



Krakowskie Menu Stołeczne: lista restauracji

2019-04-29

W 21 krakowskich restauracjach spróbować można 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 będzie można spróbować przygotowanych specjalnie z okazji Krakowskiego Menu Stołecznego dań.

Więcej informacji o Krakowskim Menu Stołecznym można znaleźć na kulinarny.krakow.pl.

Art

Troć wędrowna, majonez z rukoli, chips 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, słońceznik, karmel

Albertina

Wolno gotowane ratki cielęce

Jaja przepiórcze, świeże zioła, majonez szczawiowy, grzanka razowa

Zupa z botwiny z wędzonką lisecką

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

Pieczyno naszego wypieku

Masło ziołowo - czosnkowe, domowa leberka, wegetariański smalec z suską sechłońską

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 łejkech) 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



Magiczny Kraków

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, dresing 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 gęziej 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 odsłonach, 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

Łączkie 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



Magiczny Kraków

Pierogi z bryndzą

Biodrówka z jagnięciny podhalańskiej z kapustą i z sosem z suski sechlońskiej

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 Lizek macerowanej i dyminonej na sianie, olej lniany, rukola, opieńki marynowane, sumak, kukietka lisecka

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



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 moglem

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