



KRAKÓW NA WIDELCU 2016/17

**PRZEWODNIK PO RESTAURACJACH
GUIDE TO RECOMMENDED
RESTAURANTS**





**PRZEWODNIK
PO RESTAURACJACH
A GUIDE TO RESTAURANTS**

Kraków na widelcu
Krakow on the fork



NARZĘDZIA WSPIERAJĄCE AKCJĘ REKOMENDACJI

SUPPORTING TOOLS OF
RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS



Statuetka Laureatów
Akcji Rekomendacji Krakowskich Restauracji
Statue for Laureates of the Recommendation Campaign
for Krakow's Restaurants



Naklejka informacyjna na drzwi lokalu
Information decal on restaurant doors

Krakowska scena restauracyjna kwitnie. W każdym tygodniu można znaleźć informację o nowym, otwierającym się właśnie miejscu. Czasem jest to lokalik prowadzony przez zapaleńca, niewiele większy od chustki do nosa, kiedy indziej sprawnie naoliwiona gastronomiczna machina w rękach doświadczzonego restauratora.

Co cieszy najbardziej, krakowska gastronomia rozrasta się z werwą poza ścisłe centrum i popularne turystyczne szlaki. Znajduje przystanie pomiędzy osiedlowymi blokami, rosnącymi jak na drożdżach biurkami i centrami handlowymi. Gości przyjezdnych, karmi pracujących, zaprasza sąsiadów, by bliżej się poznali. Coraz chętniej przecież odwiedzamy restauracje – z danych firmy A.T. Kearney wynika, że w 2017 r. na posiłki poza domem Polacy wydali 36 miliardów złotych. To aż o 9 proc. więcej niż rok wcześniej. A wraz z falą nowych gości restauracji przychodzi wiele zmian.

Coraz bardziej pomysłowe są wnętrza krakowskich restauracji, coraz lepsza obsługa, coraz ciekawsze dania. Szefowie kuchni wracają z zagranicznych staży, lecz nie odtwarzają tego, co gotowali w innych krajach – wykorzystują swoje umiejętności, by zaproponować nowe interpretacje klasycznych polskich potraw. Nie sięgają przy tym po anonimowe produkty wielkich sieci, a zaopatrują się u małych, lokalnych producentów. Cierpliwie tłumaczą, że posiłek też może stać się pewnego rodzaju opowieścią – o emocjach, wspomnieniach, miejscu. A Historia, którą przekazują na talerzu jest coraz pełniejsza, między innymi przez to, że świadomie dobierają do potraw wina, także te, które powstały z winogron rosnących w okolicach Krakowa.

Szukanie restauracji na konkretną okazję nie jest zajęciem prostym. Szczególnie w mieście, gdzie jest ich kilkaset. W sukurs idą portale społecznościowe, blogerzy, krytycy, konkursy, plebiscyty i przewodniki rekomendujące daną kuchnię. Nietrudno się ponownie pogubić. Mamy więc nadzieję, że niniejsza publikacja pomoże wyciszyć ten informacyjny szum i odnaleźć Państwu miejsce, w którym poczujecie się lepiej niż w domu.



The Kraków gourmet stage is experiencing a heyday. Every week we learn about a new venue opening. Some are small places run by enthusiasts, not much larger than your handkerchief, while others are well-oiled gourmet machines in the hands of experienced restaurateurs.

The greatest reason to rejoice is the nerve and verve of Kraków's growing "eating out sector", which lets it expand well beyond the popular tourist areas. It finds harbours and havens between the blocks in residential estates, mushrooming office buildings, and thriving shopping centres. It caters to visitors, feeds employees, and invites neighbours to get to know one another better. For we visit restaurants with ever more enthusiasm; as A.T. Kearney research shows, Poles spent PLN 36 billion on eating out in 2017, which marks a 9% year-on-year increase. And a plethora of changes follow in the wake of that new wave entering the restaurants.

The interiors of Kraków's restaurants are ever more ingenious in design, the service improves, and so do the dishes. Chefs return from foreign visits and rather than re-create what they prepared in other countries, they apply their skills to new interpretations of classical Polish dishes. Doing that, they do not grab the anonymous produce of major chains but source from small local producers. They patiently explain that a meal may turn into a particular tale – about emotions, memories, and the venue. The history they share on the plate is ever fuller, thanks also to the conscious pairing of the dishes with wines, including also ones that were produced from the grapes growing near Kraków.

Finding a restaurant for a specific occasion is quite a task. Especially in a city where you move among a few hundred of them. You find allies in community sites, bloggers, critics, competitions, tournaments, and guide books that recommend specific cuisines. There are so many of them that it's easy to get yourself lost again. All the more do we hope that this publication will help you to subdue the hubbub of information and let you find the place where you feel most at home or even better.



Legenda Key to symbols



kuchnia polska
polish cuisine



dla wymagających
for demanding clients



dla rodzin z dziećmi
for families with children



kuchnie świata
international cuisine



z małopolską
potrawą regionalną
local delicacy
of małopolska region



pizzeria-spaghetteria
-bistro-bar



lokal z udogodnieniami
dla niepełnosprawnych
place with facilities
for the disabled



50-70

orientacyjna
cena obiadu
approximate
price of lunch



130/1

liczba miejsc/
liczba sal/ liczba miejsc
w największej sali
number of seats/number
of rooms/number of seats
in the largest room



V-IX/16

ogródek letni -
dostępność (miesiące)/
liczba miejsc
summer garden -
availability (month)/
number of seats



parking
car park



kuchnia polska
Polish Cuisine

Ułatwienia dla niepełnosprawnych facilities for the disabled



wejście (podjazd)
entrance (ramp)



toaleta (poręczce)
resortom (railing)



winda
elevator



parking
car park

Restauracje Restaurants

Laureaci Laureates

Andromeda Alfa		12
Biała Róża		13
Pod Nosem		14
Gościenna Chata		15
Pod Aniotami		16
Q Hotel Restauracja		17
Rubinstein		18
Szara Gęś		19
Albertina Restaurant & Wine		20
Chinkalnia		21
Edo Fusion		22
Fiorentina		23
Hilton Garden Inn		24
Klimaty Południa		25
Nolio		26
Pizzeria Rucola		27
Pod Baranem		28

Wyróżnieni Awarded

Leonardo		29
Bistro 11 Food & Wine		30
Qualita		31
Vanilla Sky (Hotel Niebieski)		32
Międzomiastowa		33
Bombonierka		34
Kogel Mogel		35
Kurka Wodna		36
La Campana		37
La Forchetta		38
La Grande Mamma		39
Magillo		40
Miód Malina		41
Percheron (Hotel Kossak)		42
Pieprz i Wanilia		43
Pizzeria 00		44
The Spaghetti		45
Zenit Bistro		46

Rekomendowane w kolejności alfabetycznej*Recommended* in alphabetical order

Balaton	48
Bazylią	48
Bianca	49
Boscaiola	49
C. K. Dezerter	50
C.K Browar	50
Cafe Oranżeria (Hotel Kossak)	51
Carioca Resto Bar	51
Trattoria Cichy Kącik	52
Corleone	52
Corse	53
Cudawianki	53
Trattoria Cyklop	54
Da Pietro	54
Dobra Kasza Nasza	55
Dynia Resto Bar	55
Fresco	56
Galicja Po Kolei	56
Gehanowska „Pod Słońcem”	57
Gruzińskie Chaczapuri	57
Hurry Curry	58
Kawaleria	58
Kuchnia Polska „Gąska”	59
La Fontaine	59
Magnifica	60
Trattoria Mamma Mia	60
Mangia	61
Marmolada	61
Meho Cafe Bar & Garden	62
Moo Moo Steak & Burger Club	62
Od Jajka do Jabłka	63
Ogród Kulinarny	63

Plac Nowy 1	64
Podkowa	64
Sioux	65
Stara Zajezdnia Kraków	65
Staropolska	66
Studio Twój Kucharz	66
Tradycja	67
Trattoria La Famiglia	67
Trattoria Soprano	68
Trzy Kaczki	68
Pizzeria Trzy Papryczki	69
Virtuozo Pizzeria & Restaurante	69
Wesele	70
Wielopole 3	70
Willia Decjusza	71
Winoman	71
Wodnik	72
Zielone Tarasy	72
Stop Brar	73





INFORMACJA TURYSTYCZNA – INFOKRAKÓW CITY INFORMATION POINTS INFOKRAKÓW

Adresy siedmiu Punktów Informacji Miejskiej
Details of the seven City Information Points:

ul. Powiśle 11
tel.: (+48 12) 354 27 10,
(+48 12) 354 27 12
powisle@infokrakow.pl

SUKIENNICZ
THE CLOTH HALL
Rynek Główny 1/3
tel.: (+48 12) 354 27 16
sukiennice@infokrakow.pl

ul. św. Jana 2
tel.: (+48 12) 354 27 25
jana@infokrakow.pl

ul. Szpitalna 25
tel.: (+48 12) 354 27 20
szpitalna@infokrakow.pl

PAWILON WYSPIAŃSKIEGO
WYSPIANSKI PAVILION
(przystosowany dla osób
niepełnosprawnych)
(facilities with accomodation
for the disabled)
pl. Wszystkich Świętych 2
tel.: (+48 12) 354 27 23
wyspianski@infokrakow.pl

ul. Józefa 7
tel.: (+48 12) 354 27 28
jozefa@infokrakow.pl

MIĘDZYNARODOWY
PORT LOTNICZY W BALICACH
INTERNATIONAL AIRPORT
IN BALICE
ul. Kpt. M. Medweckiego 1
tel.: (+48 12) 285 53 41
balice@infokrakow.pl

Więcej informacji
Additional information:

www.biurofestiwalowe.pl



LAUREACI I WYRÓŻNIENI
LAUREATES AND AWARDED

ANDROMEDA ALFA



ul. Gęsia 22 a (hotel Galaxy)
tel.: +48 12 342 81 42
www.andromeda.jordan.pl
restaurant@galaxyhotel.pl
restauracja@galaxyhotel.pl

pn-nd: 12.00–23.00
Mon-Sun: 12.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia polska i europejska
European and Polish Cuisine



90 350/10 IV-X/30



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„KUCHNIA POLSKA”

WYRÓŻNIENIE W KATEGORII

„DLA WYMAGAJĄCYCH”

„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘POLISH CUISINE’

‘FOR DEMANDING CLIENTS’

‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’

BIAŁA RÓŻA



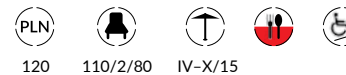
ul. Straszewskiego 16
tel.: +48 12 421 51 90
www.restauracjabialarozapl
biuro@restauracjabialarozapl

pn-nd: 12.00–22.00
Mon-Sun: 12.00 a.m. – 10.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

menu degustacyjne
tasting menu



120 110/2/80 IV-X/15



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

**„Z MAŁOPOLSKĄ POTRAWĄ
REGIONALNĄ”**

WYRÓŻNIENIE W KATEGORII

„DLA WYMAGAJĄCYCH”

„KUCHNIA POLSKA”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

**‘LOCAL DELICACY OF
MAŁOPOLSKA REGION’**

‘FOR DEMANDING CLIENTS’

‘POLISH CUISINE’

POD NOSEM



ul. Kanonicza 22
tel.: +48 12 376 00 14
www.kanonicza22.com/restauracja
restauracja@podnosem.com

pn-nd: 12.00–22.00
Mon-Sun: 12.00 a.m.–10.00 p.m.

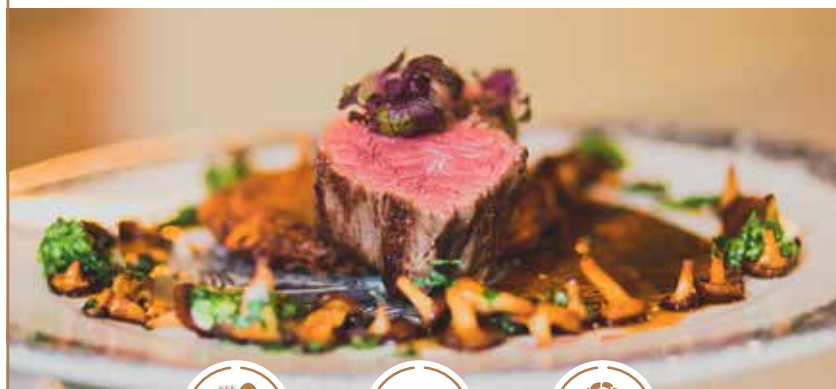
Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

połędwica wołowa z kurkami
i rosti ziemniaczanym
beef fillet with chanterelles and rosti



300/2 50/3/26 I–XII/20



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„KUCHNIA POLSKA”

WYRÓŻNIENIE W KATEGORII

„DLA WYMAGAJĄCYCH”

„Z MAŁOPOLSKĄ POTRAWĄ
REGIONALNĄ”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘POLISH CUISINE’

‘FOR DEMANDING CLIENTS’

‘LOCAL DELICACY OF
MAŁOPOLSKA REGION’

GOŚCINNA CHATA



ul. Sławkowska 10
tel.: +48 12 423 76 76
www.goscinna-chata.pl
krakow@goscinna-chata.pl

pn-nd: 12.00–23.00
Mon-Sun: 12.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia polska i łemkowska
Polish and Lemko Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

goleń z dzika zapiekana w piecu
podana z sosem chrzanowym
baked shank of wild boar served with
horseradish sauce



50 90/3/54 IV–XI/8



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„Z MAŁOPOLSKĄ POTRAWĄ
REGIONALNĄ”

WYRÓŻNIENIE W KATEGORII

„KUCHNIA POLSKA”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘LOCAL DELICACY OF
MAŁOPOLSKA REGION’

‘POLISH CUISINE’

POD ANIOŁAMI



ul. Grodzka 35
tel.: +48 12 421 39 99
www.podaniolami.pl
restauracja@podaniolami.pl

pn-nd: 12.45–24.00
Mon-Sun: 12.45 p.m.–12.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

jeleń marynowany w ziołach
z sosem demi-glace ze świeżym
rozmarynem podany z prawdziwkami
i zrumienionymi kopytkami
herbs marinated deer with demi-glace
sauce with fresh rosemary served with
boletuses and browned dumplings



55-90 150/7/54 IV-XI/16



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„Z MAŁOPOLSKĄ POTRAWĄ
REGIONALNĄ”

WYRÓŻNIENIE W KATEGORII

„KUCHNIA POLSKA”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘LOCAL DELICACY OF
MAŁOPOLSKA REGION’

‘POLISH CUISINE’

Q HOTEL RESTAURACJA



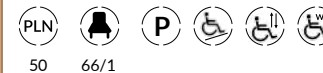
ul. Radzikowskiego 142
tel.: +48 12 333 41 41
www.qhotels.pl
restauracja@hotelqkrakow.pl

13.00–22.00
01.00 p.m.–10.00 p.m.

Kuchnia europejska
European Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

danie dnia
dish of the day



50 66/1



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„LOKAL Z UDOGODNIENIAMI
DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH”

WYRÓŻNIENIE W KATEGORII

„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘PLACE WITH FACILITIES
FOR THE DISABLED’

‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’

RUBINSTEIN



ul. Szeroka 12
tel.: +48 12 384 00 00
www.rubinstein.pl
restauracja@rubinstein.pl

pn-nd: 18.00-22.00
Mon-Sun: 06.00 p.m. - 10.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

pierś z kaczki, pieczone jabłko,
pieczony burak
duck fillet, smoked apple, roasted
beetroot



120 200/6/60 IV-X/60



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„DLA WYMAGAJĄCYCH”

WYRÓŻNIENIE W KATEGORII

„LOKAL Z UDOGODNIENIAMI
DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

‘FOR DEMANDING CLIENTS’

‘PLACE WITH CAFILITIES
FOR THE DISABLED’

SZARA GĘŚ



Rynek Główny 17
tel.: +48 12 430 63 11
www.szarages.com
restauracja@szarages.com

pn-nd: 12.00-23.00
Mon-Sun: 12.00 a.m. - 11.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

filet z polędwicy wołowej, gęsie
wstążki, emulsja z zielonego pieprzu
beef fillet, goose potato tagliatelle,
green pepper sauce



100 130/3/70 III-X/20



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„KUCHNIA POLSKA”

WYRÓŻNIENIE W KATEGORII

„DLA WYMAGAJĄCYCH”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

‘POLISH CUISINE’

‘FOR DEMANDING CLIENTS’

ALBERTINA RESTAURANT & WINE



ul. Dominikańska 3
tel.: +48 12 333 41 10, +48 570 136 720
www.albertinarestaurant.pl
albertina@albertinarestaurant.pl

pn-nd: 12.00–23.00
Mon-Sun: 12.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia autorska, polska,
śródziemnomorska
Polish, Author, Mediterranean Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

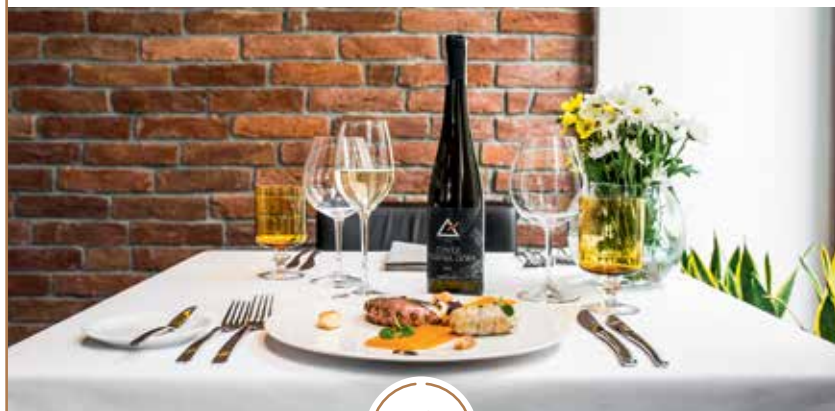
tatar z wędzonego pstrąga
ojcowskiego, dziczyzna, świeże
homary z własnego homarium
ojców national park smoked trout
tartare, venison, fresh lobsters from the
own lobster tank



130-350



100/4/38



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„DLA WYMAGAJĄCYCH”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

‘FOR DEMANDING CLIENTS’

CHINKALNIA



ul. Mostowa 14
tel.: +48 12 430 68 23
facebook.com/Chinkalnia-Krakow
biuro1.chinkalnia@gmail.com

pn: 14.00–22.00, wt-czw, nd:
12.00–22.00, pt-sb: 12.00–23.00
Mon: 2.00 p.m.–10.00 p.m., Tue-
Thu, Sun: 12.00 a.m.–10 p.m.,
Fri-Sat: 12.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia gruzińska
Georgian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

chinkali – soczyste woreczki z ciasta
nadziewane mięsem wieprzowo-
wołowym z bulionem
chinkali – traditional georgian
dumplings with juicy beef and pork



25-35



60/1



V-X/28



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„KUCHNIE ŚWIATA”


THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

‘INTERNATIONAL CUISINE’

EDO FUSION



ul. Miodowa 8
tel.: +48 12 426 24 24
www.edofusion.pl
joanna.mackowiak@edosushi.pl

 11.00–22.00
11.00 a.m. – 10.00 p.m.

Kuchnia azjatycka: tajska, japońska
Asian: Thai, Japanese Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

tajskie curry – curry wytwarzane na bazie ręcznie robionych past typowych dla tajskiej kuchni, sushi & sashimi, ramen – japońskie danie z długo gotowanego wywaru, pszennego makaronu, mięsnej lub warzywnej wkładki
thai curry based on homemade curry paste, sushi & sashimi, ramen –japanese dish prepared from long cooking broth, wheat noodles and meat or vegetarian additives



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„KUCHNIE ŚWIATA”


THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

‘INTERNATIONAL CUISINE’

FIorentINA



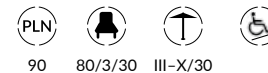
ul. Grodzka 63
tel.: +48 12 426 46 08
www.fiorentina.com.pl
restauracja@fiorentina.com.pl

 12.00–23.00
12.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

sezonowany stek z rostbefu i poledwicy z kością z rukolą i polentą z kukurydzy
seasoned steak with roast beef and sirloin on the bone, rocket salad, polenta with corn



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„PIZZERIA-SPAGHETTERIA-
BISTRO-BAR”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘PIZZERIA-SPAGHETTERIA-
BISTRO-BAR’

HILTON GARDEN INN



ul. Konopnickiej 33
tel.: +48 12 399 91 07
facebook.com/HiltonGardenInnKrkow
gastronomia@hgi-krakow.pl

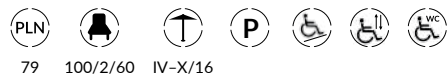
🕒 17.00–22.00
05.00 p.m. – 10.00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa
International Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

7chwil – niepowtarzalna kolacja degustacyjna, składająca się z siedmiu autorsko skomponowanych dań. Zawsze tylko świeże i sezonowe składniki okraszone odpowiednio dobranym winem i atmosferą kulinarnego święta

7chwil - tremendous tasting menu dinner, composed from 7 dishes. Prepared only from fresh seasonal ingredients, associated with wine and festive atmosphere of culinary fest



79 100/2/60 IV-X/16



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„LOKAL Z UDOGODNIENIAMI
DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘PLACE WITH CAFILITIES
FOR THE DISABLED’

KLIMATY POŁUDNIA



ul. św. Gertrudy 5
tel.: +48 12 422 03 57
www.klimatypoludnia.pl
kp@klimatypoludnia.pl

🕒 10.00–24.00
10.00 a.m. – 12.00 p.m.

Kuchnia śródziemnomorska
Mediterranean Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

królik, por, sos śmietanowo-
rozmarynowy, buraczki
*rabbit, leek, cream-rosemary sauce,
red beetroot*



40 46/2/38 I-XII/28



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„KUCHNIE ŚWIATA”


THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

‘INTERNATIONAL CUISINE’

NOLIO



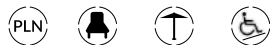
ul. Krakowska 27
tel.: +48 12 346 24 49
www.nolio.pl
restauracja@nolio.pl

wt-czw: 16.00–22.00, pt: 16.00–23.00, nd: 13.00–22.00
 Tue-Thu: 04.00 p.m. – 10.00 p.m.,
 Fri: 04.00 p.m. – 11.00 p.m.,
 Sun: 01.00 p.m. – 10.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

kuchnia włoska, pizza neapolitańska
italian cuisine, neapolitan pizza



43–55 90/4/24 V–IX/30



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„PIZZERIA-SPAGHETTERIA-
BISTRO-BAR”


THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘PIZZERIA-SPAGHETTERIA-
BISTRO-BAR’

PIZZERIA RUCOLA



ul. Długa 31
tel.: +48 570 938 333
www.pizzeriarucola.pl
kontakt@pizzeriarucola.pl

 pn-pt: 12.00–23.00,
 sb: 12.00–24.00
 Mon-Fri: 12.00 a.m. – 11.00 p.m.,
 Sat: 12.00 a.m. – 12.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

pizza na tradycyjnym, włoskim,
cienkim i chrupiącym cieście
the traditional italian pizza thin
and crispy dough



25 50/2/30 V–X/20



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„PIZZERIA-SPAGHETTERIA-
BISTRO-BAR”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘PIZZERIA-SPAGHETTERIA-
BISTRO-BAR’

POD BARANEM



ul. św. Gertrudy 21
tel.: +48 12 429 40 22
www.podbaranem.com
restauracja@podbaranem.com

🕒 12.00–22.00
12.00 a.m.–10.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

żeberka w liściu kapusty w sosie borowikowym
ribs stuffed in cabbage leaves
in the best wild mushrooms sauce



49-126 120/5/32



LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

„DLA WYMAGAJĄCYCH”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

‘FOR DEMANDING CLIENTS’

LEONARDO



ul. Szpitalna 20-22
tel.: +48 12 429 68 50
www.leonardo.com.pl
rest@leonardo.com.pl

🕒 12.00–23.00
12.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa
International Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

sezonowana wołowina minimum
28 dni
dry matured beef minimum 28 days



100 100/4/36



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„DLA WYMAGAJĄCYCH”

„LOKAL Z UDOGODNIENIAMI
DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH”

„KUCHNIE ŚWIATA”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘FOR DEMANDING CLIENTS’

‘PLACE WITH CAFILITIES
FOR THE DISABLED’

‘INTERNATIONAL CUISINE’

BISTRO 11 FOOD & WINE



ul. Rakowicka 11
tel.: +48 511 511 871
www.bistro11.pl
kontakt@bistro11.pl

pn: 12.00–22.00, wt–czw, nd:
10.00–22.00, pt–sb: 10.00–23.00
Mon: 12.00 a.m. – 10.00 p.m.,
Tue–Thu, Sun: 10.00 a.m. – 10.00
p.m., Fri–Sat: 12.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia autorska
Author Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

sezonowe menu
seasonal menu



33/1 IV–X/24



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„Z MAŁOPOLSKĄ POTRAWĄ
REGIONALNĄ”

„KUCHNIE ŚWIATA”



THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

‘LOCAL DELICACY OF
MAŁOPOLSKA REGION’

‘INTERNATIONAL CUISINE’

QUALITA



ul. Wygrana 6
tel.: +48 12 333 40 20
www.qhotels.pl/krakow-plus
qualita@qhotels.pl

13.00–23.00
01.00 p.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

zupa rakowa
crayfish soup



39> 130/1 V–IX/16



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„DLA WYMAGAJĄCYCH”

„KUCHNIE ŚWIATA”



THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘FOR DEMANDING CLIENTS’

‘INTERNATIONAL CUISINE’

VANILLA SKY



ul. Flisacka 3
tel.: +48 12 297 40 05
www.vanilla-sky.pl
restauracja@niebieski.com.pl

🕒 12.00–23.00
12.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa, fusion
International, Fusion Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

połędwiczka wieprzowa, boczek,
ziemniak, kapusta charsznicka, jabłko
*pork loins, bacon, potatoes, regional
sauerkraut, apple*



100 120/1 IV-X/10



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„DLA WYMAGAJĄCYCH”
„KUCHNIE ŚWIATA”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘FOR DEMANDING CLIENTS’
‘INTERNATIONAL CUISINE’

MIĘDZYMIASTOWA



ul. Dolnych Młynów 10/7a
tel.: +48 577 304 450
biuro@miastowa.com

Kuchnia międzynarodowa
International Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

piesz z kaczki z sosem z calvadosu,
ravioli z kaszą gryczaną, buraczki
*duck breast in calvados sauce, ravioli
with buckwheat, beetroots*



60 120/2/70 III-X/80



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„DLA WYMAGAJĄCYCH”
„KUCHNIE ŚWIATA”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘FOR DEMANDING CLIENTS’
‘INTERNATIONAL CUISINE’

BOMBONIERKA



ul. Meiselsa 24
tel.: +48 12 422 03 41
www.restauracja-bombonierka.pl
info@restauracja-bombonierka.pl

🕒 12.00–22.00
12.00 a.m.–10.00 p.m.

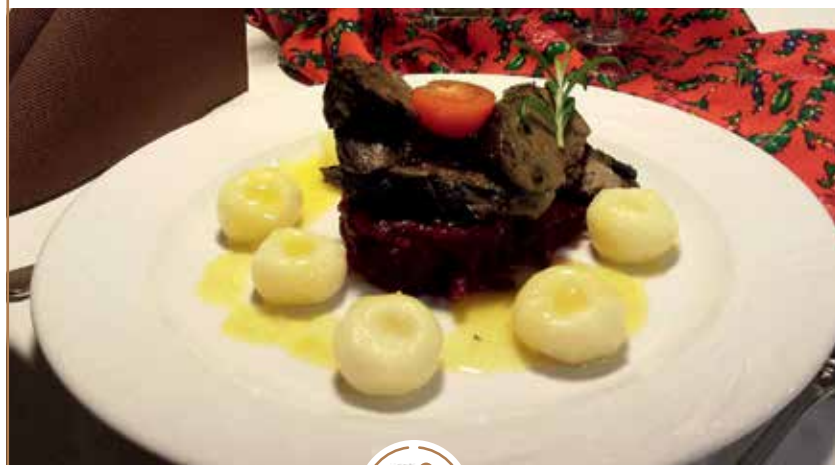
Kuchnia staropolska
Old-Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

kaczka nadszawana jabłkami
z majerankiem, cebulą i żurawiną
apple with marjoram and onion stuffed
duck with cranberry



30-60 52/2/32 IV-IX/8



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„KUCHNIA POLSKA”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘POLISH CUISINE’

KOGEL MOGEL



ul. Sienna 12
tel.: +48 12 426 49 68
www.kogel-mogel.pl
restauracja@kogel-mogel.pl

🕒 12.00–23.00
12.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

nóżka z gęsi confit z sosem ze śliwki
suskiej sechlońskiej
roasted leg of goose served with sauce
of regional plums



80 130/4/30 III-X/70



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„Z MAŁOPOLSKĄ POTRAWĄ
REGIONALNĄ”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘LOCAL DELICACY
OF MAŁOPOLSKA REGION’

KURKA WODNA



ul. Kanonicza 15
tel.: +48 730 700 248
www.kurka-wodna.pl
biuro@kurka-wodna.pl

🕒 11.00–23.00
11.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine



115 64/3/30 V-X/60



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

**„Z MAŁOPOLSKĄ POTRAWĄ
REGIONALNĄ”**

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

**‘LOCAL DELICACY
OF MAŁOPOLSKA REGION’**

LA CAMPANA



ul. Kanonicza 7
tel.: +48 12 430 22 32
www.lacampana.pl
restauracja@lacampana.pl

🕒 12.00–23.00
12.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

filet z okonia, czarna soczewica,
purée z zielonego groszku z mięta
seabass fillet, black lentil, mashed green
pea purée with mint



75 105/4/35 III-X/90



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’

LA FORCHETTA



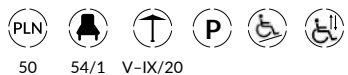
ul. Marcika 27
tel.: +48 792 717 720
www.laforchetta.pl
restauracja@laforchetta.pl

pn-pt: 10.00–21.00, sb-nd:
12.00–21.00
Mon-Fri: 10.00 a.m.–09.00 p.m.,
Sat-Sun: 12.00 a.m.–09.00 p.m.

Kuchnia europejska
European Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

steak haché
haché steak



50 54/1 V-IX/20



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’

LA GRANDE MAMMA



ul. Rynek Główny 26
tel.: +48 12 430 64 58
www.lagrandemamma.pl
restauracja@lagrandemamma.pl

🕒 12.00–23.00
12.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine



65 180/8/66 IV-X/42



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„PIZZERIA-SPAGHETTERIA-
BISTRO-BAR”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘PIZZERIA-SPAGHETTERIA-
BISTRO-BAR’

MAGILLO



ul. Lipowskiego 18
tel.: +48 12 658 68 18
www.magillo.pl
magillo@op.pl

🕒 12.00–22.00
12.00 a.m.–10.00 p.m.

Kuchnia staropolska, włoska
Old-Polish, Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

pizza, kuchnia stropolska
pizza, old-polish cuisine



30 200/6/80 IV-X/100



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’

MIÓD MALINA



ul. Grodzka 40
tel.: +48 12 430 04 11
www.miodmalina.pl
restauracja@miodmalina.pl

🕒 12.00–23.00
12.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

kotleciki jagnięce z grilla na musie
z dyni piżmowej z konfiturą z jagód
*grilled lamb chops served on pumpkin
puree with blueberry jam*



50 80/2/60 40



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

**„Z MAŁOPOLSKĄ POTRAWĄ
REGIONALNĄ”**

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

**‘LOCAL DELICACY
OF MAŁOPOLSKA REGION’**

PERCHERON



ul. Zwierzyniecka 31
tel.: +48 12 379 59 50
www.percheron.pl
restauracja@percheron.pl

pn-pt: 12.00–18.00, sb-nd:
13.00–18.00
Mon-Fri: 12.00 a.m.–06.00 p.m.,
Sat-Sun: 01.00 p.m.–06.00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa
International Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

spaghetti di farro alla siciliana –
makaron orkiszowy z marynowanymi
karczochami, oliwkami, kaparami,
suszonymi pomidorami i szynką
parmeńską
spaghetti di farro alla siciliana – spelt
flour pasta with marinated artichokes,
olives, capers, sun dried tomatoes and
parma ham



25-65 60/1



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„LOKAL Z UDOGODNIENIAMI
DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘PLACE WITH FACILITIES
FOR THE DISABLED’

PIEPRZ I WANILIA



ul. Gołaśka 1A
tel.: +48 516 018 748, 12 425 59 89
www.pieprzwanilia.com.pl
restauracja@www.pieprzwanilia.com.pl

11.00–22.00
11.00 a.m.–10.00 p.m.

Kuchnia polska i włoska
Polish and Italian Cuisine



35 80/3/40



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’

PIZZERIA 00



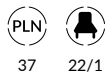
ul. Kalwaryjska 32
tel.: +48 734 741 474
www.pizzeria00.pl
pizzeria00@interia.pl

wt-pt: 13.00–21.00, sb-nd:
14.00–21.00
Mon-Fri: 01.00 p.m.–09.00 p.m.,
Sat-Sun: 02.00 p.m.–09.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

pizza neapolitańska
neapolitan pizza



37 22/1



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„PIZZERIA-SPAGHETTERIA-
BISTRO-BAR”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘PIZZERIA-SPAGHETTERIA-
BISTRO-BAR’

THE SPAGHETTI



ul. Rynek Główny 17
tel.: +48 12 430 63 11
www.thespaghetti.pl
restauracja@thespaghetti.pl

🕒 12.00–23.00
🕒 12.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

pień z kaczką, puree z selera,
sos z czerwonego wina, świeża figa
*duck breast with celery puree, red wine
sauce, fresh fig*



60 85/3/35 III-X/90



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„PIZZERIA-SPAGHETTERIA-
BISTRO-BAR”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘PIZZERIA-SPAGHETTERIA-
BISTRO-BAR’

ZENIT BISTRO



ul. Miodowa 19
tel.: +48 602 691 996
info@zenitmiodowa.pl

Kuchnia międzynarodowa
International Cuisine



30 58/1 III-XI/10



LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII

„KUCHNIE ŚWIATA”

THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

‘INTERNATIONAL CUISINE’

RESTAURACJE REKOMENDOWANE
RECOMMENDED RESTAURANTS





BALATON

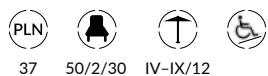
ul. Grodzka 37
tel.: +48 12 422 04 69
www.balaton.krakow.pl
restauracja@balaton.krakow.pl

🕒 12.00–22.00
12.00 a.m.–10.00 p.m.

Kuchnia węgierska
Hungarian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

placek ziemniaczany z gulaszem
po węgiersku
*potato cake with goulash
in hungarian style*



37 50/2/30 IV-IX/12

BIANCA

Plac Mariacki 2
tel.: +48 12 422 18 71
www.biancaristorante.pl
restauracja@biancaristorante.pl

🕒 12.00–23.00
12.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

kaczka pierś (sous vide) podawana
z mussem dyniowym i pomarańczami,
pieczona kaczka w sosie
borówkowym
*duck breast (sous vide) served on
mashed pumpkin mousse with oranges,
baked duck and blueberry sauce*



70 45/2/25 IV-XI/15



BAZYLIA

ul. Stradomska 13
tel.: +48 12 262 57 04
www.restauracja-bazylija.pl
bazylija@restauracja-bazylija.pl

🕒 11.00–22.00
11.00 a.m.–10.00 p.m.

Kuchnia polska i włoska
Italian and Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

żeberka po staropolsku
w sosie barbecue
ribs on the polish



35 114/3/60 IV-IX/60

BOSCAIOLA

ul. Szewska 10
tel.: +48 12 426 41 27
www.boscaiola.eu
restauracja@boscaiola.eu

🕒 11.00–23.00
11.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

duszona cielęcina w sosie
borowikowym
braised veal in mushrooms sauce



70 130/3/55 III-X





C.K. DEZERTER

ul. Bracka 6
tel.: +48 12 422 79 31
www.ckdezerter.pl
ck.dezerter.bracka6@wp.pl

🕒 09.00–23.00
09.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

połędwica wołowa a'la kisherceg
podawana na toście francuskim
z puree z suszonych prawdziwków
kisherceg beef fillet with french toast
and puree of dried mushrooms



50 90/4/35



CAFE ORANŻERIA

Plac Kossaka 1
tel.: +48 12 379 59 50
www.cafeoranzeria.pl
restauracja@cafeoranzeria.pl

🕒 11.00–23.00
11.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa
International Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

połędwica wołowa w sosie sherry,
podana z puree z młodej marchwi
i pomarańczy, rozmarynowym racu-
chem, bobem, botwiną i orzechami
beef tenderloin in sherry sauce, served
with carrot and orange puree, rosemary
drop scone, broad bean, chard and nuts



80–100 130/1 III–X/60



C.K. BROWAR

ul. Podwale 6-7
tel.: +48 12 428 26 50, 12 429 25 05
www.ckbrowar.pl
info@ckbrowar.pl

🕒 09.00–do ostatniego gościa
09.00 a.m. – till last guest leaves

Kuchnia polska i austro-węgierska
Polish and Austro-Hungarian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

płyta c.k – żeberka, kotlet wiener
shnizel, golonka, ziemniaki zapiekane,
kapusta zasmażana
c.k. platter – ribs, pork chop ck, knuckle
of pork served with fried potatoes
& fried cabbage



40 300/5/120 V–X/30

CARIOCA RESTO BAR

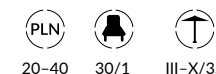
ul. Krupnicza 6
tel.: +48 512 465 930
www.cariocabar.pl
cariocakrakow@gmail.com

pn-czw: 12.00–22.00, pt-sb:
12.00–23.00, nd: 12.00–21.00
🕒 Mon-Thu: 12.00 a.m. – 10.00 p.m.,
Fri-Sat: 12.00 a.m. – 11.00 p.m.,
Sun: 12.00 a.m. – 09.00 p.m.

Kuchnia brazylijska
Brazilian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

feijoada, coxinhas



20–40 30/1 III–X/35



TRATTORIA CICHY KĄCIK

ul. Chodowieckiego 1
tel.: +48 795 700 725, 795 700 726
www.trattoriacichykacik.pl
trattoria@trattoriacichykacik.pl

🕒 08.00–23.00
08.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

owoce morza
seafood



40–65 130/2/90 V–X/30

CORSE

ul. Poselska 24
tel.: +48 12 421 62 73
www.corserestaurant.pl
restauracja.corse@gmail.com

🕒 13.00 – do ostatniego gościa
01.00 p.m. – till the last guest
leaves

Kuchnia korsykańska / francuska
Corsican and French Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

plastry udźca jagnięcego
w ziołowym sosie
*slices of roasted leg of lamb
in herb sauce*



32 62/4/28



CORLEONE

ul. Poselska 19
tel.: +48 12 429 51 26
www.corleone.krakow.pl
corleone@corleone.krakow.pl

🕒 12.00–24.00
12.00 a.m. – 12.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

owoce morza
seafood



40> 85/4/38 IV–X/45

CUDAWIANKI FOOD & WINE

ul. Pijarska 5
tel.: +48 12 426 49 48, 606 992 951
www.cudawianki.com
foodwine@cudawianki.com

🕒 11.00–23.00
11.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

placuszki, pierogi
pancakes, dumplings



60–100 38/2/24 I–XII/60





TRATTORIA CYKLOP

ul. Bożego Ciała 7
tel.: +48 12 341 58 82
www.trattoriacyklop.pl
biuro@trattoriacyklop.pl

🕒 13.00–23.00
01.00 p.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

makarony
pasta



30 90/3/50 I-XII/50

DOBRA KASZA NASZA

Rynek Główny 28
tel.: +48 531 626 447, 534 998 306
www.dobrakaszanasza.pl
krakow@dobrakaszanasza.pl

🕒 nd-śr: 12.00–22.00,
czw-sb: 12.00–23.00
Sun-Wed: 12.00 a.m. – 10.00,
Thu-Sat: 12.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

kasza z pieca
groats from the oven



30 105/3/46 III-X/48



DA PIETRO

Rynek Główny 19
tel.: +48 12 422 32 79
www.dapietro.pl
restauracja@dapietro.pl

🕒 11.00–24.00
11.00 a.m. – 12.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

pierś z kaczki z sosem figowym
podana ze smażonymi gniocchami
*duck breast with fig sauce served
with fried gnocchi*



50-60 108/4/40 I-XII/70

DYNIA RESTO BAR

ul. Krupnicza 20
tel.: +48 12 430 08 38
www.dynia.krakow.pl
rezerwacje@dynia.krakow.pl

🕒 pn-pt: 8.00–23.00,
sb-nd: 9.00–23.00
Mon-Fri: 08.00 a.m. – 11.00 p.m.,
Sat-Sun: 09.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia śródziemnomorska
Mediterranean Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

konfitowane udko z kaczki
z chutnym z czerwonej porzeczki,
roszponką i sufletem ziemniaczanym
*duck leg confit with red currant
chutney, lamb's lettuce, potato souffle*




30 90/4/60 III-XI/90



FRESCO

ul. Flisacka 3
tel.: +48 12 297 40 40
www.pizzafresco.com.pl
pizzafresco@niebieski.com.pl

 12.00–01.00
12.00 a.m. – 01.00 a.m.

Kuchnia włoska i polska
Italian and Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

kotlet wieprzowy milanese z jajkiem
sadzonym, sałatką warzywną oraz
pieczonymi ziemniakami
*pork chop a la milanese with fried egg,
vegetable salad and roasted potatoes*




65 60/3/30 IV–X/40



GEHANOWSKA „POD SŁOŃCEM”

Rynek Główny 43
tel.: +48 12 422 93 78
www.gehanowska.pl
kontakt@gehanowska.pl

 08.00–24.00
08.00 a.m. – 12.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

pieczony filet z kaczki w sosie figowo-
miodowym
roast duck fillet in honey and fig sauce




20–60 80/3/40 I–XII/60



GALICJA PO KOLEI

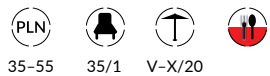
ul. Lwowska 4
tel.: +48 12 296 24 13
www.galicjapokolei.pl
restauracjagalicjapokolei@gmail.com

 pn-pt: 11.00–21.00,
sb-nd: 12.00–22.00
Mon-Fri: 11.00 a.m. – 09.00 p.m.,
Sat-Sun: 12.00 a.m. – 10.00 p.m.

Kuchnia polska i galicyjska
Polish and Galician Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:


maczanka po krakowsku z sosem
kminkowym z bułką i ogórkiem
kiszonym
*krakow style pork in roll with caraway
gravy and pickled cucumber*



35–55 35/1 V–X/20

GRUZIŃSKIE CHACZAPURI

ul. Sienna 4
tel.: +48 12 429 11 66
www.chaczapuri.pl
sienna4.chaczapuri@gmail.com

 12.00–23.00
12.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia gruzińska i międzynarodowa
Georgian and International Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

szaszłyk drobiowy w sosie
orzecowym
chicken shashlik with walnut paste



30 200/5/36 VI–X/100





HURRY CURRY

ul. Szpitalna 9
tel.: +48 508 587 760
www.hurrycurry.pl
hckrakow@gmail.com

nd-czw: 12.00–22.00,
pt-sb: 12.00–24.00
Sun-Thur: 12.00 a.m.–10.00 p.m.,
Fri, Sat: 12.00 a.m.–12 p.m.

Kuchnia azjatycka, indyjska, tajska
Asian, Indian and Thai Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

chicken tikka masala – marynowane
w przyprawie tandoori filety z udek,
pieczone i podawane w gęstym sosie
na bazie pomidorów z dodatkiem
migdałów, odrobiną kokosu i cytryny
*chicken tikka masala – roasted fillets
thigh marinated with tandoori spices
served with a thick sauce, almonds,
coconut milk and lemon*



22 65/2/57 V-IX/6

KUCHNIA POLSKA „GAŚKA”

ul. Limanowskiego 1
tel.: +48 604 957 571
www.gaskarestauracja.pl
manager@gaskarestauracja.pl

11.00–22.00
11.00 a.m.–10.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

gęszina
goose



50 70/3/50 V-X/25



KAWALERIA

ul. Gołębia 4
tel.: +48 12 430 24 32
www.kawaleria.com.pl
restauracja@kawaleria.com.pl

12.00–24.00
12.00 a.m.–12.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

pół kaczki pieczone z sosem
śliwkowym podane z puree z kapusty
czerwonej, piklowaną cebulką
i młodymi ziemniakami z koperkiem
*half a duck roasted in plum sauce
served with red cabbage puree,
pickled onion and young potatoes with dill*



27–64 145/3/100 IV–X/50

LA FONTAINE

ul. Sławkowska 1
tel.: +48 12 431 09 30
www.lafontaine-restaurant.pl
biuro@bblafontaine.com

12.00–23.00
12.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia francuska i polska
French and Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

żeberka a la tatanka z sosem
z żubrówki z jabłkami
i zapiekаныmi ziemniakami
*pork ribs in bison grass vodka sauce,
roasted apples and baked potatoes*




30–80 100/4/30 IV–X/30



MAGNIFICA

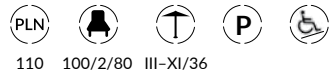
ul. Jugowicka 10c
tel.: +48 12 525 70 73
www.magnifica.pl
restauracja@magnifica.pl

 12.00–23.00
12.00 a.m.–11 p.m.

Kuchnia fusion, fine dining
Fusion, Fine Dining Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:


okoń morski, puree z pasternaku,
koper włoski, boczniki, sos
balsamiczny
*sea bass, parsnip puree, fennel,
oyster mushrooms, balsamic dressing*



110 100/2/80 III–XI/36

MANGIA

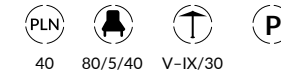
ul. Pilotów 45
tel.: +48 12 413 87 46
www.mangia.pl
barmangia@orange.pl

 10.00–21.00
10.00 a.m.–09.00 p.m.

Kuchnia europejska
European Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

potrawy z jagnięciny
lamb dishes




40 80/5/40 V–IX/30



TRATTORIA MAMMA MIA

ul. Karmelicka 14
tel.: +48 12 422 28 68
www.mammamia.net.pl
biuro@mammamia.net.pl

 11.00–23.00
11.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:


kotleciki cielęce duszone w białym
winie z szatwą i szynką parmeńską
*veal chops stewed in white wine with
sage and parma ham*



35 100/2/50 IV–X/45

MARMOLADA

ul. Grodzka 5
tel.: +48 531 458 890
www.marmoladarestauracja.pl
restauracja@marmoladarestauracja.pl

 07.00–23.00
07.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia polska i włoska
Polish and Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

schab galicyjski
regional schnitzel



50 120/3/55 V–IX/9



MEHO CAFE BAR & GARDEN

ul. Krupnicza 26
tel.: +48 600 480 049
facebook.com/MehoCafe
cafemeho@gmail.com

🕒 sezon letni: 10.00–22.00,
sezon zimowy: 10.00–20.00
season: 10.00 a.m. – 10.00 p.m.,
low season: 10.00 a.m. – 08.00 p.m.

Kuchnia polska i francuska
Polish and French Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

grandini – makaron kulki
z krewetkami, fenkułem
w sosie maślano winnym
*ball pasta with shrimps, fennel,
saffron with wine and butter sauce*



25 20/1 III–XI/50

OD JAJKA DO JABŁKA

ul. św. Gertrudy 7
tel.: +48 885 886 000
www.odjajkadojablka.pl
kontakt@odjajkadojablka.pl

🕒 12.00–22.00
12.00 a.m. – 10.00 p.m.

Kuchnia autorska –
polska i światowa
Author Polish and International Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

filet z kaczki w sosie figowym z porto
baked duck breast with porto & fig sauce



70 30/1



MOO MOO STEAK & BURGER CLUB

ul. Św. Krzyża 15
tel.: +48 531 007 097
www.moomoo.com.pl
manager@moomoosteak.pl

🕒 nd–czw: 12.00–23.00,
pt–sb: 12.00–24.00
Sun–Thu: 12.00 a.m. – 11.00 p.m.,
Fri–Sat: 12.00 a.m. – 12.00 p.m.

Kuchnia nowoczesna amerykańska
Modern American Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

połędwica sezonowana
aged beef fillet tenderloin



80 50/1 V–IX/16

OGRÓD KULINARNY

ul. Przemysłowa 4
tel.: +48 533 564 653
www.ogrodokulinary.pl
ogrod.kulinary@gmail.com

🕒 09.00–22.00,
09.00 a.m. – 22.00 p.m.

Kuchnia włoska,
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

kurczak supreme – marynowany
w ziołach, z paluszkami
ziemniaczanymi z ciasta filo,
pizza salame
*supreme chicken – marinated in fresh
herbs, with potato sticks wrapped
in filo pastry, salame pizza*



16–45 50/2/30 IV–X/10



PLAC NOWY 1

Plac Nowy 1
tel.: +48 12 442 77 00
www.placnowy1.pl
placnowy1@placnowy1.pl

nd-śr: 09.00–24.00,
czw-sb: 09.00–02.00
Sun-Wed: 09.00 a.m.–12.00 p.m.,
Thu-Sat: 09.00 a.m.–02.00 a.m.

Kuchnia polska, włoska,
azjatycka, amerykańska
Polish, Italian, Asian, American Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

polędwica wołowa na purée
z kalafiora, podana z warzywnym
mille-feuille, zapiekanką ziemniaczaną,
szpinakiem i sosem pieprzowym
*beef tenderloin served on cauliflower
purée, with vegetable mille-feuille,
potato gratin, spinach and pepper sauce*



40 300/3/100 IV-X/40

SIOUX

Rynek Główny 22
tel.: +48 12 421 34 62
siouxkrakow@gmail.com

11.00–23.00
11.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia amerykańska steak house
American Steak House Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

rio bravo – stek z polędwicy wołowej
rio bravo – grilled tenderloin beefsteak



32 220/5/60 IV-XI/60



PODKOWA

ul. Plac Wolnica 10
tel.: +48 665 151 543
www.podkowa.pl
pubpodkowa@interia.pl

10.00–24.00
10.00 a.m.–12.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

żeberka w sosie śliwkowym
ribs in plum sauce



28 150/5/105 I-XII/120

STARA ZAJEZDNIARAKÓW BY DE SILVA

ul. św. Wawrzyńca 12
tel.: +48 664 323 988
www.starazajezdniakrakow.pl
zajezdnia@desilva.pl

pn-pt: 14.00–24.00,
sb: 12.00–01.00, nd: 12.00–22.00
Mon-Fri: 02.00 p.m.–12.00 p.m.,
Sat: 12.00 a.m.–01.00 a.m.,
Sun: 12.00 a.m.–10.00 p.m.

Kuchnia polska i europejska
Polish and European Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

żeberka
pork ribs



60 750/5/600 V-X/350



STAROPOLSKA

Rynek Główny 44
tel.: +48 531 609 331
www.rynek44.pl
marketing@rynek44.pl

🕒 12.00–24.00
12.00 a.m. – 12.00 p.m.

Kuchnia polska, staropolska
Polish and Old-Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

kotlet z piersi kurczaka podany
z żurawiną, pstrąg pieczony
w boczku ze świeżymi ziołami
*chicken breast cutlet served with
cranberry, roasted trout in bacon
with fresh herbs*



60 70/1



TRADYCJA

Rynek Główny 15
tel.: +48 12 424 96 16
www.tradycja.pl
rezerwacja@tradycja.pl

🕒 12.00–22.00,
12.00 a.m. – 10.00 p.m.

Kuchnia polska i włoska,
Polish and Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

kotleciki jagnięce w pistacjach
z puree z bobu z sosem porto
*pistachio-crusted lamb chops
served with broad beans puree
and porto sauce*



36 150/7/55 IV-X/60



STUDIO TWÓJ KUCHARZ

ul. Ślusarska 3 lokal 1
tel.: +48 12 353 01 04
www.twojkucharz.pl
bartlomiej.twojkucharz@gmail.com

🕒 zawsze – na kontakt
telefoniczny lub mailowy
24/7 – after e-mail or phone
reservation

Warsztaty nowoczesnej kuchni polskiej
oraz międzynarodowej
*Culinary workshop Modern Polish
and International Cuisine*

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

warsztaty kulinarne
culinary workshop



220 40/1

TRATTORIA LA FAMIGLIA

ul. Bracka 6
tel.: +48 12 433 97 70
www.lafamigliatrattoria.pl
ck.dezarter.bracka6@wp.pl

🕒 12.00–23.00
12.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

pizza z pikantnym salami i papryką
pizza with spicy salame and paprika



40 40/2/27



TRATTORIA SOPRANO

ul. św. Anny 7
tel.: +48 12 422 51 95
www.trattoriasoprano.pl
info@trattoriasoprano.pl

🕒 09.00–23.00,
09.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia włoska,
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

trofie nero z dorszem
i owocami morza
trofie nero with cod and seafood

PLN 📞 🚶
50–60 120/3/30 III–X/6

PIZZERIA TRZY PAPRYCZKI

ul. Poselska 17
tel.: +48 12 292 55 32
www.trzypapryczki.krakow.pl
corleone@corleone.krakow.pl

🕒 11.00–23.00
11.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia włoska
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

pizza trzy papryczki
pizza tre paeperoncini



PLN 📞 🚶 ♿
35> 35/1 IV–X/70



TRZY KACZKI

ul. Obrońców Tobruku 29A
tel.: +48 790 339 794
www.restauracjatrzykaczki.pl
restauracja@trzykaczki.pl

🕒 09.30–22.00
09.30 a.m. – 10.00 p.m.

Kuchnia włoska i polska
Italian and Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

policzki wołowe w sosie wołowo-
winnym, tagliatelle z atramentem
z kałamarnicy w pierścieniu
z parmezanu z krewetkami
*beef cheeks with beef and wine sauce,
tagliatelle pasta with squid ink with
parmesan and shrimps*

📞 🚶 🍷 🅅
64/2/40 IV–X/60

VIRTUOSO PIZZERIA & RESTAURANTE

Rynek Główny 44
tel.: +48 531 609 331
www.rynek44.pl
marketing@rynek44.pl

🕒 12.00–24.00,
12.00 a.m. – 12.00 p.m.

Kuchnia włoska,
Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

krewetki black tiger z czosnkiem
i oliwą, lasagne al forno
*prawn black tiger with garlic & olive oil,
lasagne al forno*



PLN 📞
60 70/1



WESELE

Rynek Główny 10
tel.: +48 12 422 74 60
weselerestauracja.pl
restauracja@weselerestauracja.pl

🕒 12.00–23.00
12.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

gicz jagnięca duszona w winie na puree z zielonego groszku i miętą
leg of lambs stewed in wine on moshed green peas with mint



100 200/5/50 IV-X/25



WILLA DECJUSZA

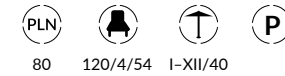
ul. 28 Lipca 1943 r. 17 A
tel.: +48 12 425 33 90
www.vd-restauracja.pl
restauracja@vd-restauracja.pl

🕒 12.00–22.00,
12.00 a.m.–10.00 p.m.

Kuchnia europejska
European Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

filet z kaczki w sosie z czerwonego wina podany na musie dyniowym z sałatką z karczochów
duck fillet in red wine sauce, served on pumpkin mousse with artichoke salad



80 120/4/54 I-XII/40



WIELOPOLE 3

ul. Wielopole 3
tel.: +48 517 366 960
Facebook.com/wielopole3
wielopole3@gmail.com

🕒 12.00–21.00
12.00 a.m.–09.00 p.m.

Kuchnia wegetariańska, wegańska, super foods
Vegetarian, Wegan, Super Foods Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

placki ziemniaczane (rosti)
potatoes pancakes



18 40/1

WINOMAN

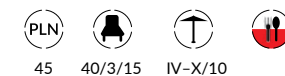
ul. Bracka 15
tel.: +48 12 660 99 17
www.winoman.pl
biuro@winoman.pl

🕒 12.00–23.00,
12.00 a.m.–11.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

kaczka, gęś, perlica
duck, goose, perch



45 40/3/15 IV-X/10



WODNIK

ul. Łużycka 32 e
tel.: +48 12 425 59 47
www.restauracja-wodnik.pl
wodniksm@interia.pl

pn-nd: 11.00-22.00
Mon-Sun: 11.00 a.m. - 10.00 p.m.

Kuchnia polska
Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

stek z polędwicy wołowej,
polędwiczka wieprzowa
z borowikami, filet cielęcy z serem
pleśniowym
*beef steak, pork sirloin with boletus,
veal fillet with blue cheese*



25-45 76/2/64 IV-X/30

STOP BAR

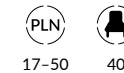
ul. Kurniki 6/1
tel.: +48 884 975 800
www.stopbar.pl
stopbar2016@wp.pl

pn-nd: 9.00-20.00
Mon-Sun: 9.00 a.m. - 8.00 p.m.

Kuchnia polska i europejska
European and Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

bitki z polędwiczki wieprzowej
w sosie borowikowym
*pork tenderloin in porcini
mushrooms sauce*



17-50 40



ZIELONE TARASY

al. J. Słowackiego 64
tel.: +48 12 631 13 00
www.zielone-tarasy.eu
office@zielone-tarasy.eu

pn-pt: 09.00-21.00
Mon-Fri: 09.00 a.m. - 09.00 p.m.

Kuchnia wegetariańska, wegańska,
międzynarodowa
Wegetarian, Wegan, International Cuisine

Specjalność szefa kuchni
Chef's speciality:

tuńczyk z salsą z mango i mięty, żółtą
fasolką szparagową i sałatką
*tuna with mango and mint salsa, yellow
beans and fresh salad*



18-35 50/1 III-X/70

Wszystkie rekomendowane restauracje
i inne praktyczne informacje o mieście
możesz mieć w swoim telefonie.
Ściągnij darmową aplikację
Odwiedź: www.krakow.pl/mykrk

*Now you can have all the recommended
restaurants and other practical information
about the city on your mobile phone.
Just download our free application.
Visit: www.krakow.pl/mykrk*

www.krakow.pl/mykrk



OBWARZANEK KRAKOWSKI KRAKOW OBWARZANEK



Niezaprzeczalny symbol Krakowa, związany z historią miasta prawdopodobnie od czasów jego lokacji. W zapisach źródłowych pojawia się w XV w. wśród przywilejów nadanych piekarzom krakowskim przez króla Jana Olbrachta, a ich tradycje i receptury przejęli współcześni członkowie cechu piekarskiego z terenu Krakowa oraz powiatów krakowskiego i wielickiego. Od lat pieczony nieodmiennie w ten sam sposób – z obgotowywanego w wodzie ciasta, od czego bierze się nazwa tego niezwykłego produktu (wpisanego do unijnego rejestru „Chronionych Oznaczeń Geograficznych”). Obwarzanek tworzą spiralnie zwinięte paski ciasta ukształtowane w okrąg, upieczone na złoty kolor, pokryte chrupiącą skórką, posypaną hojnie solą, sezamem lub makiem, a ostatnio także serem. Smakuje fenomenalnie, zwłaszcza gdy – jeszcze ciepły – sprzedawany jest z wózków i kramików ulicznych Krakowa.

An undeniable symbol of Kraków, connected with the history of the city probably since its foundation. In source records, it was mentioned as early as in the 15th century as one of the privileges given to Kraków bakers by King Jan Olbracht, while their traditions and recipes were adopted by contemporary members of the bakers' guild from the areas of Kraków itself, as well as the counties of Kraków and Wieliczka. Always baked the same way – with the use of precooked dough, which is also the reason behind this extraordinary product's name (the obwarzanek was added to the EU register of "Protected Geographical Indication" products). The obwarzanek consists of spirally twisted strips of dough shaped as a circle and baked until golden, encased in a crunchy crust and generously sprinkled with salt, sesame seeds, poppy seeds or, as of recently with cheese. It tastes phenomenal, particularly when still warm, and is sold directly from the street carts and stalls of Kraków.



STARE MIASTO OLD TOWN

ŚRÓDMIEŚCIE CITY CENTRE



- 1 - BIAŁA RÓŻA
- 2 - POD NOSEM
- 3 - GOŚCINNA CHATA
- 4 - POD ANIOŁAMI
- 5 - SZARA GĘŚ
- 6 - ALBERTINA RESTAURANT & WINE
- 7 - FIORENTINA
- 8 - KLIMATY POŁUDNIA
- 9 - POD BARANEM
- 10 - LEONARDO
- 11 - KOGEL MOGEL
- 12 - KURKA WODNA
- 13 - LA CAMPANA
- 14 - LA GRANDE MAMMA
- 15 - MIÓD MALINA

- 16 - THE SPAGHETTI
- 17 - BALATON
- 18 - BIANCA
- 19 - BOSCAIOLA
- 20 - C.K. DEZERTER
- 21 - C.K. BROWAR
- 22 - CORLEONE
- 23 - CORSE
- 24 - CUDAWIANKI FOOD & WINE
- 25 - DA PIETRO
- 26 - DOBRA KASZA NASZA
- 27 - GEHANOWSKA „POD SŁOŃCEM”
- 28 - GRUZIŃSKIE CHACZAPURI
- 29 - HURRY CURRY
- 30 - KAWALERIA

- 31 - LA FONTAINE
- 32 - MARMOLADA
- 33 - MOO MOO STEAK & BURGER CLUB
- 34 - OD JAJKA DO JABĘKA
- 35 - SIOUX
- 36 - TRATTORIA SOPRANO
- 37 - STAROPOLSKA
- 38 - TRADYCYJA
- 39 - TRATTORIA LA FAMIGLIA
- 40 - PIZZERIA TRZY PAPRYCZKI
- 41 - VIRTUOSO RESTAURANT & PIZZERIA
- 42 - WESELE
- 43 - WINOMAN



- 1 - RUBINSTEIN
- 2 - CHINKALNIA
- 3 - EDO FUSION
- 4 - HILTON GARDEN INN
- 5 - NOLIO
- 6 - PIZZERIA RUCOLA
- 7 - BISTRO 11 FOOD & WINE
- 8 - QUALITA
- 9 - VANILLA SKY
- 10 - MIEDZYMIASTOWA
- 11 - BOMBONIERKA
- 12 - ANDROMEDA ALFA
- 13 - PERCHERON
- 14 - ZENIT BISTRO
- 15 - BAZYLIA

- 16 - CAFE ORANŻERIA
- 17 - CARIOCA RESTRO BAR
- 18 - DYNIA RESTO BAR
- 19 - MEHO CAFE BAR & GARDEN
- 20 - PLAC NOWY 1
- 21 - PODKOWA
- 22 - STARA ZAJEJZDNIA KRAKÓW
- 23 - WIELOPOLE 3
- 24 - ZIELONE TARASY
- 25 - TARTTORIA CYKLOP
- 26 - STOP BAR

PODGÓRZE

- 1 - PIEPRZ I WANILIA
- 2 - PIZZERIA 00
- 3 - GALICJA PO KOLEI
- 4 - KUCHNIA POLSKA „GAŚKA”
- 5 - OGRÓD KULINARNY
- 6 - STUDIO TWÓJ KUCHARZ
- 7 - WODNIK



OPRACOWANIE

COMPLETED BY

Agnieszka Dzieża, Marta Mondygraf – UMK

PROJEKT GRAFICZNY

GRAPHIC DESIGN

Artur Brożonowicz – UMK

ZDJĘCIA UZYSKANE OD RESTAURACJI

PHOTOS PROVIDED BY THE RESTAURANTS:

Albertina Restaurant & Wine, Andromeda, Balaton, Bazylia, Biała Róża, Bianca, Bistro 11 Food & Wine, Bombonierka, Boscaiola, C. K. Dezerter, C.K. Browar, Cafe Oranzeria (Hotel Kossak), Carioca Restro Bar, Chinkalia, Cichy Kącik, Corleone, Corse, Cudawianki, Cyklop, Da Pietro, Dobra Kasza Nasza, Dynia Resto Bar, Edo Fusion, Fresco, Fiorentina, Galicja Po Kolei, Gehanowska „Pod Słońcem”, Gościńska Chata, Gruzińskie Chaczapuri, Hilton Garden Inn, Hurry Curry, Kawaleria, Klimaty Południa, Kogel Mogel, Kuchnia Polska „Gąska”, Kurka Wodna, La Campana, La Fontaine, La Forchetta, La Grande Mamma, Leonardo, Magillo, Magnifica, Mamma Mia, Mangia, Marmolada, Meho Cafe Bar & Garden, Międzyzmiastowa, Miód Malina, Moo Moo Steak & Burger Club, Nolio, Od jajka do Jabłka, Ogród Kulinarny, Percheron (Hotel Kossak), Pieprz i Wanilia, Pizzeria 00, Pizzeria Rucola, Plac Nowy 1, Pod Aniotami, Pod Baranem, Pod Nosem, Podkowa, Q Hotel Restauracja, Qualita, Rubinstein (Hotel Rubinstein), Sioux, Soprano, Stara Zajezdnia Kraków, Staropolska, Studio Twój Kucharz, Szara Gęś, The Spaghetti, Tradycja, Trattoria La Famiglia, Trzy Kaczki, Trzy Papryczki, Vanilla Sky (Hotel Niebieski), Virtuozo Restaurant & Pizzeria, Wesele, Wielopole 3, Willia Decjusza, Winoman, Wodnik, Zenit Bistro, Zielone Tarasy.

ZDJĘCIE NA OKŁADCE

COVER PHOTO

Studio Twój Kucharz

TŁUMACZENIE

TRANSLATION

Lingua Lab s.c. W. Szyszkiewicz, M. Dębińska (2014)

Summa Linguae s.a. (2015)

TŁUMACZENIE PRZEDMOWY

PREFACE TRANSLATION

Letterman sp. z o.o. Agencja Tłumaczy Zawodowych, Piotr Krasnowolski

ISBN: 978-83-65529-86-2

Zamieszczone w niniejszym przewodniku informacje mają charakter poglądowy. Wydawca przewodnika nie ponosi odpowiedzialności za jakość świadczonych usług i ewentualne zmiany zaistniałe po terminie opracowania materiałów do wydawnictwa (wrzesień 2017).

The publisher of this guide have made all reasonable efforts to make this publication reliable. However, he is not responsible for the quality of the services provided, not for any changes occurring after the material's submittal to the publisher (September 2017).

Urząd Miasta Krakowa
WYDZIAŁ PROMOCJI I TURYSTYKI

31-004 Kraków
pl. Wszystkich Świętych 3-4,
tel. +48 12 616 60 52
pt.umk@um.krakow.pl
www.krakow.pl

ISBN: 978-83-65529-86-2

PATRONI MEDIALNI/ MEDIA PARTNERS:



PARTNERZY/ PARTNERS:



ORGANIZATORZY/ ORGANISERS:



znajdź nas:

