



Czerwone punkty na kulinarnej mapie - restauracje docenione przez przewodnik Michelin

2020-09-25

Chociaż na publikację tegorocznej edycji przewodnika Michelin trzeba było poczekać nieco dłużej niż zwykle, to z całą pewnością było warto. Tak przynajmniej sądzą krakowianie, którym przewodnik "Main Cities of Europe 2020" przyniósł pierwszą gwiazdkę Michelin.

Zanim jednak o gwiazdce, poświęćmy chwilę na to, dlaczego w ogóle warto przyglądać się rekomendacjom czerwonego przewodnika. Choć na świecie ukazuje się od 1900 roku, to krakowskie restauracje w przewodniku Michelin pojawiły się po raz pierwszy niecałą dekadę temu. Z początku były to odznaczenia jednego, dwóch, lub trzech kompletów sztucców. W 2016 doczekaliśmy się w Krakowie pierwszego Bib Gourmand - wyróżnienia za dobrą kuchnię i doskonały stosunek ceny do jakości. Ten tytuł otrzymała francuska restauracja Zazie. Również w 2016 roku w przewodniku pojawiła się po raz pierwszy Bottiglieria 1881 - wówczas z jednym kompletem sztucców, dziś zdobywcy prestiżowej gwiazdki.

W 2019 roku za sprawą tytułu Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej, o Krakowie mówiło się dużo w kontekście gastronomii i turystyki kulinarnej. Kraków doczekał się jesienią kolejnej wizyty anonimowych inspektorów Michelin, którzy zweryfikowali, na jakim poziomie pracują obecnie restauracje w naszym mieście. Na wnioski z ich pracy przyszło nam trochę poczekać - premiera przewodnika z powodu pandemii odbyła się z opóźnieniem. Jednak dzień 19 czerwca 2020 roku zapamiętamy na długo - to wtedy kucharze z Bottligierii 1881 odebrali "ten", długo wyczekiwany, telefon. Informacja rozeszła się lotem błyskawicy - Kraków ma pierwszą gwiazdkę Michelin!

Jak wygląda obecna lista restauracji rekomendowanych przez czerwony przewodnik?

Jeżeli chcecie połączyć przyjemne z pożytecznym i podążyć tropem tajemniczych inspektorów Michelina, to w najbliższej okolicy Rynku Głównego znajdziecie aż 8 restauracji oznaczonych plaketami Michelin.

[Farina](#)

Kraków, ul. Św. Marka 16

Nieopodal Bramy Floriańskiej, po wejściu w ulicę Świętego Jana, z pewnością traficie na mieszczącą się na skrzyżowaniu z ulicą Świętego Marka restaurację Farina. Choć w nazwie ma mąkę, to ważną częścią jej menu są świeże ryby i owoce morza. Farina jest rodzinnym biznesem prowadzonym przez małżeństwo - Juliusza i Monikę Turasiewiczów. Warto zaznaczyć, że Monika Turasiewicz jest jedną z niewielu w Krakowie kobiet na stanowisku szefa kuchni. Trzeba zobaczyć zachwycające, historyczne wnętrza Fariny, z tradycją sięgającą XVII wieku.



Magiczny Kraków

[3 rybki](#)

Kraków, ul. Szczepańska 5

3 Rybki są elegancką restauracją hotelową, mieszczącą się w Hotelu Starym. W kuchni rządzi tu Krzysztof Żurek - urodzony krakowianin, uznany szef kuchni, autorytet i ekspert od sezonowej kuchni polskiej. Należy do pokolenia, które zmieniało kształt i sposób myślenia o polskiej gastronomii. W jego kuchni znajdziecie takie smaki jak krem z młodych ziemniaków z wędzonym pstrągiem, czy tubot z pieczonym porem, grzybami i sosem krewetkowym.

[Szara](#)

Kraków, Rynek Główny 6

Restauracja Szara wzięła swoją nazwę od XIV-wiecznej kamienicy, w której się mieści. Miłośnicy starego Krakowa docenią jej reprezentacyjne położenie z widokiem na Pomnik Adama Mickiewicza i okazałe Sukiennice. Restauracja podaje kuchnię europejską z istotnymi wpływami kuchni skandynawskiej. W kręgach krakowskich smakoszy Szara słynie z zupy rybnej à la Bouillabaisse, zjecie tu również królika w maśle z kluseczkami ziemniaczanymi, a także wegetariańskie ravioli ze szpinakiem, ricottą i kurkami w maśle szałwiowym.

[Kogel Mogel](#)

Kraków, ul. Sienna 12

Restauracja z kuchnią polską, w przewodniku nieprzerwanie od 2013 roku. Do Kogla Mogla przyciąga nie tylko elegancki wystrój i zielony ogród. W menu restauracji znajdziecie podwędzanego tatara z polskiej sezonowanej wołowiny, z przepiórczym żółtkiem, cebulą, ogórkiem, grzybami i szalotką z majonezem lubczykowym, rosół z perliczki czy tradycyjny żurek. Wśród dań głównych można znaleźć zarówno lubiane dania kuchni domowej: pierogi, kotleta schabowego z kostką, jak i wyrafinowane propozycje, np. połówkę kaczki z konfiturą z jabłek i świeżym majerankiem. W listopadzie zawsze podaje się tu świętomarcińską gęsinę.

[Nota_Resto by Tomasz Leśniak](#)

Kraków, ul. Świętego Krzyża 17

To tegoroczny debiut w czerwonym przewodniku! Inspektorzy Michelin docenili restaurację szefa Tomasza Leśniaka za "satysfakcjonujące i komfortowe gotowanie".



Kiedyś szef kuchni polskiej reprezentacji piłkarzy, dzisiaj szef i właściciel dwóch sąsiadujących ze sobą miejsc - Nota Resto i jeszcze mniej formalnego Bistro Bene. W Nota Resto obok dań włoskich, takich jak makaron Bucatini z mulami, koprem włoskim i kremem paprykowym, pojawiają się dania polskie, na przykład polędwiczka wieprzowa z kruszonką chlebowo-ziołową, musem z papierówki i pietruszki. Inspektorzy Michelin zwrócili również uwagę na risotto z kalafiolem i duszoną giczą cielecą.

[Albertina Restaurant&Wine](#)

Kraków, ul. Dominikańska 3

Zlokalizowana tuż obok placu Dominikańskiego Albertina mocno trzyma się w czołówce krakowskich restauracji fine diningowych. Świadczą o tym przede wszystkim powracający goście, ale i liczne nagrody i wyróżnienia. Na samym wejściu nie sposób przeoczyć imponującego homarium, jednak owoce morza to nie jedyne, czym kusi swoich gości Albertina. Szef kuchni Grzegorz Fic to doceniany talent. Jego dania prezentują zarówno piękno i zasobność kuchni polskiej w odświeżonej formie, jak i wszechstronność tradycji kulinarnych południa Europy. W Albertinie wina są równie ważne co jedzenie. Misją restauracji jest promowanie w Krakowie sztuki umiejętnego łączenia kuchni i wina.

[Pod Różą](#)

Kraków, ul. Floriańska 14

Już lada dzień otworzy się po remoncie restauracja Hotelu Pod Różą. Szef kuchni Miłosz Grabowski specjalizuje się w fine diningowych daniach, w jego restauracji czuć także wpływy kuchni włoskiej. Po kilkuletniej przerwie restauracja powróciła do czerwonego przewodnika i to od razu z dwoma kompletami sztućców. Inspektorzy zwrócili uwagę na świetnej jakości polskie składniki, z których korzysta kuchnia. Z pewnością warto odwiedzić to miejsce i przekonać się, jakie zmiany przeszło.

[Bianca](#)

Kraków, Plac Mariacki 2

Kameralna i urocza Bianca to miejsce w którym zjecie zarówno śniadanie, obiad, jak i kolację. Otwarta kuchnia skraca dystans i pozwala przyglądać się sprawnej pracy kucharzy. Bianca serwuje świeżo robione makarony i risotta, pieczone karczochy i włoskie sery, a inspektorów Michelin najbardziej zainteresowała saltimbocca z wyraźnym cytrusowym posmakiem. Z ogródka Bianki można podziwiać majestatyczny Kościół Mariacki.



[Enoteka Pergamin](#)

Kraków, ul. Grodzka 39

Droga Królewska to również trasa, na której spotkacie kolejne michelinowskie adresy. Przy Grodzkiej, w dawnym domu Wita Stwosza, mieści się Enoteka Pergamin. Już sama nazwa zdradza nam, jak ważne jest tu wino, którego 400 (!) etykiet leżakuje w piwnicy, z czego większość dostępnych jest na kieliszki. Do Enoteki warto zaglądnąć na deski serów i wędlin, selekcję tapasów i przekąsek. W menu czeka również kilka polskich dań. Szefem kuchni jest tu Mateusz Guzik, miłośnik gęsiny.

[Fiorentina](#)

Kraków, ul. Grodzka 63

Nieopodal Enoteki Pergamin działa Fiorentina, świeżo upieczona zdobywczyni Bib Gourmand (odznaczenie nadawane za dobrą jakość i dobry stosunek jakości do ceny). Inspektorzy docenili kuchnię szefa Roberta Koczvary za kreatywne, współczesne interpretacje polskich dań. W kuchni Fiorentiny korzysta się z takich produktów jak Pstrąg Ojcowski i polskie sery zagrodowe. Miejsce wzięło swoją nazwę od obecnego w karcie Bistecca alla Fiorentina czyli słynnego wołowego steku, sprzedawanego na wagę.

[Copernicus](#)

Kraków, ul. Kanonicza 16

Z ulicy Grodzkiej wystarczy przejść przez Plac Świętej Marii Magdaleny, by znaleźć się na ulicy Kanoniczej, najstarszej ulicy Krakowa, która prowadzi do Zamku Królewskiego na Wawelu. Kuchnię restauracji w hotelu Copernicus od blisko 20 lat rządzi jeden człowiek - szef kuchni Marcin Filipkiewicz. Jego polska kuchnia podawana jest za wzór i doceniana licznymi nagrodami. W kuchni Copernicusa widać zamiłowanie do filozofii slow food. Inspektorzy Michelin polecają wybrać się tu na menu degustacyjne. Po kolacji wyjedźcie windą na ostatnie piętro hotelu, by wypić kawę w Sky Barze z widokiem na Wawel.

[Pod Nosem](#)

Kraków, ul. Kanonicza 22

Drugi z adresów przy Kanoniczej to restauracja Pod Nosem - piąty rok z rzędu notowana w przewodniku za dobrą kuchnię serwowaną w stylizowanych średniowiecznych wnętrzach. Restauracja ulokowana jest na parterze i w piwnicy



historycznej kamienicy przy Kanoniczej 22. W sąsiedztwie malowniczych staromiejskich kamieniczek możecie zasmakować tradycyjnej polskiej kuchni w nowoczesnym wydaniu fine dining. Codziennie dostępny jest tu polski kawior z jesiotra, serwowany z blinem, przepiórczym jajkiem oraz śmietaną. Uwagę zwracają również kołduny z bażanta w rosole, selekcja polskich serów oraz kotlet jagnięcy z puree ziemniaczanym i warzywami.

[Amarylis](#)

Kraków, ul. Dietla 60

Na styku Kazimierza i Starego Miasta, w pięknych piwnicach Queen Boutique Hotel mieści się restauracja Amarylis - adres znany wszystkim miłośnikom slow foodu i fine diningu. Restauracja, choć działająca w hotelu, otwarta jest na lokalnych gości. Szef kuchni Grzegorz Bucki nieustannie pracuje nad nowymi daniami i zmienia kartę menu minimum co trzy miesiące. Ser Jura Blue łączy z Porto, gruszką i zieleń angielskim, a jako danie główne proponuje m.in. gołębia z płaskurką, rabarbarem i wątróbką drobiową. Amarylis ma również świetnego nosa do win, a swoich gości rozpieszcza selekcją domowego wypieku pieczywa, w której nie mogło zabraknąć krakowskich obwarzanków. Oprócz niezwykłych smaków, inspektorzy pochwalili Amarylis również za piękną prezentację dań.

[Zazie](#)

Kraków, ul. Józefa 34

Wkraczamy na Kazimierz! To tutaj mieści się Zazie, francuskie bistro, które jako pierwsze w Krakowie otrzymało w 2016 roku wyróżnienie Bib Gourmand i może się nim chwalić do dzisiaj. Znajdziecie tu oczywiście francuską zupę cebulową i polecaną przez Michelin wołowinę po burgundzku z ziemniaczanym gratin. W karcie jest więcej francuskich klasyków - coq au vin, ślimaki w śmietanie i absyncie czy suflet serowy z gruyere i ementalerem. W Zazie nie należy pomijać deseru - serwowany tu od początku istnienia bistro (10 lat!) Creme Brulee stał się już miejską kulinarną legendą.

[Karakter](#)

Kraków, ul. Brzozowa 17

Młodszy brat Zazie ma swój charakter, zgoła odmienny od swego starszego rodzeństwa. Tu, zamiast klasyki, jest szaleństwo, ale kontrolowane i... dobrze przemyślane. Szef Kuchni Daniel Myśliwiec szczególnie upodobał sobie podroby. W karcie znajdziecie więc strusi żołądek z ziemniaczaną tortillą i sosem grzybowym, nikogo nie dziwi też tatar z koniny czy pate z byczych jąder. Na mniej odważnych czeka stek z przepony i długo pieczone żebro wołowe. Mocną nogą Karakteru jest



selekcja win naturalnych, przez ekspertów branży uważana za najlepszą w Polsce. Choć działa już przeszło cztery lata, Karakter nie schodzi z ust wymagających smakoszy i wciąż jest jednym z najczęściej rekomendowanych adresów.

[Bottiglieria 1881](#)

Kraków, ul.Bocheńska 5

Spacerując uliczkami Kazimierza, dotrzecie w końcu na Bocheńską - skromną i cichą uliczkę odchodzącą od Placu Wolnica. To tutaj mieści się nasza gwiazda, a właściwie gwiazdka: Bottiglieria 1881, która właśnie zdobyła pierwszą w Krakowie gwiazdkę Michelin. By tutaj zjeść, należy zrobić rezerwację, bo każdy stolik w tej niewielkiej restauracji jest rozchwytywany. Najlepiej poprosić o miejsce obok kuchni lub w klimatycznej piwnicy pełnej wyszukanych winiarskich etykiet, pieczołowicie dobranych przez sommeliera Kajetana Zalewskiego. W niewielkiej kuchni z dwoma palnikami pracuje trzech szefów kuchni - Przemysław Klima, Paweł Kras i Jakub Kojder -zespół, który wspólnymi siłami zdobył gwiazdkę Michelin. W piątki i soboty serwuje się tu menu degustacyjne, w pozostałe dni można zamawiać również a la carte. Mocną stroną Bottiglierii są najlepsze lokalne produkty. Kucharze sami pasjonują się zbieractwem, jak również dbają o to, by współpracować z najlepszymi lokalnymi dostawcami. Na talerzach królować ma produkt w jak najczystszym wydaniu - maksymalnie trzy składniki na talerzu. Słowem-klucz jest tu prostota, zarówno w smaku, jak i w prezentacji. Nic dziwnego, że inspektorzy Michelin dopatryli się w tym gotowaniu inspiracji ruchem New Nordic.

[Szara Kazimierz](#)

Kraków, ul. Szeroka 39

Druga, po mieszczącej się na Rynku Głównym, restauracja spod szyldu "Szara". Na gości czeka jednak zupełnie inne menu, choć nadal pozostajemy w sferze kuchni europejskiej z wpływami skandynawii. Szef kuchni poleca rarakę (placki z wiórków ziemniaczanych z bekonem i żurawiną), filet z pstrąga z musem jabłkowym i kaszą jęczmienną, jak również zielone szparagi z sosem holenderskim. Daniem wspólnym dla obydwu "Szarych" jest zupa bouillabaisse z aioli.

[Hana Sushi](#)

Kraków, ul. Kupa 12

Jedyne w przewodniku miejsce z kuchnią azjatycką, a dokładnie: z japońskim sushi i daniami kuchni koreańskiej. We wnętrzu Hany wita was prawdziwych rozmiarów drzewo kwitnącej wiśni, na którym zawieszono karteczki z życzeniami. Karta menu Hana sushi jest bardzo obszerna. Oprócz proponowanych zestawów sushi, można zdecydować się na omakase - zestaw skomponowany przez szefa kuchni z



najlepszych kawałków ryb dostępnych danego dnia. W karcie dań ciepłych warto zwrócić uwagę na Bulgogi - marynowaną wołowinę w sosie sojowym z cebulą, czosnkiem i olejem sezamowym, a także Chirashidon - miskę pełną kawałków świeżych ryb, takich jak tuńczyk, łosoś, okoń morski, z ikrą z łososia, awokado i słodkim omlet japoński, podawane na ryżu do sushi.

[Zakładka Bistro de Cracovie](#)

Kraków, ul. Józefińska 2

Jedynym miejscem po drugiej stronie Wisły, usytuowanym tuż obok malowniczej Kładki Bernatka, to francusko-polskie bistro prowadzone od 2013 roku przez Rafała i Renatę Targoszów. Zakładka Bistro de Cracovie to popularne wśród krakowian bistro, które latem czaruje swoich gości romantycznym ogródkiem, a zimą gości w przytulnych wnętrzach stylizowanych na paryskie bistro. W często zmieniającym się menu Zakładki znajdziemy dania inspirowane Francją, bliskim wschodem, czasem zdarzają się także akcenty węgierskie. Niekwestionowanym hitem Zakładki są tatar, ślimaki, eskalop z foie gras i słynny deser Creme Brulee. O dobór win dba sommelier Rafał Błazusiak, którego wielką pasję widać w doskonale przemyślanej i wciąż rozbudowywanej karcie win.