

Kraków coraz częściej kojarzony jest nie tylko z Wawelem, Sukiennicami i hejnałem, ale również z dobrą kuchnią. Liczne krakowskie restauracje serwujące zarówno tradycyjne polskie dania jak i potrawy charakterystyczne dla innych, nierzadko odległych krajów (np. Indii, Brazylii, Japonii czy Chin), zyskują uznanie wśród krakowian, turystów i kulinarnych ekspertów. Ukryte w średniowiecznych piwnicach czy zlokalizowane w wytwornych wnętrzach kamienic nierzadko stają się również centrami życia towarzyskiego.

Chcąc ułatwić mieszkańcom i gościom wybór najlepszych restauracji Urząd Miasta Krakowa wraz z Krakowską Kongregacją Kupiecką, Krakowskim Biurem Festiwalowym oraz Urzędem Marszałkowskim Województwa Małopolskiego zorganizował, już po raz ósmy, Akcję Rekomendacji Krakowskich Restauracji. W jej ramach wyłoniono lokale gastronomiczne, które nie tylko oferują smaczną kuchnię, ale również wyróżniają się ciekawą lokalizacją i niestandardową aranżacją wnętrza. Dlatego teraz, z nieskrywaną dumą i radością, możemy oddać w Państwa ręce przewodnik po 105 godnych polecenia krakowskich restauracjach.

Każda z nich jest wyjątkowa. W jednej króluje ostre chili w innej łagodna mięta. W kolejnej serwują staropolską dziczyznę, a w jeszcze innej nowoczesne fusion. Wśród wybranych lokali są zarówno takie, które swoją ofertę dostosowały do wymagań rodzin z dziećmi czy oficjalnych spotkań biznesowych, jak i te, które kuszą magiczną, romantyczną atmosferą.

W tym roku, poza restauracjami, w przewodniku prezentujemy również przysmaki, które podbiły serca internautów, biorących udział w konkursie „Zawstydyź obwarzanka i zagłosuj”. Kulinarne peretki Krakowa, takie jak kietbaska z niebieskiej nyski, lody z ul. Starowiślniej czy ciastko „Dzwon Zygmunta” potrafią zaskoczyć nawet smakosza o najbardziej wysublimowanym podniebieniu. Wszystkie rekomendowane miejsca oznaczone są naklejką z krakowskim obwarzankiem. Można je również odnaleźć, korzystając z aplikacji mobilnej KRK lub zaglądając wcześniej na stronę: www.krakow.pl/restauracje.

Zapraszamy zatem turystów i mieszkańców Krakowa do odwiedzenia rekomendowanych restauracji, życząc wspaniałych kulinarnych doznań.



Statuetka Laureatów Akcji Rekomendacji Krakowskich Restauracji
Laureate statue of the Recommendation Action for Krakow's Restaurants

Krakow is ever more frequently associated not just with Wawel Castle, the Cloth Hall and the Hejnał, but also with fine cuisine. Many of Krakow's restaurants, serving both traditional Polish dishes and dishes typical of other, often distant, countries (e.g. India, Brazil, Japan and China), are gaining recognition among Cracovians, tourists and culinary experts. Hidden in mediaeval cellars or located in sophisticated townhouse interiors, they often also become hubs of social life.

To help residents and guests in their choice of the best restaurants, Krakow City Council, together with the Krakow Merchant Congregation, the Krakow Festival Office and the Marshal's Office of the Małopolska Region has organized the eighth Krakow Restaurants Recommendation Campaign. This covers eateries that not only offer good food, but that are also differentiated by their interesting locations or custom interior design. So now, with undisguised pride and joy, we can give you our guide to 105 commendable restaurants in Krakow.

Each of them is unique. One is dominated by spicy chilli, while in another, mild mint. The next serves traditional Polish game, and yet another modern fusion. The selected restaurants include both those that are adapted to the requirements of families with children or formal business meetings, and those that are suffused with a magical, romantic atmosphere.

This year, in addition to restaurants, the guide also includes dishes that have won the hearts of internet users who took part in the "Make an obwarzanek blush and vote" competition. Krakow's culinary gems, such as grilled sausage "from the Blue Nysa", ice cream from Starowiślna St. or "Sigismund Bell" cake will surprise even the most sophisticated gourmet palates. Each recommended site is marked with a sticker showing the Krakow obwarzanek. They can also be found by using the KRK mobile app or glancing online beforehand at www.krakow.pl/restauracje.

And so, tourists and residents of Krakow, we invite you to the recommended restaurants, and wish you *bon appetit*.



Naklejka informacyjna na drzwi lokalu/ Information stick on the restaurant door

SPIS TREŚCI / CONTENTS

– kuchnia polska/ polish cuisine; – restauracja „Dla Biznesu” / restaurant for Business; – restauracja „Magiczne Miejsce” / restaurant "Magic Place"; – restauracja „Dla Rodzin z dziećmi” / restaurant for Families with children

InfoKraków, Sieć Informacji Miejskiej	6
Restauracje / Restaurants	
STARE MIASTO / OLD TOWN	8
Plac Mariacki / Mariacki Square:	
Magnes	9
Rynek Główny / Main Market Square:	
Gehanowska Pod Stońcem	9
Da Pietro	10
Europejska	11
No7 Restaurant	12
U lala Cukiernia & Lunch Time	14
Wesele	14
Vintage	15
Ulica / Bracka Street:	
CK Dezerter	16
Ulica / Floriańska Street:	
Gruzińskie Chaczapuri	17
Ulica / Gołębia Street:	
Bordo	17
Illuminati	18
Kawaleria	19
Ulica / Grodzka Street:	
Gruzińskie Chaczapuri	19
Marmolada	20
Miód Malina	20
Pod Aniołami	21
Ulica / Kanonicza Street:	
La Campana	22
Ulica / Mikołajska Street:	
Pizzeria – Trattoria Papryczki 5	23
Ulica / Pijarska Street:	
Restauracja/ Restaurant Gessler we Francuskim	23
Ulica / Poselska Street:	
Corleone	24
Pizzeria Trzy Papryczki	24
Ulica / Sienna Street:	
Aperitif	25
Kogel Mogel	26
Ulica / Sławkowska Street:	
Karczma Regionalna Gościnna Chata	27

Grand Hotel Restaurants&Cafe 	28
Indyjska Indus Tandoor	29
Ulica / Stolarska Street:	
Morela 	29
Ulica / Straszewskiego Street:	
Biała Róża 	30
Milk&Co (Hotel Radisson Blu)	30
Ulica / Szczepańska Street:	
Trzy Rybki (Hotel Stary)  	31
Ulica / św. Anny Street:	
Trattoria Soprano	32
Ulica / św. Gertrudy Street:	
Klimaty Południa  	33
Kompania Kuflowa Pod Wawelem  	34
Pod Baranem  	35
Ulica / św. Jana Street:	
Milano 	36
Ulica / św. Marka Street:	
Unicus (Unicus Hotel)   	37
Ulica / św. Tomasza Street:	
Cherubino 	38
La Petite France	38
Ulica / Wiślna Street:	
Tajska Samui	39
ŚRÓDMIEŚCIE / CITY CENTRE	40
Plac Kossaka / Kossaka Square:	
Oranżeria (Hotel Kossak) 	41
Plac Matejki / Matejki Square:	
Jarema 	42
Plac na Groblach / Plac na Groblach Square:	
Malecon (Hotel pod Wawelem)	42
Ulica / Karmelicka Street:	
Pizzeria Banoli 	43
Piwnice Pałacu Pokutyńskich 	43
Trattoria Mamma Mia	44
Ulica / Krasińskiego Street:	
Via Otta	44
Ulica / Krupnicza Street:	
Mięta Resto Bar	45
Yellow Dog	45
Ulica Powiśle / Powiśle Street:	
Bar pod Wawelem 	46
Aleja Stowackiego / Stowackiego Avenue:	
Resto-Bar-Gallery Zielone Tarasy 	46
Ulica / Stradomska Street:	
Bazylia 	47

Horoscope 	47
Ulica / Szujskiego Street:	
Rotisseria Hotelu Logos 	48
Ulica / św. Sebastiana Street:	
Tutto Bene 	48
Ulica / Zwierzyniecka Street:	
Česká Chodba 	49
Grazie	49
Musso Sushi	50
Percheron (Hotel Kossak) 	50
KAZIMIERZ / KAZIMIERZ DISTRICT	52
Bulwar Kurlandzki / Kurlandzki Boulevard	
Augusta	53
Ulica / Dajwór Street:	
Cosa Nostra	53
Ulica / Izaaka Street:	
Ziemiańska 	54
Ulica / Józefa Street:	
Kuchnia i Wino 	54
Ulica / Meiselsa Street:	
Bombonierka  	55
Ulica / Miodowa Street:	
Edo Fusion	56
Trezo 	56
Ulica / Dajwór Street:	
Arka Noego	57
Ulica / św. Wawrzyńca Street:	
Stara Zajezdnia by de Silva 	57
PODGÓRZE / PODGÓRZE DISTRICT	60
Czarczi Grill 	61
Pizzeria Banolli ul. Botewa  	68
Delecta	61
Pizzeria Banolli ul. Halszki  	69
Konfitura  	62
Restauracja Hotel Artur 	69
Magillo  	63
Restauracja Hotel City SM 	70
Makaroniarnia	64
Restauracja Hotelu Wilga 	70
Mekong (Bonarka City Centre)	64
Resto Bar Easy Rider 	71
Ogień (Hotel Qubus)	65
Rialto	71
Oregano	65
Rozmaryn	72
Palermo  	66
Wodnik 	72
Pizzeria Banolli ul. Chmieleniec 	67
KROWDRZA / KROWDRZA DISTRICT	73
Alibi	73
Any Time  	75
Anturium (Hotel Crown Piast) 	74
Biesiada z Hudym Smalcem 	76

Dali Club & Lunch Bar Cafe	76	Pizzeria Banolli 	80
Demel (Hotel Demel) 	77	Pod Strzelnicą 	80
Gospoda Krakowska 	77	Restauracja Hotelu Chopin	81
Karczma Pod Blachą 	78	Restauracja Hotelu Conrad 	82
Krakowskie Metro	78	The Garden Brasserie (Hotel Novotel Centrum)	83
Mangia	79	Trattoria Da Marco	83
Orbit 	79		

NOWA HUTA / NOWA HUTA DISTRICT 84

Modern (Hotel Centrum) 	85
--	----

ZAWSTYDŹ OBWARZANKA/ MAKE AN OBWARZANEK BLUSH 86

Informacja Turystyczna – InfoKraków City Information Points InfoKraków



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

Centrum Obsługi Ruchu Turystycznego
Tourist Information Centre
ul. Powiśle, tel. +48 513 099 688

ul. św. Jana 2
tel. +48 12 421 77 87

Sukiennice/ The Cloth Hall
Rynek Główny 1/3, tel. +48 12 433 73 10

ul. Szpitalna 25
tel. +48 12 432 01 10

Pawilon Wyspiańskiego
Wyspiański Pavilion
(przystosowany dla osób niepełnosprawnych)
(facilities with accommodation for the disabled)
pl. Wszystkich Świętych 2, tel. +48 12 616 18 86

ul. Józefa 7
tel. +48 12 422 04 71

Międzynarodowy Port Lotniczy w Balicach
International Airport in Balice
tel. +48 12 285 53 41

Więcej informacji / Additional information: www.biurofestivalowe.pl, it@infokrakow.pl

Legenda / Key to Symbols

				
orientacyjna cena obiadu approximate price of lunch	ilość miejsc ogółem i w największej sali general number of seats and in the largest room	parking car park	ogródek letni summer garden	kuchnia polska Polish Cuisine
				
restauracja „Dla Biznesu” restaurant for Business	restauracja „Magiczne Miejsce” restaurant "Magic Place"	restauracja „Dla Rodzin z dziećmi” restaurant for Families with children		
ułatwienia dla niepełnosprawnych / facilities for the disabled				
				
w wejście (podjazd) / entrance ramp	toaleta (poręczce) / restroom (railing)	winda / elevator		

Informacje pochodzą od właścicieli lokalu / Information received from the restaurant's owners



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



www.krakow.pl/mykrk





Restauracja/ Restaurant Magnes



pl. Mariacki 1
tel.: +48 605 947 272
www.magnes.krakow.pl
bistro@magnes.krakow.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 8:00 – 22:00/ 23:00
Opening hours:
Mon–Sun: 8:00 a.m. – 10:00 p.m./ 11:00 p.m.

Kuchnia śródziemnomorska, włoska, polska
Mediterranean, Italian and Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Pieczony antrykot wołowy z sosem
rozmarynowym/ Roast beef entrecote
with rosemary sauce



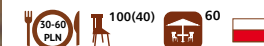
Kawiarnia i Restauracja/ Caffe and Restaurant Gehanowska Pod Słońcem



Rynek Główny 43
tel./faks: +48 12 422 93 78 wew. 16
www.gehanowska.pl
kontakt@gehanowska.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 24:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – midnight

Kuchnia międzynarodowa z przewagą polskiej
International and Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Połudwiczki wieprzowe w sosie serowym
gorgonzola; pieczony filet z kaczki w sosie
miodowo-figowym/ Loin of pork in gorgonzola
cheese sauce; roasted fillet of duck
with honey-fig dressing





Restauracja / Restaurant Da Pietro

Rynek Główny 17
tel./faks: +48 12 422 32 79
www.dapietro.pl; restauracja@dapietro.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.30 – 24.00, ogródek 10.30 – 24.00
Opening hours: Mon–Sun: 12.30 p.m. – midnight, summer garden: 10.30 a.m. – midnight

Kuchnia włoska/ Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Saltimbocca Alla Romana – kotleciki cielęce z szynką parmeńską i szalwią, Ossombuccio – gicz cielęca z warzywami/ Saltimbocca Alla Romana – veal cutlets with parma ham and sage; Osso bucco – braised veal shank with vegetables

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „DLA BIZNESU”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS' RECOMMENDATION ACTION IN THE BUSINESS CATEGORY



Kawiarnia & Restauracja/ Caffè & Restaurant Europejska

Rynek Główny 35
tel./faks: + 48 12 429 34 93
www.europejska.pl
restauracja@europejska.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 8.00 – 24.00,
Opening hours: Mon–Sun: 8:00 a.m. – midnight

Kuchnia europejska/ European cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Pierś z kaczki w sosie żurawinowym/ Duck in cranberry sauce

LAUREAT 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „MAGICZNE MIEJSCE”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS' RECOMMENDATION ACTION IN MAGIC PLACE CATEGORY





No7 Restaurant

Rynek Główny 7
tel.: +48 607 974 797
www.number7.pl; restauracja@number7.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 13.00 – 21.00, sezon: 9.00 – 24.00
Opening hours: Mon–Sun: 1.00 p.m. – 9.00 p.m., high season: 9.00 a.m. – midnight

Kuchnia polsko-włoska/ Polish and Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Małdrzyki krakowskie – tradycyjne krakowskie racuszki serowe
Traditional Kraków sweet cottage cheese pancakes

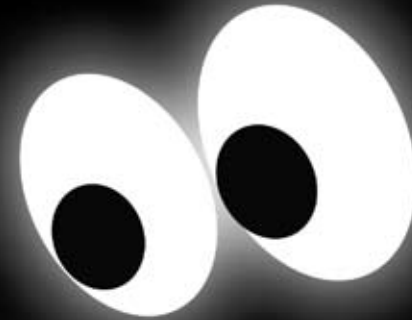
LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „DLA BIZNESU”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS'
RECOMMENDATION ACTION IN THE BUSINESS CATEGORY



Bierz w ciemno! do swojego sklepu!

Twoi Klienci to polubią!

Ponad 1000 produktów spożywczych
i przemysłowych z gwarancją
najniższej ceny na rynku!



zawsze najtaniej

www.makro.pl

makro

Restauracja/ Restaurant U lala Cukiernia & Lunch Time

Rynek Główny 42
tel.: +48 12 374 13 07
+48 694 440 190
www.ullalacafe.pl
ullala@ullalacafe.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11:00 p.m.

Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Ogrody owocowe – babeczki/ Fruit fairy cakes



Restauracja/ Restaurant Wesele

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

Godziny otwarcia: pon.–nd. 11.00 – 23.00
Opening hours:
Mon–Sun: 11:00 a.m – 11:00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Pierś z gęsi z sosem z prażonych w miodzie
i winie gruszek/ Goose breast served with pears
roasted in honey and wine



Restauracja & Winiarnia/ Restaurant & Wine House Vintage

Rynek Główny 45
tel.: +48 12 421 57 97
www.vintage.net.pl
info@vintage.net.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 8.00 – do
ostatniego klienta
Opening hours: Mon–Sun: 8.00 a.m. – till
the last quest leaves

Kuchnia europejska i lokalna/ European Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Kaczka w sosie porzeczkowym
Duck breast in currant sauce



Sukiennice-Rynek Główny/
The Cloth Hall-Main Market Square



Restauracja/ Restaurant CK Dezerter

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

Godziny otwarcia: pon.–nd. 9.00 – 24.00
Opening hours: Mon–Sun: 9:00 a.m. – midnight

Kuchnia polsko-austriacko-węgierska/ Polish, Austrian and Hungarian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Polędwica wotowa à la Kisherceg podawana na toście francuskim z puree z suszonych prawdziwków
Kisherceg beef fillet with French toast and puree of dried mushrooms (ceps)

**LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITULĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „MAGICZNE MIEJSCE”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS’
RECOMMENDATION ACTION IN MAGIC PLACE CATEGORY**



Restauracja/ Restaurant Gruzińskie Chaczapuri



ul. Floriańska 26
tel.: +48 12 429 11 31
www.chaczapuri.pl
florianska@chaczapuri.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11.00 p.m.

Kuchnia gruzińska/ Georgian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Chaczpuri z kurczakiem adżapsandali i serem
gruzińskim/ Chaczapuri with chicken or pork
grilled with adjapsandali and sulguni cheese



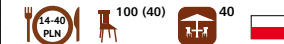
Restauracja/ Restaurant Bordo



ul. Gótebia 3
tel.: +48 12 421 19 01
www.bordo-krakow.pl
kontakt@bordo-krakow.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 8.00 – 23.00
Opening hours:
Mon–Sun: 8.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Schab Bordo/ Bordeaux pork loin





Restauracja/ Restaurant Resto Illuminati

ul. Gołębia 2
tel.: +48 12 430 73 73
www.restoilluminati.pl
resto@restoilluminati.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 8.00 – 24.00
Opening hours: Mon–Sun: 8.00 a.m. – midnight

Kuchnia międzynarodowa/ International Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Polędwica wotowa z ziemniakami dauphinoise z ragout z leśnych grzybów, szalotką i salsą verde
Fillet of beef with potatoes dauphinoise, wild mushroom ragout, roast shallots and salsa verde

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „DLA BIZNESU”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS' RECOMMENDATION ACTION IN THE BUSINESS CATEGORY



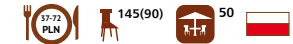
Restauracja/ Restaurant Kawaleria



ul. Gołębia 4
tel.: +48 12 430 24 32
faks: +48 12 430 26 73
www.kawaleria.com.pl
restauracja@kawaleria.com.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 22.00
Opening hours:
Mon–Sun: midday – 10:00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Polędwiczka wieprzowa zapiekana z oscypkiem
podawana z sosem żurawinowym
Pork loin roast with oscypek served
with cranberry sauce



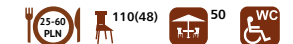
Restauracja/ Restaurant Gruzińskie Chaczapuri



ul. Grodzka 3
tel.: +48 501 798 847
www.chaczapuri.pl
chaczapuri@chaczapuri.com

Godziny otwarcia: nd.–czw. 12.00 – 23.00,
pt.–sob. 12.00 – 24.00
Opening hours: Sun–Thru: midday – 11.00 p.m.
Fra–Sat: midday – midnight

Kuchnia gruzińska/ Georgian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Chaczapuri z kurczakiem adżdżpsandali i serem
gruzińskim, stek mcvadi w sosie śliwkowym
Chaczapuri with chicken or por grilled with
adjapsandali and sulguni cheese



Restauracja/ Restaurant Marmolada

ul. Grodzka 5
tel.: +48 12 396 49 46
+48 531 458 890
www.marmoladarestauracja.pl
restauracja@marmoladarestauracja.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11:00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Pieczona gęś marynowana w pomarańczach,
czerwonym winie, goździkach, podana z sosem
z czerwonego wina i wiśniami amarone
Roast breast of goose marinated with orange,
red wine and cloves served in a delicate red
wine and amarone cherry sauce



Restauracja/ Restaurant Miód Malina

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

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11:00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Delikatny comber z kremowym sosem
wiśniowym z wiśniami marena i grillowanymi
prawdziwkami/ Roe deer saddle served with
creamy cherry sauce and marena cherries and
grilled mushrooms (ceps)



Restauracja/ Restaurant Pod Aniołami

ul. Grodzka 35
tel.: +48 12 421 39 99
faks: +48 12 430 21 13
www.podaniolami.pl
restauracja@podaniolami.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 13.00 – 24.00
Opening hours: Mon–Sun: 1.00 p.m. – midnight

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Stek z dzika w jałowcowej zaprawie, myśliwskim
zwyczajem pieczony na grillu – w ogniu drzewa
bukowego, podany z grillowanym boczkiem,
zielonym pieprzem, czerwoną kapustą
z rodzynkami na winie i grillowanymi
ziemniakami
Huntsman's wild boar steak, marinated in
juniper sauce, grilled over beech hardwood fire,
served with grilled bacon, green pepper, red
cabbage with raisins in wine and grilled potato



ul. Grodzka



Restauracja/ Restaurant La Campana

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

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11.00 p.m.

Kuchnia włoska/ Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Turnedo z polędwicy wołowej à la Fragola na rosti ziemniaczanym z truskawkami z balsamicznym sosem winnym/ Beef tenderloin steak cooked to your liking, served on a bed of potato rosti with strawberries and balsamic vinegar

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „MAGICZNE MIEJSCE”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS' RECOMMENDATION ACTION IN MAGIC PLACE CATEGORY



Pizzeria–Trattoria Papryczki 5



ul. Mikołajska 5
tel.: +48 12 422 04 45
www.papryczki5.pl
papryczki5@gmail.com

Godziny otwarcia: pon.–nd. 11.00 – 24.00
Opening hours: Mon–Sun: 11.00 p.m. – midnight

Kuchnia śródziemnomorska
Mediterranean Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Filet z kaczki z figami w sosie miodowo-lawendowym/ Duck breast with figs in a honey and lavender sauce



Restauracja/ Restaurant Gessler we Francuskim



ul. Pijarska 13
tel.: +48 12 627 37 49
www.hotel-francuski.com
restauracja@hotel-francuski.com

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 24.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – midnight

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Befszyk tatarski; kaczka pieczona
Steak tartare; roast duck



Restauracja/ Restaurant Corleone

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

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 24.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – midnight

Kuchnia włoska/ Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Owoce morza, makarony/ Seafood and pasta



Pizzeria Trzy Papryczki

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

Godziny otwarcia: pon.–nd. 11.00–23.00
Opening hours:
Mon–Sun: 11:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia włoska/ Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Pizza z pieca opalanego drewnem
Pizza from a wood burning stove



Restauracja/ Restaurant Aperitif



ul. Sienna 9
tel.: +48 12 432 33 33
www.aperitif.com.pl
restauracja@aperitif.com.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11:00 p.m.

Kuchnia kontynentalna/ Continental Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Confit z kaczki z żurawiną i ziemniaczanym
gratin/ Duck confit with cranberry sauce and
potato gratin



Maty Rynek



Restauracja/ Restaurant Kogel Mogel

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

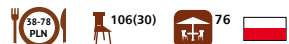
Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 23:00/ Opening hours: Mon–Sun: midday – 11:00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:

Konkursowa nóżka z gęsi confit marynowana w winie i miodzie z majerankiem i polskimi śliwami, serwowana z pieczonymi renglodami – I miejsce w konkursie na najlepszą gęsinę w Polsce w 2012
Our speciality – roast leg of goose confit, marinated in red wine, honey, marjoram and Polish plums, served with roast greengages – 1st prize in competition for the Best Goose Dish in Poland 2012

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITULĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „DLA BIZNESU” I „MAGICZNE MIEJSCE”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS' RECOMMENDATION ACTION IN THE BUSINESS AND MAGIC PLACE CATEGORY



Restauracja/ Restaurant Gościnna Chata

ul. Sławkowska 10
tel. +48 12 423 76 76, +48 505 956 652
www.karczma-goscinna-chata.pl
krakow@ramis.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11:00 p.m.

Kuchnia regionalna polska i łemkowska/ Traditional Polish and Lemko Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Tartianki (łemkowski placek z tartych ziemniaków, pieczony na liściu z kapusty)
Lemko pie made from grated potatoes and baked on cabbage leaves

LAUREAT 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „MAGICZNE MIEJSCE”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS' RECOMMENDATION ACTION IN MAGIC PLACE CATEGORY





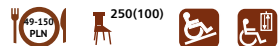
Grand Hotel Restaurants & Cafe

ul. Sławkowska 5/7
tel.: +48 12 424 08 00, +48 12 424 08 11
faks: +48 12 421 83 60
www.grand.pl; fab@grand.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 13:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: 1:00 p.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa/ International Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Jagnięcina pieczona w pistacjach/ Roast lamb chops in pistachios

**LAUREAT 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013
W KATEGORII „DLA BIZNESU”**
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS'
RECOMMENDATION ACTION IN THE BUSINESS CATEGORY



Restauracja/ Restaurant Indyjska Indus Tandoor



ul. Sławkowska 13–15
tel.: +48 12 432 22 82
www.indus.pl; indus@indus.pl

Godziny otwarcia: pt.–sob. 12:00 – 24:00,
nd.–czw. 12:00 – 22:00
Opening hours: Fra–Sat: midday – midnight;
Sun – Thur: midday – 10:00 p.m.

Kuchnia indyjska/ Indian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Kurczak tikka masala/ Chicken tikka masala



Restauracja/ Restaurant Morela



ul. Stolarska 13
tel.: +48 12 421 08 33
www.restauracjamorela.pl
restauracjamorela@gmail.com

Godziny otwarcia: pon.–czw. 12:00 – 23:00,
pt.–sob. 12:00 – 24:00, nd. 12:00 – 23:00
Opening hours:
Mon–Thur: midday – 11:00 p.m.; Fra–Sat:
midday – midnight; Sun: midday – 11:00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Dania na bazie kaszy gryczanej przygotowane
wg staropolskiej receptury/ Dishes with
buckwheat prepared according to the best
traditional Polish recipes



Restauracja/ Restaurant Biała Róża

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

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – do
ostatniego gościa
Opening hours: Mon–Sun: 12.00 p.m. – till the
last guest

Kuchnia polska/ Polish cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Potowa kaczki z pieca podana z kapustą czerwoną
w winie z kluskami leniwymi i z glazurowanymi
jabluszkami w aromacie różanym/ Roast duck
with red cabbage cooked in wine, traditional
Silesian dumplings and rose-flavoured glazed
apple



Restauracja/ Restaurant Milk&Co

ul. Straszewskiego 17 (Hotel Radisson Blu)
tel.: +48 12 618 88 88, faks: +48 12 618 88 89
www.milkco.pl
reservations.krakow@radissonblu.com

Godziny otwarcia: pon.–nd. 11.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Sun: 11.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa/ International cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Bufet surf&turf (ryby, owoce morza)
Surf & turf buffet (fish, seafood)
Wolnoduszona wołowina podana z truflowym
puree ziemniaczanym, pieczoną marchewką
i pietruszką/ Braised beef with roast Root
vegetables and truffles mash potatoes



Restauracja/ Restaurant Trzy Rybki

ul. Szczepańska 5 (Hotel Stary)
tel.: +48 12 384 08 06, faks: +48 12 384 08 09
www.likusrestauracje.pl; trzy-rybki@hotel.com.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11.00 p.m.

Kuchnia kontynentalna, nowoczesna kuchnia polska/ Continental and modern Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Połędwiczki jagnięce w sosie z foie gras, świeżym szpinakiem, ziemniakami i szalotką
Loin of lamb in foie gras sauce, fresh spinach, potato and shallot

LAUREAT 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013
W KATEGORII „DLA BIZNESU”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS’
RECOMMENDATION ACTION IN THE BUSINESS CATEGORY



Restauracja/ Restaurant Trattoria Soprano

ul. św. Anny 7
tel.: +48 12 422 51 95
faks: +48 12 431 03 15
www.trattoriasoprano.pl
info@trattoriasoprano.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 09.00 – 24.00
Opening hours: Mon–Sun: 9.00 a.m. – midnight

Kuchnia włoska, śródziemnomorska
Italian and Mediterranean Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Świeże owoce morza w sosie pomidorowym,
Vitello Tonnato/ Fresh seafood in tomato sauce,
Vitello Tonnato



ul. św. Anny



Restauracja—Winiarnia/ Restaurant, Wine House Klimaty Południa

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

Godziny otwarcia: pon.–nd. 13.00 – 24.00
Opening hours: Mon–Sun: 1.00 p.m. – midnight

Kuchnia francuska, włoska, grecka i polska/ French, Italian, Greek and Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Musaka, tarty, kaczka, krem tokański, ciasto mandarynkowe/ Moussaka, quiches, duck, Tuscan tomato soup, mandarine cake

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „MAGICZNE MIEJSCE”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS’
RECOMMENDATION ACTION IN MAGIC PLACE CATEGORY





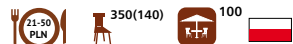
Restauracja/ Restaurant Kompania Kufłowa pod Wawelem

ul. św. Gertrudy 26–29
 tel.: +48 12 421 23 36
 faks: +48 12 421 22 52
www.podwawelem.eu
kompania-kuflowa@podwawelem.eu

Godziny otwarcia: pon.–pt. 12.00 – 24.00, nd. 12.00 – 23.00
 Opening hours: Mon–Fri: midday – midnight, Sun: midday – 11.00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
 Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
 Chrupiąca golonka z pieca/ Crispy roast pork knuckle

LAUREAT 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013
 W KATEGORII „DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
 RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS'
 RECOMMENDATION ACTION IN FAMILIES WITH CHILDREN CATEGORY



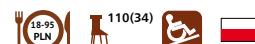
Restauracja/ Restaurant Pod Baranem

ul. św. Gertrudy 21
 tel.: +48 12 429 40 22
 faks: +48 12 429 22 02
www.podbaranem.com
restauracja@podbaranem.com

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 22.00
 Opening hours: Mon–Sun: midday – 10.00 p.m.

Kuchnia polska z elementami kuchni europejskiej/ Polish Cuisine with elements of European Cuisine
 Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
 Maczanka po krakowsku/ Meat stew served in loaf of bread

LAUREAT 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013
 W KATEGORII „DLA BIZNESU” ORAZ LOKAL WYRÓŻNIONY W KATEGORII „MAGICZNE MIEJSCE”
 RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS'
 RECOMMENDATION ACTION IN THE BUSINESS AND MAGIC PLACE CATEGORY



**Milano Ristorante**

ul. św. Jana 1
tel.: +48 12 374 13 10
+ 48 694 440 190
faks: +48 12 374 13 05
www.milanokrakow.pl
restauracja@palacbonerowski.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11.00 p.m.

Kuchnia włoska/ Italian Cuisine

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „DLA BIZNESU”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS' RECOMMENDATION ACTION IN THE BUSINESS CATEGORY

**Restauracja/ Restaurant Unicus**

ul. św. Marka 20 (Hotel Unicus)
tel.: +48 12 433 71 11; faks: +48 12 433 71 10
www.hotelunicus.pl
restauracja@hotelunicus.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 14.00 – 22.00/ Opening hours: Mon–Sun: 2.00 p.m. – 10.00 p.m.

Tradycyjna kuchnia polska i międzynarodowa/ Traditional Polish and International Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Wędzony tośós bałtycki z pasztetem jabłkowym i musztardą z zielonego jabłka; Krem z pieczonych selerów z grasicą cielęcą i żurawiną z boczniakami w Marsali / Smoked Baltic salmon with apple pate and green apple guacamole; Roasted celery cream with veal sweetbread and cranberry coulis

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „DLA BIZNESU”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS' RECOMMENDATION ACTION IN THE BUSINESS CATEGORY



Restauracja – Winiarnia/ Restaurant, Wine House Cherubino

ul. św. Tomasza 15
tel./faks: +48 12 429 41 47
www.cherubino.pl
restauracja@cherubino.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 24.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – midnight

Kuchnia włoska i polska
Italian and Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Stek po florencku, marynowana pierś kaczki
z grilla
T-bone steak, grilled fillet of Polish duck



Restauracja/ Restaurant La Petite France

ul. św. Tomasza 25
tel.: +48 12 370 20 74
www.lapetitefrance.pl
krakow@lapetitefrance.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 9:00 – 22:00
Opening hours:
Mon–Sun: 9:00 a.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia francuska/ French Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Zapiekane sery/ baked cheese



Restauracja/ Restaurant Tajska Samui

ul. Wiślna 10
tel./faks: +48 12 430 02 65
www.samui.com.pl
kontakt@samui.com.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 22.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 10.00 p.m.

Kuchnia tajska/ Thai Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Curry, zupa krewetkowa, owoce morza, ryby
Curry, shrimp soup, seafood, fish



ŚRÓDMIEŚCIE / CITY CENTRE



Restauracja/ Restaurant & Cafe Oranżeria

pl. Kossaka 1 (Hotel Kossak)
tel.: +48 12 379 59 50; +48 664 463 059; faks: +48 12 379 59 25
www.cafeoranzeria.pl; restauracja@cafeoranzeria.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 10:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: 10:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia europejska z nutą fusion/ European and Fusion Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Pierś z kaczki podana z szarlotką ziemniaczano-jabłkową na białym sosie waniliowym z marchewką gotowaną w pomarańczach
Duck breast served with a potato-apple cake on a white vanilla sauce with orange-infused

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „MAGICZNE MIEJSCE”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS' RECOMMENDATION ACTION IN MAGIC PLACE CATEGORY



Restauracja/ Restaurant Jarema

pl. Matejki 5
tel.: +48 12 429 36 69
faks: +48 12 423 24 37
www.jarema.pl
restauracja@jarema.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – do ostatniego klienta
Opening hours: Mon–Sun: midday – till the last quest leaves

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Studzienina, przysmak „Jaremy” – kulisty stek w sosie koniakowym, pielmieni z wiejską śmietaną/ Studzinina (aspic), „Jarema” delicacy – a rare steak with cognac sauce, „pielmieni” with cottage cream



Restauracja/ Restaurant Malecon

pl. Na Groblach 22
tel.: +48 12 423 18 43
+48 519 146 460
www.malecon.pl
malecon@malecon.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 7:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: 7:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa i kubańska
International and Cuban Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Enchilada ropa vieja, tortilla z duszoną wotowiną, cebulą, papryką, kolendrą i kminkiem
Tortilla with pot roast beef, onion, paprika, coriander and cumin



Pizzeria Banolli



ul. Karmelicka 22
tel.: +48 12 431 20 00
www.banolli.pl
karmelicka.biuro@banolli.pl

Godziny otwarcia: pon.–czw. 10.00 – 23.00, pt. 10.00 – 24.00, sob. 11.00 – 24.00, nd. 11.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Thur: 10.00 a.m – 11.00 p.m.; Fri: 10.00 a.m – midnight; Sat: 11.00 a.m – midnight; Sun: 11:00 a.m – 11:00 p.m.

Kuchnia włoska i polska
Italian and Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Pizza Banolli



Restauracja/ Restaurant Piwnice Pałacu Pokutyńskich



ul. Karmelicka 29
tel./faks: +48 12 423 32 33
www.restauracjappp.pl
restauracjappp@poczta.onet.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 9:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: 9:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia polsko-europejska
Polish and European Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Połudwica płonąca na szabli à la Pokutyński
“Pokutyński” flaming tenderloin on a spade



Restauracja/ Restaurant Trattoria Mamma Mia

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

Godziny otwarcia: pon.–sob. 7.45 – 23.00,
nd. 9.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Sat: 7.45 a.m. – 11.00
p.m.; Sun: 9.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia włoska/ Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Pieczona dorada faszerowana z risotto z pesto
z rukoli/ Baked bream stuffed with risotto and
rocket pesto



44

Restauracja/ Restaurant Via Otta

al. Krasińskiego 8
tel.: +48 12 427 10 52
www.viaotta.pl
restauracja@viaotta.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 11.00 – 22.00
Opening hours:
Mon–Sun: 11.00 a.m. – 10.00 p.m.

Kuchnia włoska/ Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Salti in Bocca – cielęcina z szynką parmeńską,
szatniwą, w sosie maślanym na białym winie,
podana z fasolką szparagową i puree
ziemniaczanym/ Veal with Parma ham in white
wine buttery sauce, served with green beans
and potato puree



Mięta Restobar

ul. Krupnicza 19a
tel.: + 48 12 380 96 75
www.mietarestobar.pl
restauracja@mietarestobar.pl

Godziny otwarcia: pon.–pt. 9.00 – 23.00,
sob.–nd. 10.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Fri: 9.00 a.m. – 11.00
p.m.; Sat–Sun: 10.00 a.m. – 11.00 p.m.

Kuchnia śródziemnomorska
Mediterranean Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Wątróbki kurze duszone w sherry na sałatce
z młodego szpinaku/ Chicken livers stewed in
sherry served on a bed of young spinach



45

Restauracja/ Restaurant Yellow Dog

ul. Krupnicza 9/1
tel.: +48 603 113 139
www.yellowdog.pl
rezerwacje@yellowdog.pl

Godziny otwarcia: pon.–sob. 12.00 – 22.00,
nd. 12.00 – 21.00
Opening hours: Mon–Sat: midday – 10.00 p.m.;
Sun midday – 9.00 p.m.

Kuchnia nowoczesna azjatycka
Modern Asian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
kraby, policzki wołowe, grasica
Crabs, beef cheeks, sweetbread



Bar pod Wawelem

ul. Powiśle 12
tel. +48 697 685 733
www.barpodwawelem.com.pl
swiatdlamlodych@interia.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 9.00 – 22.00
Opening hours: Mon–Sun: 9.00 a.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia polska, regionalna/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Maczanka po krakowsku z kluskami
i buraczkami/ Cracovian meat stew
with dumplings and beetroot



46

Resto–Bar–Gallery Zielone Tarasy

aL. Stowackiego 64
(Herbewo, 5 piętro/ 5th floor)
tel./faks: +48 12 353 40 20
www.zielone-tarasy.eu
office@zielone-tarasy.eu

Godziny otwarcia: pon.–pt. 9:00 – 22:00,
sob.–nd. 12:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Fri: 9:00 a.m. – 10:00 p.m.;
Sat–Sun: midday – 10:00 p.m.

Kuchnia naturalna/ Natural Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Roladki cielęce faszerowane borowikami,
boczkiem i szpinakiem w sosie z suszonych
pomidorów/ Veal stuffed with mushrooms,
bacon and spinach in sundried tomato sauce



Restauracja Pizzeria/ Restaurant Bazylią

ul. Stradomska 13
tel./faks: +48 12 262 57 04
tel. +48 519 434 455,
www.restauracja-bazylią.pl
bazylią@restauracja-bazylią.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 11:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: 11:00 a.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia polska i włoska
Polish and Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Kotlet po krakowsku/ Cutlet à la Cracovienne



47

Restauracja/ Restaurant Horoscope

ul. Stradomska 1,
tel.: +48 12 421-07-39
www.restauracja-horoscope.pl
info@restauracja-horoscope.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 11:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: 11:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia polska z elementami kuchni włoskiej/
Polish and Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Czarna kaczka peklowana w calvadosie
z grillowanymi jabłkami i żurawinami
Calvados-cured black duck with grilled apples
and cranberries



Rotisserie Hotelu Logos

ul. Szujskiego 5
tel.: +48 12 631 62 85
faks: +48 12 632 42 10
www.hotel-logos.pl
rezerwacja@hotel-logos.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 13:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: 1:00 p.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia polska, europejska
Polish and European Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Pieczona pierś z kurczaka zawinięta w szynkę
parmeńską w aksamitnym sosie z szatwii
i białego wina z ziemniakami rozmarynowo-
czosnkowymi i pomidorkami z rukolą
Roast chicken breast wrapped in prosciutto
in a velvet white wine and sage sauce
with rosemary and garlic potatoes,
tomatoes and rocket



48

Restauracja/ Restaurant Tutto Bene

ul. św. Sebastiana 25
tel.: +48 12 429 24 76
www.tuttobene.pl
info@tuttobene.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 10:00 – do
ostatniego klienta
Opening hours: Mon–Sun: 10:00 a.m. –
till the last guest leaves

Kuchnia polsko-włoska
Polish and Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Rydzę na maśle z ciepłymi bułeczkami
domowymi/ Saffron Milk Caps (mushrooms)
fried with homemade bread Polish
with home made bread



Restauracja/ Restaurant Česká Chodba

ul. Zwierzyniecka 30
tel.: +48 12 421 05 62
www.ceska.chodba.pl
restauracja@chodba.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 11:00 – 23:00
Opening hours:
Mon–Sun: 11:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia czeska i polska
Polish and Czech Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Czeska ucztą dla 2 osób: Kurczak pieczony
z zasmażaną kapustą, gulasz wołowy na winie,
knedliki, ser zasmażany z sosem tatarskim,
ziemniaki z pieca/ Bohemian feast for two:
Roast chicken and fried cabbage, beef goulash
with wine, dumplings, fried cheese with tartare
sauce, roast potatoes



Restauracja/ Restaurant Grazie

ul. Zwierzyniecka 32
tel.: +48 725 343 560
www.restauracjagrazie.pl
alan40@op.pl

Godziny otwarcia: pon.–pt. 11:00 – 22:00,
sob.–nd. 12:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Fri: 11:00 a.m. – 10:00
p.m.; Sat–Sun: midday – 10:00 p.m.

Kuchnia włoska/ Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
„Calamari goliata di resce” – grillowane owoce
morza w sosie winnym/ Fillet of salmon, shrimp,
squid



49

Restauracja/ Restaurant Musso Sushi

ul. Zwierzyniecka 23
tel.: +48 500 117 915
www.mussosushi.pl; info@mussosushi.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 24:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – midnight

Kuchnia japońska/ Japanese Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Grilowany okoń morski, podawany z cukinią
i sosem ponzu własnej roboty, ramen z cha su
Suzuki No Yuzu Yaki/ Suzuki No Yuzu Yaki –
grilled sea bass served with zucchini and home-
made ponzu sauce. Ramen with Cha Su chicken
– port soup with somen, homemade chashu,
egg and fresh spinach



Restauracja/ Restaurant Percheron

ul. Zwierzyniecka 31 (Hotel Kossak)
tel.: +48 12 379 59 50
faks: +48 12 379 59 25
www.percheron.pl
restauracja@percheron.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 22:00 +
śniadania: 7:00 – 10:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 10:00 p.m.+
breakfast 7:00 a.m. – 10:00 a.m.

Kuchnia polska i regionalna
Polish and regional Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Maczanka po krakowsku z buraczkami zasmaż-
nymi w aromacie kminku/ Cracovian "Maczanka"
stew with fried grated beetroot and caraway
seeds



JAKOŚĆ Z DOSTAWĄ DO KUCHNI

makro



Dystrybutor
Roku 2013

**Detaliści wybrali
MAKRO Cash & Carry
Dystrybutorem Roku 2013**

**MAKRO proponuje bezpośrednie dostawy do: hoteli,
restauracji i cateringu.**

Sprawdź co możesz z nami zyskać:

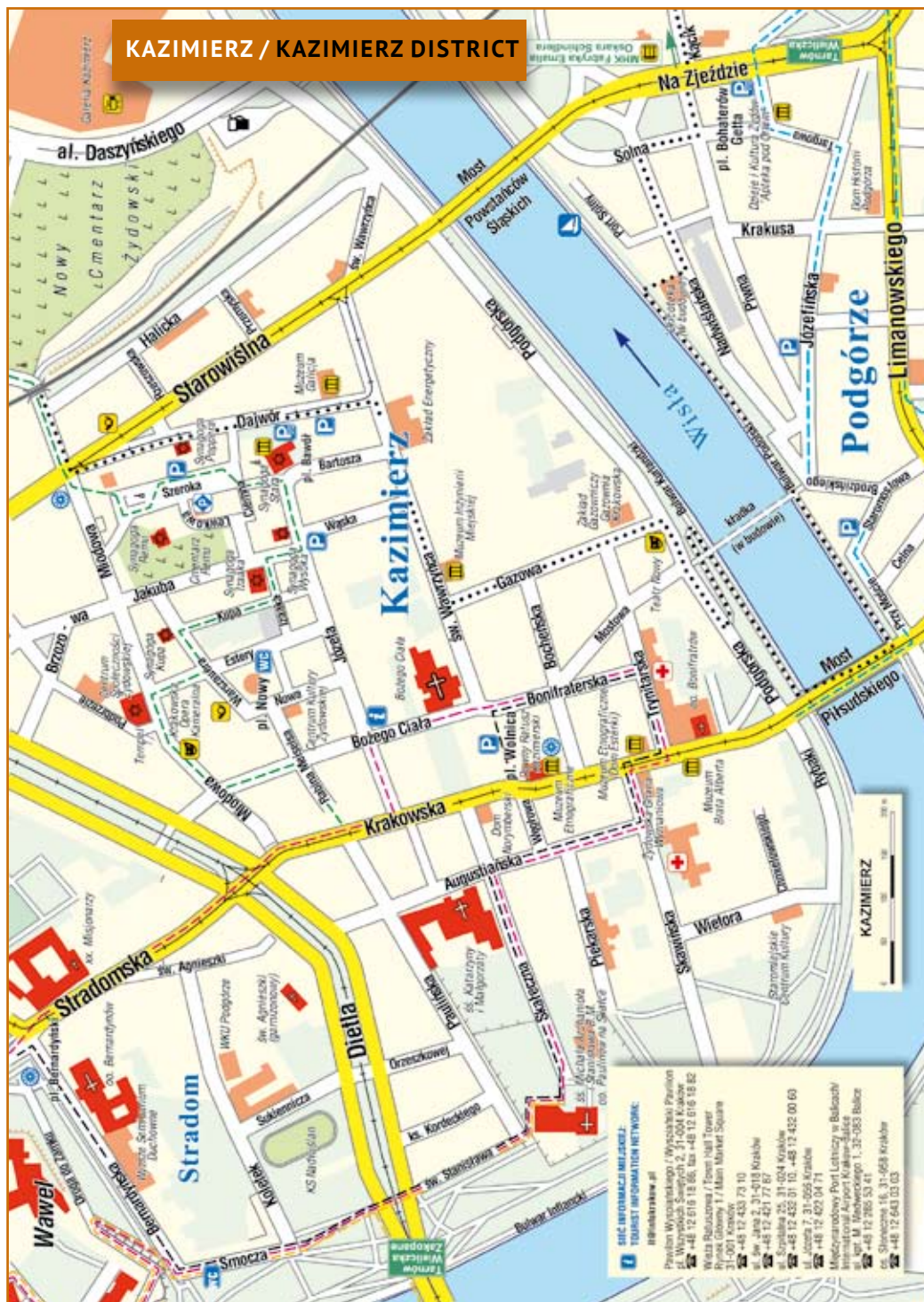
- możliwość negocjowania cen
- wybór formy płatności
- dostępność całego asortymentu hal MAKRO
- jakość i bezpieczeństwo potwierdzone certyfikatem ISO 22000
- dostawa w 24 h od złożenia zamówienia
- oszczędność czasu

NOWOŚĆ: możliwość zamawiania ON-LINE

infolinia: 22 500 94 49

czynna w dni robocze, pon.-pt. w godz. 10.00-18.00

KAZIMIERZ / KAZIMIERZ DISTRICT



Restauracja i Oranżeria/ Restaurant Augusta



Bulwar Kurlandzki
tel. +48 728 529 413
www.restauracjaaugusta.pl
rezerwacja@restauracjaaugusta.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 22.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 10.00 p.m.

Kuchnia włoska, owoce morza, steki
Italian Cuisine, seafood and steak
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Policzki wołowe w sosie z Porto
Beef Cheeks braised in port



Restauracja/ Restaurant Cosa Nostra



ul. Dajwór 25
tel.: +48 12 429 00 97
www.cosanostra.krakow.pl
info@cosanostra.pl

Godziny otwarcia: pon.–śr. 10.00 – 23.00,
czw.–sob. 10.00 – do ostatniego klienta,
nd. 10.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Wed: 10:00 a.m. – 11:00
p.m., Thur–Sat: 10:00 a.m. – till the last guest
leaves, Sun: 10:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia włoska/ Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Pizza z pieca opiekane drewnem
Pizza from wood-burning stove

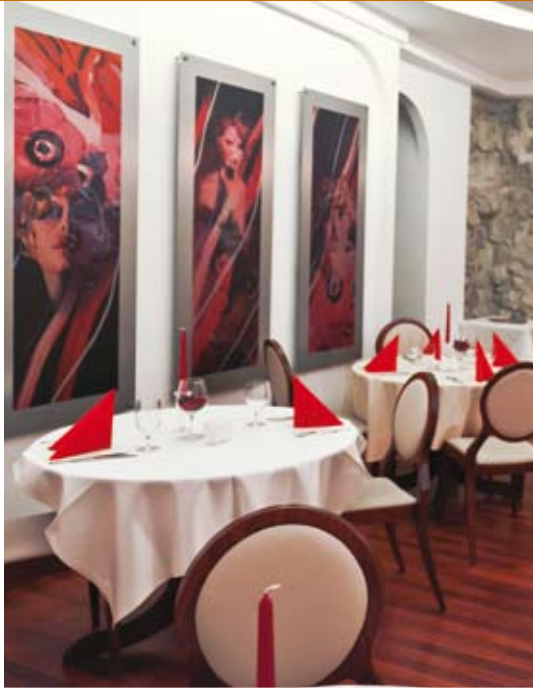


Restauracja/ Restaurant Ziemiańska

ul. Izaaka 7
tel.: +48 12 341 44 92
www.ziemianska.pl
restauracja@ziemianska.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 10:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: 10:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia polska dwudziestolecia
miedzywojennego/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Gołąbki z kaszą gryczaną i suszonymi grzybami
w sosie z podgrzybków; zupa piwna/ Cabbage
rolls stuffed with buckwheat, and dried
mushrooms in cep sauce; Old-fashioned
beer soup



54

Restauracja/ Restaurant Kuchnia i Wino

ul. Józefa 13
tel.: +48 12 430 67 10
www.kuchniaiwino.eu
kuchniaiwino@wp.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 10:00 p.m.

Kuchnia śródziemnomorska
Mediterranean Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Świeże ryby i owoce morza
Fresh fish and seafood



Restauracja/ Restaurant Bombonierka

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

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11:00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Kaczka nadziewana jabłkami z majerankiem i cebulą/ Duck stuffed with apples, marjoram and onion

LAUREAT 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013
W KATEGORII „MAGICZNE MIEJSCE”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS’
RECOMMENDATION ACTION IN MAGIC PLACE CATEGORY



55

Restauracja/ Restaurant Edo Fusion

ul. Miodowa 8
tel. +48 12 426 24 24
www.edosushi.pl
edo@edosushi.pl

Godziny otwarcia: nd.–czw. 12.00 – 22.00,
pt.–sob. 12.00 – 23.00
Opening hours: Sun–Thur: midday – 10:00 p.m.;
Fra–Sat: midday – 11:00 p.m.

Kuchnia japońsko-tajska z elementami kuchni
fusion/ Japanese, Thai and Fusion Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Mule curry w stylu kambodżańskim (dostępne
w czw.–pt.); panang curry z kaczką i ananase
Mussels with curry in cambodia style; panang
curry with duck breast and pineapple



Restauracja/ Restaurant Trezo

ul. Miodowa 33
tel.: +48 12 374 50 00
www.trezo.pl
biuro@trezo.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 10:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: 10:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia polska, śródziemnomorska
Polish and Mediterranean Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Połędwiczki wieprzowe z sosem borowikowym
z ziołowymi kopytkami
Sirloin in ceps sauce with herb dumpling



Restauracja/ Restaurant Arka Noego

ul. Dajwór 2
tel.: +48 12 429 15 28
www.arkanoegorestauracja.pl
arkaszeroka2@op.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11.00 p.m.

Kuchnia żydowska/ Jewish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Czulent/ Cholent (Jewish dish – poultry with
vegetables (carrots, potatoes, barley, celeriac,
beans, garlic, herbs)



Restauracja/ Restaurant Stara Zajezdnia by de Silva

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

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11.00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Policzki wieprzowe podane na puree z selera,
karmelizowane w miodzie warzywa i sos
z wina Barolo z dodatkiem musztardy Dijon
Pork cheeks served on celeriac puree with
honey caramelised vegetables, Barolo and Dijon
mustard sauce





więcej
niż kawa



www.rioba.pl



KAWA

KOKTAILE

HERBATA

SŁODYCZE

AKCESORIA

**Szeroki wachlarz
produktów.**



WYSOKA JAKOŚĆ



DOBRA CENA

Kuchnia w komplecie.

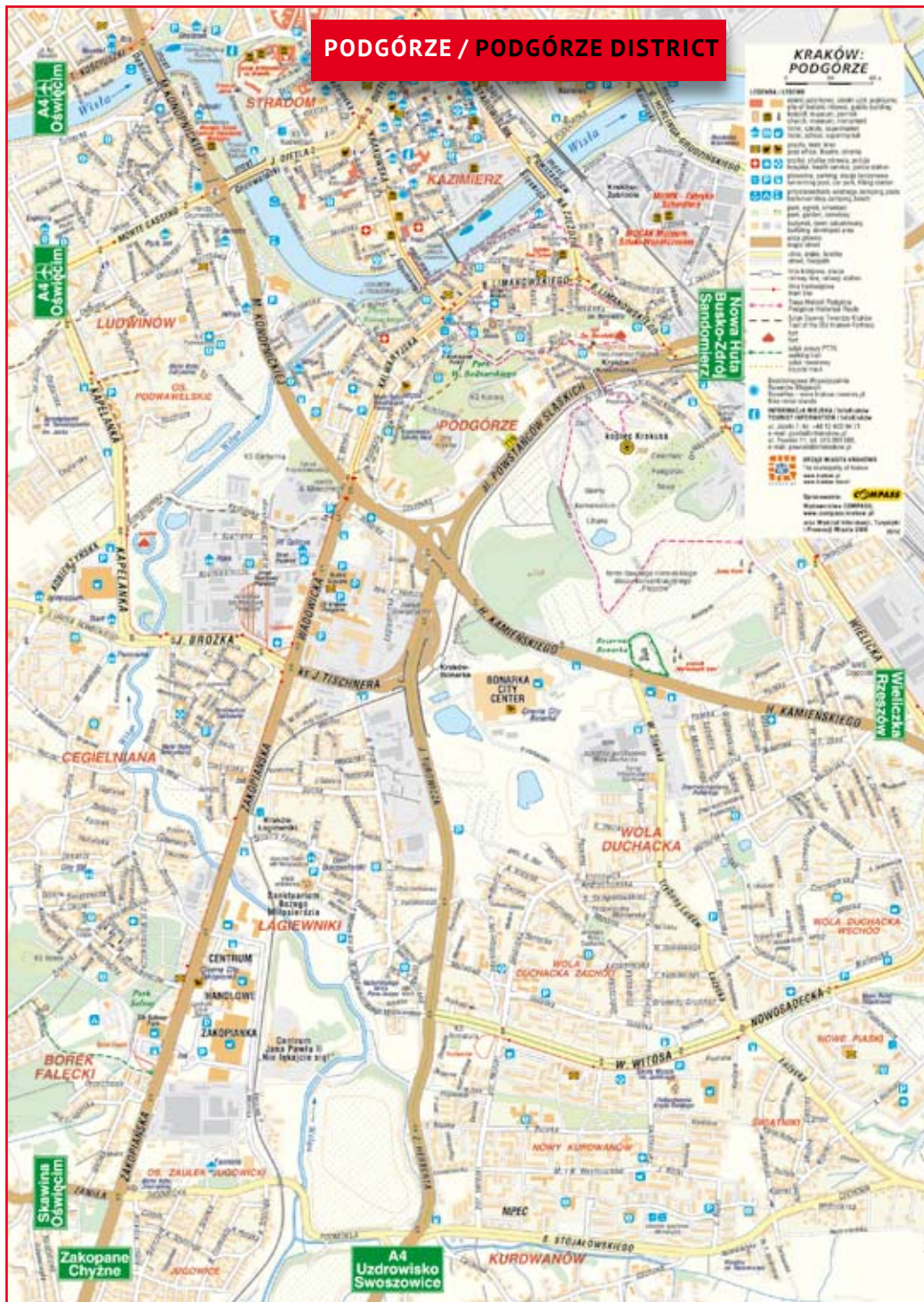
www.makro.pl

makro

www.makro.pl

makro

PODGÓRZE / PODGÓRZE DISTRICT



Restauracja/ Restaurant Czarci Grill



ul. Tyniecka 118h
tel.: +48 12 267 90 54
+48 534 461 461
www.czarcigrill.pl
grill-80@o2.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 22.30
Opening hours: Mon–Sun: midday – 10.30 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Przysmak kowala/ Smith's delicacy



Restauracja/ Restaurant Delecta



ul. Limanowskiego 11
tel.: +48 12 656 55 41
+48 12 423 50 01
www.restauracja-delecta.pl
biuro@restauracja-delecta.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 11:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: 11:00 a.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia włoska/ Italian Cuisine





Restauracja/ Restaurant Konfitura

ul. Jahody 2
tel.: +48 12 3588409
kontakt@restauracja-konfitura.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 10:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: 10:00 a.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Żarkoje, racuchy na sosie waniliowym z konfiturą malinową; pierogi z mięsem i na słodko
Zharkoye (Russian stew); Pancakes and custard; pierogi (dumpling) with meat or raspberry confiture

LAUREAT 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII
„DŁA RODZIN Z DZIEĆMI” ORAZ LOKAL WYRÓŻNIONY W KATEGORII „MAGICZNE MIEJSCE”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS’
RECOMMENDATION ACTION IN FAMILIES WITH CHILDREN AND MAGIC PLACE CATEGORY



Restauracja/ Restaurant Magillo

ul. Lipowskiego 24
tel.: +48 12 659 01 11
www.magillo.pl; magillo@op.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 10:00 p.m.

Kuchnia polska i włoska/ Polish and Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Przysmaki z mazurskich jezior, festiwal mięs na gorącym półmisku
Flavours of the Mazurian Lakes, Selection of meats on a hot plate

LAUREAT 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013
W KATEGORII „DŁA RODZIN Z DZIEĆMI”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS’
RECOMMENDATION ACTION IN FAMILIES WITH CHILDREN CATEGORY



Restauracja/ Restaurant Makaroniarnia

ul. Brodzińskiego 3
tel.: +48 12 43 00 147
www.makaroniarnia.com
makaroniarnia@gmail.com

Godziny otwarcia: pon.–czw. 11:00 – 22:00,
pt.–sob. 11:00 – 23:00, nd. 11:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Thur: 11:00 a.m. – 10:00
p.m.; Fra–Sat: 11:00 a.m. – 11:00 p.m.;
Sun: 11:00 a.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia typu włoskiego/ Italian cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Makarony tagliolini z krewetkami
Tagliolini with shrimps, spaghetti makaroniarnia



Restauracja/ Restaurant Mekong

ul. Kamieńskiego 11 (Bonarka City Center)
tel.: +48 12 655 55 60
+48 12 298 68 68
www.mekong.pl
biuro@mekong.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 10:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: 10:00 a.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia orientalna/ Oriental Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Łosoś à la Mekong; kaczką po tokiński
Salmon à la Mekong; duck in Tokin style



Restauracja/ Restaurant Ogień



ul. Nadwiślańska 6 (Hotel Qubus)
tel.: +48 12 374 51 95
faks: +48 12 375 52 00
www.qubushotel.com
krakow@qubushotel.com

Godziny otwarcia: pon.–nd. 13:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: 1:00 p.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa/ International Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Śliwkowe medaliony/ Plum medallions



Restauracja/ Restaurant & Cafe Oregano



ul. Bobrzyńskiego 33
tel./faks: +48 12 267 72 23
www.restauracjaoregano.com
biuro@restauracjaoregano.com

Godziny otwarcia: pon.–nd. 10:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: 10:00 a.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia polska, włoska
Polish and Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Eskalopki cielęce z mozzarellą i pomidorami
Veal escalopes with mozzarella and tomatoes





Restauracja/ Restaurant Palermo

ul. Torfowa 3
 tel.: +48 12 262 74 01, +48 508 310 919
www.restauracjapalermo.pl; torfowa@restauracjapalermo.pl

Godziny otwarcia: pt.–sob. 11:00 – 24:00, nd.–czw. 11:00 – 23:00
 Opening hours: Fri–Sat: 11:00 a.m. – midnight, Sun–Thur: 11:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia polsko-włoska/ Polish and Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:

Kotlet Karczmarsza (solidna porcja schabu wieprzowego w złocistej panierce podawana z ziemniakami pieczonymi z masłem czosnkowym i kapustą zasmażaną)

Breaded pork chop served with roasted potatoes in garlic butter and traditional fried cabbage)

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS' RECOMMENDATION ACTION IN FAMILIES WITH CHILDREN CATEGORY



Restauracja/ Restaurant & Pizzeria Banolli

ul. Botewa 2
 tel.: +48 12 432 11 22, faks: +48 12 261 06 61
www.banolli.pl
botewa.biuro@banolli.pl

Godziny otwarcia: pon.–czw. 10:00 – 22:00, pt. 10:00 – 23:00, sob. 11:00 – 23:00, nd. 11:00 – 22:00
 Opening hours: Mon–Thur: 10:00 a.m. – 10:00 p.m., Fri: 10:00 a.m. – 11:00 p.m., Sat: 11:00 a.m. – 11:00 p.m., Sun: 11:00 a.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia włoska, polska/ Italian and Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:

Pizza Banolli

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS' RECOMMENDATION ACTION IN FAMILIES WITH CHILDREN CATEGORY





Restauracja/ Restaurant & Pizzeria Banolli

ul. Halszki 29
tel.: +48 12 654 44 44
faks: +48 12 261 06 61
www.banolli.pl

Godziny otwarcia: pon.–pt. 10:00 – 22:00, sob.–nd. 11:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Fri: 10:00 a.m. – 10:00 p.m.; Sat–Sun 11:00 a.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia włoska, polska/ Italian and Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Pizza Banolli

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS’
RECOMMENDATION ACTION IN FAMILIES WITH CHILDREN CATEGORY



Restauracja/ Restaurant & Pizzeria Banolli



ul. Chmieleniec 2b
tel.: +48 12 266 11 11
+48 513 028 513
faks: 12 261 06 61
www.banolli.pl
chmieleniec.biuro@banolli.pl

Godziny otwarcia: pon.–pt. 10:00 – 22:00,
sob.–nd. 11:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Fri: 10:00 a.m. – 10:00
p.m., Sat–Sun: 11:00 a.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia włoska i polska
Polish and Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Pizza Banolli



Restauracja/ Restaurant Hotel Artur



ul. Aleksandry 30
tel.: +48 12 651 06 00
faks: +48 12 651 06 00
www.hotelartur.pl
hotelartur@hotelartur.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 14:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: 2:00 p.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia polska i europejska
Polish and European Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Stek z polędwicy wołowej w sosie z zielonego
pieprzu/ Sirloin steak in green pepper sauce

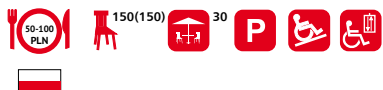


Restauracja/ Restaurant Hotel City SM

ul. Gajowa 13
tel.: +48 12 266 60 21
faks: +48 12 267 18 86
www.hotelcity@hotelcity.pl
reservation@hotelcity.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 15:00 – 21.30
Opening hours: Mon–Sun: 3:00 p.m. – 9:30 p.m.

Kuchnia polsko-europejska
Polish and European Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Roladki z polędwiczki wieprzowej; faszerowane
kurki i oscypek w sosie borowikowym
Roulade of pork loin; stuffed with Chanterelles
and oscypek (sheep milk cheese) in cep sauce



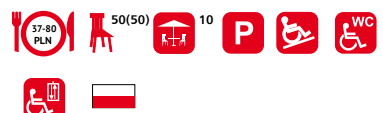
70

Restauracja/ Restaurant Hotel Wilga

ul. Przedwiośnie 16
tel.: +48 12 29 444 29
faks: +48 12 29 444 28
www.hotelwilga.pl
hotel@wilga.krakow.pl

Godziny otwarcia: pon.–niedz. 12:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 10:00 p.m.

Kuchnia polska i europejska
Polish and European Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Kaczka w sosie z czerwonej porzeczki
Duck in red currant sauce



Resto Bar Easy Rider

ul. Zachodnia 27
tel. +48 12 257 00 21
+48 695 501 501
www.easyriderbar.pl
restauracja@easyriderbar.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 11.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Sun: 11:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia polska i międzynarodowa
Polish and International Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Pieczone polędwiczki wieprzowe z sosem
miodowo-musztardowym podawane na
grillowanej cukini z ziemniaczkami pieczonymi
Roast pork tenderloin with honey and mustard
sauce served on grilled courgette with roast
potatoes

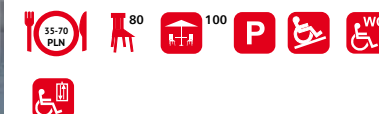


Trattoria Rialto

ul. Raciborska 17
tel.: +48 12 267 02 59
www.trattoriarialto.pl
restauracja@trattoriarialto.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 9:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: 9:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia włoska/ Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Krewetki à la Rialto/ Gamberi à la Rialto



71

Restauracja/ Restaurant Rozmaryn

ul. Kobierzyńska 47 (Hotel Sympozjum)
tel.: +48 12 261 86 52
www.sympozjum.com.pl
hotel@sympozjum.com.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 24:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – midnight

Kuchnia międzynarodowa/ International Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Stek z polędwicy wołowej w sosie grzybowym
z ziemniakami i szpinakiem, mix sałat
z vinaigrette/ Beef sirloin steak in mushroom
sauce with potatoes and spinach, mixed lettuces
with vinaigrette dressing



72

Restauracja/ Restaurant Wodnik

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

Godziny otwarcia: pon.–nd. 11:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: 11:00 a.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Polędwiczka faszerowana borowikami, ziemniaki
zapiekane, warzywa gotowane lub zestaw
surówek/ Pork sirloin stuffed with ceps
(mushrooms), baked potatoes, boiled vegetables
or mixed salads



Restauracja/ Restaurant Alibi

ul. Armii Krajowej 6
tel.: +48 502 179 192
www.alibi.krakow.pl
restauracja@alibi.krakow.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 10:00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa/ International Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Przysmak Smoka Wawelskiego (jagnięcina)
The Wawel Dragon delicacy (lamb)



ul. Armii Krajowej

73



Restauracja/ Restaurant Anturium

ul. Radzikowskiego 109 (Crown Piast Hotel&Park)
tel.: +48 12 683 26 00, faks: +48 12 683 26 65
www.hotelpiast.pl; recepcja@hotelpiast.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 24:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – midnight

Kuchnia międzynarodowa/ International Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Suflet czekoladowy/ Chocolate soufflee

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITULĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS' RECOMMENDATION ACTION IN FAMILIES WITH CHILDREN CATEGORY



Restauracja/ Restaurant Any Time

ul. Emaus 28b
tel.: +48 12 625 60 60, faks: +48 12 625 60 61
www.any-time.pl
restauracje@any-time.pl

Godziny otwarcia: pon.–pt. 9:00 – 23:00, sob.–nd. 10:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Fri: 9:00 a.m. – 11:00 p.m., Sat–Sun: 10:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia włoska i polska/ Polish and Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Pierogi z łososiem i ze szpinakiem/ Pierogi (dumplings) with salmon and spinach

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITULĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS' RECOMMENDATION ACTION IN FAMILIES WITH CHILDREN CATEGORY



Restauracja/ Restaurant Biesiada z Hudym Smalcem

ul. Dobrego Pasterza 8
tel.: +48 12 412 14 14
www.biesiada-krakow.pl
hudobskid@wp.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11:00 p.m.

Kuchnia tradycyjna/ Traditional Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Kotlet po góralsku z kapustą zasmażaną
Highlander's chops Pork in fried cabbage



Dali Club & Lunch Bar Cafe

ul. Mazowiecka 21/1
tel./faks: +48 12 633 77 55
www.daliclub.pl
poczta@daliclub.pl

Godziny otwarcia: pon.–czw. 9:00 – 23:00,
pt. 9:00 – 24:00, sob. 10:00 – 24:00,
nd. 11:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Thu: 9:00 a.m. – 11:00
p.m., Fra: 9:00 a.m. – midnight, Sat: 10:00 a.m. –
midnight, Sun: 11:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa/ International Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Stek roast beef wołowy, sos z czerwonego wina,
frytki, warzywa/ Roast beef streak, red wine
sauce, French frites, vegetables



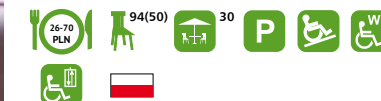
Restauracja/ Restaurant Demel



ul. Głowackiego 22 (Hotel Demel)
tel.: +48 12 636 16 00
faks: +48 12 636 45 43
www.demel.com.pl
hotel@demel.com.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 7:00 – 10:30;
15:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: 7:00 a.m. – 10:30
a.m., 3:00 p.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia europejska i polska
European and Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Filet z kaczki duszony w ziołach i białym winie
z czerwoną kapustą i pomarańczą/ Duck fillet in
white wine sauce with red cabbage and orange



Restauracja/ Restaurant Gospoda Krakowska



ul. Bosacka 5
tel. +48 12 430 21 80
www.gospodakrakowska.pl
biuro@gospodakrakowska.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 8:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: 8:00 a.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia polska, pizza/ Polish Cuisine, Pizza
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Placki po zbójnicku/ Potato pancakes



Restauracja/ Restaurant Karczma Pod Blachą

ul. Piastowska 22
tel./faks: +48 12 638 37 37
www.karczma.krakow.pl
karczma@karczma.krakow.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 11:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: 11:00 a.m. – 10:00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Przysmak 4 zbójów – mięso podane na desce
4 Thugs' treat – a selection of meats served
on a board



Restauracja/ Restaurant Krakowskie Metro

ul. Płk. Wł. Beliny Prażmowskiego 2D
tel.: +48 888 800 500
www.krakowskiemetro.pl
krakowskiemetro@gmail.com

Godziny otwarcia: pon.–pt. 8.00 – 22.00,
sob. 10.00 – 22.00, nd. 11.00 – 22.00
Opening hours: Mon–Fra: 8.00 a.m. – 10.00
p.m., Sat: 10.00 a.m. – 10.00 p.m., Sun: 11.00
a.m. – 10.00 p.m.

Kuchnia europejska/ European Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Burger wołowy podany z frytkami i salsa
Beef burger served with French fries and salsa



Restauracja/ Restaurant Mangia

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

Godziny otwarcia: pon.–pt. 10:00 – 22:00;
sob.–nd. 11:00 – 21:00
Opening hours: Mon–Fra: 10:00 a.m. – 10:00
p.m.; Sat–Sun: 11:00 a.m. – 9:00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa/ International Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Kotłuny w rosole oraz potrawy z polskiej
jagnięciny na wiele sposobów/ Beef soup with
"kotłuny" and a variety of Polish lamb dishes



Restauracja/ Restaurant Orbit

ul. Wrocławska 78A
tel.: +48 12 633 55 38
faks: +48 12 631 85 01
www.orbit.krakow.pl
biuro@orbit.krakow.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 10:00 – 21:00
Opening hours: Mon–Sun: 10:00 a.m. – 9:00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Placki z gulaszem/ Potato pancakes with goulash



Restauracja/ Restaurant & Pizzeria Banolli

ul. Meissnera 19
tel.: +48 12 417 22 22
faks: +48 12 261 06 61
www.banolli.pl
meissnera.biuro@banolli.pl

Godziny otwarcia: pon.–pt. 10:00 – 23:00;
sob.–nd. 11:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Fri: 10:00 a.m. – 11:00 p.m.;
Sat–Sun: 11:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia włoska, polska
Italian and Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Pizza Banolli



Restauracja/ Restaurant Pod Strzelnicą

ul. Królowej Jadwigi 184
tel.: +48 12 625 25 05
www.podstrzelnica.pl
restauracja@podstrzelnica.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 10:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: 10:00 a.m. – 11:00 p.m.

Kuchnia polska i śródziemnomorska
Polish and Mediterranean Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Pierogi; steki/ Pierogi (dumplings); steaks



Restauracja/ Restaurant Hotel Chopin



ul. Przy Rondzie 2
tel.: +48 12 299 00 00
www.vi-hotels.com
info@chopinhotel.com

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11.00 p.m.

Kuchnia Europejska/ European Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Filet z kaczki na racuszkach z jabłek
Duck fillet on apple drop scones in plum sauce



Rondo Mogiłskie



Restauracja/ Restaurant Hotelu Conrad

ul. Josepha Conrada 29
tel.: +48 12 293 00 00, faks: +48 12 293 00 05
www.conradhotel.pl; hotel@conradhotel.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 10:00 p.m.

Kuchnia grecka i świata/ Greek and World Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Rolo kotopoulo – rulonik z kurczaka z fetą i pomidorami na rukoli z aromatyczną oliwą i ziemniakami
ziółowymi/ Rolo kotopulo – chicken roulades with feta and tomatoes on rocket, with aromatic olive
oil and herb potatoes

**LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ KAPITUŁĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI 2012–2013 W KATEGORII „DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS'
RECOMMENDATION ACTION IN FAMILIES WITH CHILDREN CATEGORY**



Restauracja/ Restaurant The Garden Brasserie



ul. Kościuszki (Novotel Kraków Centrum)
tel.: +48 12 299 29 90
faks: +48 12 299 29 99
www.novotel.com
h3372@accor.com

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12:00 – 23:00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11:00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa
International Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Połędwica wołowa ze smażonymi ziemniakami
i cytrynową fasolką/ Beef fillet steak with fried
potatoes and lemon green beans



Trattoria Da Marco

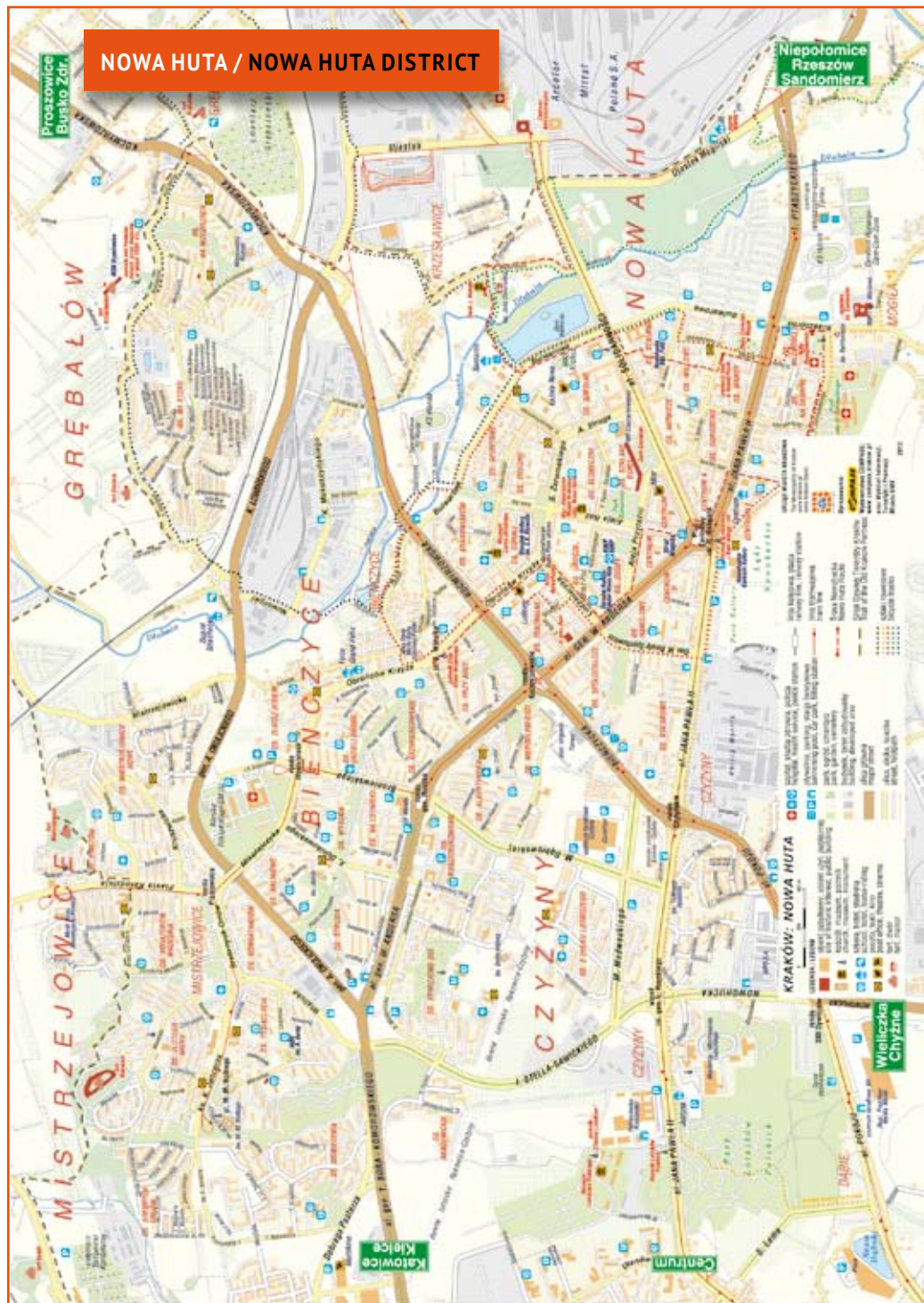


ul. Mogilska 86
tel.: +48 12 341 44 29
+48 668 500 060
www.damarco.pl
trattoria@damarco.pl

Godziny otwarcia: pon.–czw. 12:00 – 22:00,
pt.–sob. 12:00 – 23:00, nd. 12:00 – 22:00
Opening hours: Mon–Thur: midday – 10:00 p.m.,
Fri–Sat: midday – 11:00 p.m.,
Sun: midday – 10:00 p.m.

Kuchnia włoska/ Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's specialty:
Łosoś w sosie z kopru włoskiego na zielonym
puree/ Salmon in fennel sauce on a bed
of potato puree





Restauracja/ Restaurant Modern

os. Centrum E 12 (Hotel Centrum)
tel.: +48 12 359 43 83, faks: +48 12 359 43 84
www.hotel-centrum.pl; gastro@hotel-centrum.pl

Godziny otwarcia: pon.–nd. 12.00 – 23.00
Opening hours: Mon–Sun: midday – 11.00 p.m.

Kuchnia polska/ Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
Sandacz po polsku; miętus w sosie chrzanowo-koperkowym
Zander à la pologne with a duo of spring salads; Burbot in a dill and horseradish sauce

**LOKAL WYRÓŻNIONY PRZES KAPITUŁĘ 8. EDYCJI AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI 2012 – 2013 W KATEGORII „DLA BIZNESU” I „DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
RESTAURANT DISTINGUISHED BY THE JURY OF THE KRAKOW RESTAURANTS'
RECOMMENDATION ACTION IN THE BUSINESS AND FAMILIES WITH CHILDREN CATEGORY**





Obwarzanek Krakowski

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 lub makiem, a ostatnio także sezamem czy serem. Smakuje fenomenalnie, zwłaszcza gdy – jeszcze ciepły – sprzedawany jest z wózków i kramików ulicznych Krakowa.



Obwarzanek from Kraków



Undeniably a symbol of Kraków, probably connected with the history of the city since its foundation. In source records, it is mentioned as far back as the 15th century as one of the privileges given to Kraków bakers by King John Albert, while its traditions and recipes were adopted by contemporary members of the bakers' guild from Kraków itself, as well as the Kraków and Wieliczka counties. Always baked the same way, using precooked dough, hence 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, covered with a crunchy crust and generously sprinkled with salt, poppy seeds and, recently, sesame seeds. It tastes phenomenal, particularly when still warm and sold directly from carts and pavement stalls in Kraków.

„ZAWSTYDŹ OBWARZANKA I ZAGŁOSUJ” – to konkurs z kategorii „wyjątkowy produkt kulinarny” w ramach 8. Edycji Akcji Rekomendacji Krakowskich Restauracji, w którym organizatorzy inicjatywę oddali internautom. Konkurs trwał od 22 stycznia do 22 lutego 2013 r., a jego celem było wybranie produktów kulinarnych zakupionych w krakowskich restauracjach lub innych punktach gastronomicznych, które szczególnie zapadają w pamięć ze względu na wyjątkowy smak.

“MAKE AN OBWARZANEK BLUSH AND VOTE” – is a competition for the category “exceptional culinary product” in the eighth Krakow Restaurants Recommendation Campaign where the organisers gave Internet users the initiative. The competition ran from 22 January to 22 February 2013 and its aim was to select culinary products purchased in the city's restaurants and other food outlets that are particularly memorable because of their exceptional taste.

Przed Państwem siedem wyjątkowych produktów kulinarnych Krakowa:
Before you there are seven unique culinary products from Kraków:

Kiełbaska z niebieskiej Nyski (M. Dyląg i A. Malik)/ Sausage „from the blue Nysa”

I MIEJSCE/ WINNER

Hala Targowa – ul. Grzegorzeczka

Godziny otwarcia:
pon.–sob. 20.00 – 3.00
Opening hours:
Mon–Sun:
8.00 p.m. – 3.00 a.m.

Stary samochód marki „Nysa”, a tuż przy niej blaszany rożen opalany drewnem i stoliczek tworzą nocną „restaurację” do której od 22 lat zaglądają nie tylko amatorzy nocnych rozrywek, ale także policjanci, artyści, politycy oraz inni głodni po zmroku ludzie.

An old „Nysa” van, and alongside it a tin wood-burning grill and a little table, create this night-time „restaurant” which for 22 years has been a beacon not just for nightlife enthusiasts, but also police officers, artists, politicians and other people who are hungry after dark.



88

Lody z ul. Starowiślnej 83/ Ice-cream from Starowiślna Street

II MIEJSCE/ 2nd PLACE

Pracownia Cukiernicza Stanisław Sargaz
tel. +48 12 431 29 55

Godziny otwarcia: pon.–nd. 09.00 – 19.00
Opening hours: Mon–Sun: 9.00 a.m. – 7.00 p.m.
(kwiecień–listopad/ april–november)

Przeróżne smaki lodów przygotowanych wg. tradycyjnej receptury, łechcą podniebienia krakowian i turystów od 30 lat. Na smaczne lody podawane w kultowych wafelkach, czasami trzeba czekać w długich kolejkach, ale taka ilość chętnych świadczy tylko o wysokiej jakości produktu.

Various flavours of ice cream prepared according to traditional recipes have tickled the palate of Cracovians and tourists for 30 years. The delicious ice cream served in cult wafers sometimes involves a long wait, but the number of customers points to a high quality product.



Ciastko „Dzwon Zygmunta”/ “Sigismund’s Bell” Cake

III MIEJSCE/ 3rd PLACE

Cukiernia Starowicz
ul. św. Wawrzyńca 32
tel.: +48 12 422 02 95
www.cukierniastarowicz.pl
ciasta@cukierniastarowicz.pl

Godziny otwarcia: wt.–nd. 9.00 – 19.00
Opening hours: Tue–Sun: 9.00 a.m. – 7.00 p.m.

Ciastko na bazie bezy z miodem, posmarowanej kremem czekoladowym i bogato obłożonej bitą śmietaną. Dolną część kielicha Dzwonu zdobią prażone migdały, a szczyt obsypany jest czekoladowymi wiórkami. Wyrazistym sercem jest wiśnia moczona w spirytusie i miodzie.

This meringue-based biscuit with honey is topped with rich chocolate cream and whipped cream. The lower part of the Bell is decorated with roasted almonds and the top is sprinkled with chocolate chips. Its distinctive heart is a cherry soaked in alcohol and honey.

Zapiekanka z pętli tramwajowej Bronowice Małe/
Zapiekanka from the Bronowice Małe tram terminus

ul. Balicka 18
tel.: +48 509 792 221

Godziny otwarcia: pon.–pt. 10.00 – 19.00,
sob. 10.00 – 14.00
Opening hours: Mon.–Fri.: 10.00 a.m. – 7.00 p.m.; Sat.: 10.00 a.m. – 2.00 p.m.

Chrupiąca bagietka, a na niej świeże pieczarki i ser. Dodatkowo smak można wzmocnić ketchupem, majonezem czy sosem czosnkowym. Rodzinny interes, który od 1984 roku serwuje niezmiennie w smaku Zapiekanki.

A crispy baguette laden with fresh mushrooms and cheese. And you can enhance the flavour with ketchup, mayonnaise, or garlic sauce. This is a family business, which has served the zapiekanka since 1984 unchanged in flavour.



89

Śledzie Z „Ambasady Śledzia/ Herrings from “Ambasada Śledzia”

ul. Stolarska 8/10

Godziny otwarcia pon. – pt. 8.00 – 4.00,
sob.–nd. 9.00 – 4.00
Opening hours: Mon.–Fri.: 8.00 a.m. – 4.00 a.m.,
Sat.–Sun.: 9.00 a.m. – 4.00 a.m.

Wszystkie śledzie przyrządzane są wg autorskich receptur – od tradycyjnych takich jak śledź w oleju czy w śmietanie, przez śledzie na różowo (w buraczkach) lub wytrawne w sosie musztardowo-imbrowym jak i wiele innych.

All herring is prepared according to original recipes – from the traditional, such as herring in oil or in cream, through herring „in pink” (in beetroot) or spicy with mustard sauce and ginger, as well as many other flavours.



Zapiekanka u Endziora/ Zapiekanka from Endzior

Plac Nowy 4b/14
tel.: +48 12 429 37 54

Godziny otwarcia: pon.–nd. 10.00 – 2.00
Opening hours:
Mon–Sun: 10.00 a.m. – 2.00 a.m.

Specjalnie wypiekana bagietka, pieczarki, ser i tajemnicza mieszanka przypraw to podstawa zapiekank u Endziora serwowanych w sercu Kazimierza od 1991 roku. Do tego długa lista dodatków, zmieniająca się w zależności od mody i smaków mieszkańców i odwiedzających Kraków – od szynki, salami po szczypiorek i szpinak.

The specially baked baguette, mushrooms, cheese and mysterious blend of spices is the basis of Endzior's *zapiekanka*, served in the heart of Kazimierz since 1991. To this you can add a long list of toppings, changing according to fashion and the tastes of residents and visitors to Kraków – from ham and salami to chives and spinach.



Obwarzanek krakowski/ Kraków obwarzanek



Obszar całego miasta/ In every district

Wyrób w kształcie pierścienia spiralnie zwinięty, w kolorze złocistym (jasnobrązowym), posypany makiem, solą, sezamem lub inną posypką. Znany w Krakowie od kilku wieków, a od 2006 roku zarejestrowany jako produkt regionalny z zastrzeżonym sposobem produkcji. Tylko kilka piekarni krakowskich wypieka tradycyjne obwarzanki krakowskie, a zakupić je można m.in. z charakterystycznych wózek zlokalizowanych głównie na Starym Mieście. Sprzedawcy serwujący ten popularny wypiek posiadają dodatkowe oznaczenie z napisem „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.

Ring-shaped, coiled, and golden (light brown) in colour, sprinkled with poppy seeds, salt, sesame seeds or other ingredients. Famous in Kraków for centuries, and since 2006 registered as a regional product with a proprietary production method. Only a few traditional bakeries bake traditional Cracovian *obwarzanki*, and you can purchase them from the characteristic stalls mainly located in the Old Town. Vendors serving this popular food have an additional label that says “Protected Geographical Indication”.



Plakat promujący konkurs w okresie I–II 2013 r.



Projekt graficzny / Graphic design:

Artur Brożonowicz

Opracowanie / Compiled by:

Magdalena Brzostowska

Zdjęcia / Photos

Artur Brożonowicz, Norbert Klima, Paweł Krawczyk, Wiesław Majka, Artur Żyrkowski, B. Radziszewska

Zdjęcia uzyskane od restauracji / Photos provided by the restaurants:

Aperitif, Augusta, Banolli, Biała Róża, Bombonierka, Bordo, CK Dezerter, Corleone, Da Marco, Da Pietro, Dali Club, Demel, Easy Rider, Edo Fusion, Europejska, Gospoda Krakowska, Grand Hotel, Grazie, Horoscope, Hotel Artur, Hotel Chopin, Hotel Wilga, Hotelu Conrad, Indus Tandoor, Klimaty Potudnia, Kogel Mogel, Kompania Kuflowa pod Wawelem, Krakowskie Metro, Kuchnia i Wino, La Campana, Malecon, Marmolada, Mięta, Milano, Milk&Co, Miód Malina, Morela, Musso Sushi, No7, Ogień, Oranżeria, Oregano, Papryczki 5, Percheron, Pod Aniołami, Pod Baranem, Illuminati, Rozmaryn, Pod Strzelnicą, The Garden Brasserie, Mamma Mia, Trattoria Soprano, Trzy Papryczki, Trzy Rybki, Tutto Bene, U lala Cukiernia & Lunch Time, Unicus, Via Otta, Vintage, Ziemiańska

Foto okładka / Cover photo

Restauracja Kogel Mogel

Wykonanie planu miasta / Plan of the city prepared by

Wydawnictwo / Publishing house "Compass"

Tłumaczenie / Translation

ZTP Sigillum Sp. z o.o.

Tekst o Obwarzanku Krakowskim został opracowany przy współpracy z Urzędem Marszałkowskim Województwa Małopolskiego.