



## Tak smakują Święta! Wigilijne potrawy z krakowskich restauracji

2020-12-15

**Te Święta będą inne, niż zwykle. A gdyby tak odpocząć choć trochę od gotowania? W tym roku można zapomnieć o długich godzinach w kuchni i spędzić ten czas z najbliższą rodziną. Zamawiając świąteczne potrawy, wspieramy krakowską gastronomię, która od 23.10 działa w bardzo ograniczonym zakresie - wyłącznie na wynos i na dowóz. Wiele krakowskich restauracji przygotowało swoje propozycje wigilijnych dań na wynos. Wystarczy wcześniej je zamówić, by 24 grudnia cieszyć się smakiem wykwintnej wigilii od najlepszych krakowskich szefów kuchni!**

U większości krakowian wigilia oznacza bardzo tradycyjną kuchnię. Ta kuchnia jest oczywiście różna, zależnie od tego, z jakiego regionu pochodzą nasi przodkowie, którzy przywieźli ze sobą tę ważną część lokalnej kulinarnej kultury. W ubiegłym roku pisaliśmy o tym, co w swoich domach gotują na Wigilię krakowscy szefowie kuchni. Dziś te potrawy można zamawiać w ich restauracjach i zabrać do swoich domów!

**Delikatesy Cameralis** to sklep internetowy z przetworami, których autorami są kucharze najlepszych krakowskich restauracji m.in. Albertiny, Bottiglierii 1881, Białej Róży, Solnej 1 czy Trzech Gęsi. W ofercie znajdziemy oliwę ziołową, różne rodzaje hummusu, kiszone jabłka, susz na kompot wigilijny, smalec z wędzonej mangalicy, pasztet z gęsi, tradycyjną kutię, półgęsek sezonowy, powidło śliwkowe, konfiturę z dyni i miód pszczeli. Wszystko najwyższej jakości i o wyjątkowym smaku! Delikatesy zamknięto w eleganckie słoiki z pięknymi etykietami. Być może to dobry pomysł na gwiazdkowy prezent?

Laureatka gwiazdki Michelin, restauracja **Bottiglieria 1881** przygotowała na Święta dwa wyjątkowe świąteczne kosze z wyrafinowanymi polskimi specjałami i winami. Znalazły się w nich: pasztet z dzika, smalec z wędzonej mangalicy, kiełbasa wiejska, chleb, boczek z pistacjami, hummus, różne sosy, a na deser tarta cytrynowa lub ptysie z kremem z miodu gryczanego i dżemem z rokitnika. Pierwsza wersja kosza zawiera butelkę wina, druga: wino oraz szampana. Z takim Michelinowskim koszykiem na pewno będą to kulinarne wyjątkowe święta!

W ofercie **Restauracji Copernicus**, której od blisko 20 lat szefuje utalentowany Marcin Filipkiewicz, znalazło się wiele słodkich świątecznych pozycji, przede wszystkim tortów oraz chlebów. Są też różne rodzaje pasztetów: z kaczki, cielęcy i z sarny, a nawet wersja wegańska. Śledź podawany jest tutaj w różnych wariacjach: w jogurcie z miodem lub bazyliowym pesto, w ofercie nie zabrakło też wigilijnych klasyków: uszek, pierogów i sałatki jarzynowej.

W te Święta w **Albertinie** króluje klasyka oraz dziczyzna, która stanowiła podstawę dawnej polskiej kuchni. W świątecznej odsłonie karty znalazły się barszcz czerwony oraz zupa grzybowa, pierogi, uszka i śledzie. Dodatkowo dostępne są tu wyjątkowe wyroby delikatesowe: wędzona szynka i kiełbasa z dzika, wędzony półgęsek, smalec z wędzonej mangalicy, pasztet z



jelenia z konfiturą z żurawiny i podwędzane kabanosy jagnięce. Jest też kilka słodkich propozycji: brownie z kardamonem, sernik ze słonym karmelem, makaroniki i tradycyjna kutia. Albertina wprowadziła do sprzedaży także trzy rodzaje boxów wigilijnych dla dwojga, do wyboru tradycyjny, staropolski i szefa kuchni.

W ofercie świątecznej restauracji **Biała Róża** dostępne są wiejskie przetwory z wędzarni szefa kuchni Łukasza Cichego, m.in. kiełbasa, szynka i boczek, a także zimne przekąski, głównie w postaci ryb: śledzia, pstrąga, karpia i sandacza. Są też różne pasztety, pieczone mięsa (schab, karczek) oraz pierogi i uszka. Całości dopełniają klasyczne sałatki (jarzynowa, ziemniaczana), świąteczne zupy (barszcz, żur oraz zupa grzybowa) i dania gorące, gdzie króluje głównie karp w różnych wersjach, ale prócz ryb znajdziecie tam także mięsa: kaczkę, kurczaka i faszerowanego indyka. Jako dodatek możecie zamówić różne sosy np. tatarski oraz chleby, a na deser aromatyczny piernik!

Szef Marcin Sołtys z restauracji **Filipa 18** przygotował na Święta mnóstwo wigilijnych klasyków, począwszy od barszczu, pierogów i pasztetów, kończąc na kutii i kompocie z suszu. Jeżeli chcecie spróbować czegoś innego, być może zachęci was noga gęsi z sosem sułtańskim lub strudel z łososia w cieście francuskim.

**Szara Gęś** to restauracja, w której zamówić można tradycyjną krakowską kolację wigilijną składającą się z 12 dań. Jest barszcz czerwony, zupa grzybowa, śledzie, pierogi, kapusta z grochem, ryba w galarecie, sandacz po krakowsku, kutia, sernik, makowiec, piernik i kompot z suszu. Można skorzystać także z oferty delikatesów świątecznych, gdzie dostępne są takie dobroci, jak śledzie marynowane, pasztet z dzika, czy zakwas do barszczu. Są też ciasta i mniejsze delikatesowe zestawy wigilijne. Wszystko przygotowane pod hasłem Wigilia po krakowsku przez szefów kuchni z restauracji: Fiorentina, Szara Gęś, Wesele, Kogel Mogel.

W restauracji **Solna 1** gotują szefowie Michał Cienki i Wiktor Kowalski. Na tegoroczne Święta proponują oni typowe tradycyjne świąteczne dania: śledzie, pierogi, uszka, krokiety, barszcz, zupę grzybową, kapustę z grochem, kacze udka i pierś z indyka. Są też różne serniki, makowiec z bakaliami w roladzie drożdżowej z lukrem, piernik i oczywiście tradycyjna kutia.

Znany z tradycyjnej kuchni **Wierzynek** proponuje dwa zestaw wigilijne: dla dwojga oraz rodzinny. Znalazły się w nich: pierogi z kapustą i grzybami, pasztet z dziczyzny ze śliwką, uszka z grzybami, barszcz czerwony, sałatka jarzynowa, śledź w oleju, kapusta z grochem, karp panierowany, kaczka pieczoną z jabłkami, bigos z dziczyzny i leśnych grzybów, makowiec z jabłkami i bakaliami oraz keks. W sklepie dostępne są też różne smarowidła, np. smalec z



gęsiną, produkty garmażeryjne (pierogi), przekąski, zupy (barszcz, grzybowa i żur), pieczone mięsa (na zamówienie i pakowane próżniowo wraz z sosem) oraz ryby. W kuchni Wierzyńka wypiekane będą także klasyczne świąteczne ciasta, takie jak keks, miodownik i makowiec.

Pozostajemy na krakowskim Rynku! Restauracja Szara prezentuje bardzo bogatą ofertę świątecznych przystawek na zimno. Należą do nich śledzie, pasztety, tatar i sałatki: jarzynowa i śledziowa. Ponadto zakupić można tutaj rolady z ciasta francuskiego, kromki z mięsem oraz z kapustą i grzybami, mięsa: pieczony schab, karczek, terrinę z kurczaka, gulasz wołowy. Są też ryby: łosoś, karp i pstrąg oraz wigilijne zupy: barszcz czerwony, zupa rybna i krem z borowików.

Szef kuchni restauracji **Halicka Eatery&Bar**, Miłosz Kowalski, to specjalista od tradycyjnej kuchni polskiej! W tym rogu postanowił jednak wzbogacić tradycję nowym świątecznym twistem. Oprócz typowych zup świątecznych takich jak barszcz, czy grzybowa szef proponuje coś nietypowego: krem z grochu. Dania główne to klasyczny karp, bigos, policzki wołowe, kaczka pieczona i wellington z łososiem. Przystawki również są tradycyjne: to śledzie, pasztety, sałatki i karp po żydowsku. Nie zabrakło także dań mącznych takich jak pierogi i uszka, którym towarzyszą kromki, kulebiaki i kapusta z grochem jako dodatek. Na deser cukiernicy Halickiej szykują sernik, makowiec, piernik lub kutię, ewentualnie chałkę z miodem.

Szef kuchni Tomasz Leśniak, właściciel **Nota Resto i Bistro Bene**, przygotował ofertę pod hasłem Świąteczny Stół Nota\_Bene. Znalazł się w niej szeroki wybór zimnych zakąsek, pieczywo z domowej piekarni, świąteczne sałatki i sosy. Wigilijne zupy zakupić można w całych słoikach, a trafiły do nich dwa rodzaje barszczu czerwonego i wigilijny żur. Jako danie główne można wybrać kaczkę lub strudel z łososiem i kapustą z grzybami. Są także inne, bardziej mięsne propozycje, w tym steki. Oprócz tradycyjnych pierogów z kapustą i grzybami są również i takie z kaczką i kasztanami. Nie zabrakło też nieodzownych uszek z grzybami. W cukierni zakupić można sernik z wiśniami, piernik ze śliwkową konfiturą czy makową struclę.

Ponadto w Nota Resto ufundować można świąteczną paczkę, która dostarczona będzie do potrzebujących pomocy seniorów.

Zachęcamy Państwa do zapoznania się także z propozycją sprzedaży produktów świątecznych, oferowanych na interaktywnej mapie **“W te Święta zamawiam online!”**. Jest to serwis przeznaczony dla mieszkańców Krakowa i okolic oraz przedsiębiorców, rzemieślników, rękodzielników i wszystkich osób oferujących świąteczne produkty i usługi. Mapa zawiera informacje dotyczące firm działających w najbliższej okolicy. Mapa z Kiermaszem Świątecznym jest kontynuacją już działających z powodzeniem interaktywnych map miejskich: [Jestem aktywny](#) czy [Mapy krakowskiej gastronomii](#).