraz Muzeum Żydów Polskich POLIN i Państwowym Muzeum Etnograficznym w Warszawie. Autor książki „Italia do zjedzenia”. W 2019 roku ukaze się jego książka poświęcona kuchni portugalskiej.