

KRAKÓW

*przewodnik
kulinarny*



SPIS TREŚCI

1 WSTĘP	4
2 O AUTORCE	5
3 ŚNIADANIE, KAWA I COŚ SŁODKIEGO	6
Galeria Tortów Artystycznych	7
Poranki	7
Fornir	8
Tartelette.....	8
Pimiento Shop&Bistro	9
MAK Bread&Coffee.....	9
Wesoła Cafe.....	10
Somnium Cafe bar.....	10
Tociekawa	11
Gdzie jeszcze warto wpaść na śniadanie?	11
4 LUNCH, CZYLI OBIAD DNIA	12
Ciepło	13
Smakołyki.....	13
Karakter.....	14
Salute.....	14
Zazie Bistro	15
Hello India	15
Taj.....	16
NORMA.....	16
Pizza na lunch.....	17
Sushi na lunch.....	17
5 SPOTKANIE BIZNESOWE	18
Pod Różą.....	19
Zakładka Bistro	19
Ed Red	20
Pimiento	20
Nami Beef and Reef.....	21
Nago Sushi & Sake	21
Szara Gęś Le Prive.....	22
Halicka Eatery&Bar	22

6	NIEZAPOMNIANA KOLACJA	23
	Euskadi	24
	Filipa 18	24
	Nota Resto	25
	Czeczotka	25
	LConcept 13 Bar&Restaurant	26
	Bottigliera 1881	26
	NOAH	27
	Karakter	27
	VAMOS	28
	Molam Thai Canteen & Bar	28
7	WYJŚCIE INTEGRACYJNE I DOBRA ZABAWA	29
	Kręgle i bilard	30
	Karaoke	30
	Escape Room	30
8	KOKTAJLE, WINO I PIWO	31
	Koktajl Bary	32
	Wine Bary	33
	Multitapy	34
9	KUCHNIA KRAKOWSKA – LOKALNE PRODUKTY I DANIA TYPOWE DLA REGIONU	35
	Gąska	36
	Cechowa	36
	Kapłony i szczeżuje	37
	Andrus	37
	Pod Baranem	38
	Kluska na Placu	38
	Smakołyki	39
	Rajski Ogród	39
	Tradycyjne krakowskie cukiernie	40
	Czego trzeba spróbować w Krakowie?	40
	“Nowofalowe” produkty z Krakowa	40
10	RESTAURACJE W POBLIŻU EXPO KRAKÓW	41
	NORMA	42
	Viale Verde Ristorante	42
	Cube Baldy & Kawa	43
	Przestrzenie Nowohuckie	43

Każdego roku Międzynarodowe Centrum Targowo-Kongresowe EXPO Kraków odwiedzają setki tysięcy wystawców i zwiedzających z Polski i zagranicy. Przyjeżdżają na targi, kongresy, eventy odbywające się w obiekcie, a przy okazji podróży służbowej korzystają z uroków miasta – zwiedzają i poznają lokalną kuchnię. Trend ten określany jest słowem bleisure, które powstało z połączenia angielskich słów: business i leisure, czyli biznes i wypoczynek. Jest to jedno z najważniejszych zjawisk w turystyce, stanowiące istoty punkt w strategii Targów w Krakowie.



W ostatnich latach coraz więcej gości EXPO Kraków zaczęło się do nas zwracać z pytaniem – jaką restaurację lub kawiarnię polecamy w Krakowie, jakie miejsce nadaje się na spotkanie biznesowe, a które warto odwiedzić po godzinach pracy. Odpowiadając, bazowaliśmy na własnych doświadczeniach, licząc po cichu, że te miejsca przypadną do gustu również naszym gościom. W pewnym momencie pytań było tak wiele, że postanowiliśmy przyjrzeć się tematowi. Przeprowadziliśmy badania, z których wyszło, że bardzo wielu wystawców i zwiedzających przyjeżdżających do Krakowa po godzinach biznesowych rozmów, chcą poznać miasto.

**Aleksandra Makiel, Head of Marketing,
Targi w Krakowie**

Tak narodził się pomysł na stworzenie przewodnika gastronomicznego po Krakowie. Na co dzień nie zajmujemy się gastronomią a organizacją eventów, dlatego do współpracy zaprosiliśmy Kati Płachecką – dziennikarkę kulinarną z Krakowa, która z myślą o potrzebach gości EXPO Kraków wybrała miejsca szczególne na kulinarnej mapie miasta. Jestem jednak przekonana, że z przewodnika śmiało mogą korzystać również mieszkańcy Krakowa, którzy cenią sobie dobrą kuchnię i ciekawe przestrzenie.

**Katarzyna Gościańska-Dembowska, PR Managerka,
Targi w Krakowie**





2 O AUTORCE

Jestem dziennikarką kulinarną z Krakowa, a przede wszystkim urodzoną krakowianką – od lat staram się poznać to miasto od podszewki i pokazywać wszystkie nieoczywistości, których brakuje w przewodnikach. Kraków, to tygiel kultur, a dzięki temu także doświadczeń i smaków, których warto spróbować.

Ogromnie się cieszę, że odwiedzicie moje ukochane miasto, którym z dumą dzielę się ze światem. Im dłużej podróżuję, tym bardziej upewniam się w przekonaniu, że nasza lokalna gastronomia może śmiało konkurować z innymi europejskimi metropoliami. A w kilku dyscyplinach zająć pierwsze miejsce (pieczywo!).

Gorąco namawiam: zostańcie w Krakowie na dłużej, porozkoszujcie się tym niespiesznym, lekko zaspanym klimatem. A jak wiadomo, najlepiej zwiedza się z pełnym brzuchem!

Mam nadzieję, że i Wy potraficie w przyjemny i pyszny sposób spędzić czas w podróży służbowej. Jeżeli wybieracie się do Krakowa, to rzućcie okiem na moje propozycje – jestem pewna, że każdy znajdzie w nich m.in. swoją ulubioną kawiarnię, śniadaniownię i winiarnię. Przecież Kraków nie tylko obwarzankiem się toczy! Na kolejnych stronach znajdziecie propozycje miejsc, w których:

- zaczniecie dzień sytym śniadaniem złożonym np. z wytrawnych gofrów, puszystych naleśników, kanapek z chrupiącego chleba na zakwasie, past, bowli i wielu, wielu innych jakościowych produktów;
- zjecie szybkie i pożywne lunchy, które potrafią zaskakiwać połączeniami smakowymi, poprawić humor, a nawet uzależnić!
- spotkania biznesowe nabiorą nowego, smaczniejszego wymiaru. Nie od dzisiaj wiadomo, że najlepsze kontrakty podpisuje się z pełnym i zadowolonym żołądkiem;
- nie tylko zjecie, ale także przeżyjecie najciekawsze kolacje – solo, we dwoje lub większą grupą;
- poimprezujecie do białego rana w dobrym (słowo klucz) stylu;
- spróbujecie ciekawych koktajli, win i piw (także regionalnych);
- zachwycą Was smaki prawdziwej, uczciwej, regionalnej kuchni. Nie, nie będą to tylko obwarzanki i kawa (którą, bądź co bądź, mamy doskonałą)!

Kati Płachecka


3

ŚNIADANIE, KAWA I COŚ SŁODKIEGO

Być może słyszeliście, że prawdziwi krakowianie donikąd się nie spieszą i na wszystko mają czas? Szczególnym zamiłowaniem darzą śniadania na mieście. Jeżeli chcecie dowiedzieć się, jak wygląda i co ważniejsze – jak smakuje – poranek po krakowsku, sprawdźcie, co polecam. Wybrałam dla Was najlepsze i sprawdzone miejsca, w których posmakujecie krakowskiego stylu życia *“before 10 a.m.”*. Wszystkie opisane poniżej śniadaniownie serwują śniadania przez 7 dni w tygodniu. Każde z miejsc posiada w menu opcje wegetariańskie.

**PORANKI**


GALERIA TORTÓW ARTYSTYCZNYCH

 [ul. Romanowicza 1](#)
Dzielnica: Zabłocie


Niech Was nie zmyli nazwa tego miejsca. Galeria Tortów Artystycznych to miejsce zarówno na kawę z ciastkiem, jak i na fantastyczne śniadanie (również na słono). Na ten pierwszy posiłek *Galeria* proponuje m.in. maślaną brioche z jajecznicą, karmelizowaną cebulką i tartym serem Comté. Sporo tu akcentów i smaków rodem z Paryża, ale nie brakuje też swojskiego polskiego twarogu. Bariści pracują na kawie i herbatach jakości specjality. Od piątku do niedzieli karta śniadań zachwyca propozycjami gourmet, takimi jak serwowane na etażerze śniadanie kontynentalne dla dwojga.

Kawiarnia słynie też z wypieków półfrancuskich, więc nie wychodźcie stąd bez świeżego croissanta lub pain au chocolat.




 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Muzeum Fabryka „Emalia”
Oskara Schindlera

PORANKI

 [Plac Bawół 4](#)
Dzielnica: Kazimierz


Niezwykle popularna śniadaniownia, do której często ustawiają się kolejki. Stojący w nich wiedzą, że warto poczekać na wolny stolik, bo śniadania są warte niejednego grzechu. Gastronomiczna przygoda właścicielki Poranków zaczęła się od pracowni słodkich wypieków (na dowód w kawiarni znajdziecie witrynę pełną jej najlepszych słodkości, w tym słynnych serników). Na przekór nazwie, Poranki serwują śniadania do późnych godzin popołudniowych. W karcie znajdziecie propozycje zarówno wytrawne, jak i słodkie. To dobry adres na gofry, amerykańskie pancakes oraz tosty francuskie. Na duży głód sprawdzi się śniadaniowy burger z białą kiełbasą i jajkiem sadzonym. Jest również pyszny wegański bowl pełen warzyw i strączków.

Porcje w Porankach są obfite, a jedzenie nie tylko pięknie wygląda, ale i świetnie smakuje.


 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Stara Synagoga,
Ulica Szeroka





 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Barbakan, Planty,
Stary Kleparz


FORNIR


 [ul. Długa 12 \(w podwórku\)](#)
Dzielnica: Stare Miasto

Fornir to znane i lubiane miejsce, do którego zagląda się zarówno na śniadanie, jak i na posiadówkę przy kawie z czymś słodkim. W menu śniadaniowym znajdziecie przede wszystkim kanapki na chlebie własnego wypieku, hojnie obłożone sezonowymi produktami ze Starego Kleparza – pobliskiego placu targowego z kilkusetletnią historią. Do kanapek możecie wybrać jeden z kilku talerzyków, tworząc tym samym swój unikalny zestaw śniadaniowy. Wegetarianie i weganie będą zadowoleni. W Fornirze na porządku dziennym jest wybór słodkich wypieków: rustykalnych drożdżówek, kruchych rurek z kremem, ciast i serników. Bariści Forniru zaparzą dla Was kawę speciality.

Lokal warto odwiedzić szczególnie w ciepłe dni, ponieważ posiada malowniczy ogródek w zacisznym podwórku kamienicy.

TARTELETTE

 [ul. Stradomska 15](#)
Dzielnica: Stare Miasto

 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Zamek Królewski na Wawelu,
Planty

Cukiernia i kawiarnia, serwująca pyszne śniadania przez cały dzień. W karcie liczącej kilkanaście propozycji przeważają lekkie i słodkie śniadania. Dania robione są na bazie świeżych warzyw i owoców, kremowego labnehu i domowych konfitur, którym towarzyszy jajko na miękko, sery i domowa chałka. Witryny kawiarni wręcz uginają się od wypieków, powstających w tradycyjnej cukierniczej pracowni. Wypieki Tartelette stanowią doskonały mariaż ciastkarstwa, jakie pamiętamy z dzieciństwa, z nowoczesnym paryskim cukiernictwem. Od wiosny do jesieni warto usiąść na patio, choć designerskiemu wnętrzu kawiarni też niczego nie brakuje. Kawa pochodzi z lokalnej palarni, a oprócz klasycznych napojów zawsze znajdziecie tu ciekawe autorskie propozycje na daną porę roku.


Spróbujcie torcika orzechowo-kawowego, sernika wiedeńskiego, ciastka nugat i eklerków różanych.



 **ZOBACZ W OKOLICY:**

Stary Kleparz,
Bazylika św. Floriana

PIMIENTO SHOP&BISTRO


 [ul. św. Filipa 21](#)
Dzielnica: Stare Miasto

To jedyny adres w zestawieniu, w którym nie znajdziecie ani fikuśnych, ani domowych wypieków. Same konkrety, nie ma lady z ciastkami, ale lodówki z wędlinami i stekami jakości premium. Pimiento to znane w Krakowie steak house'y, a lokal przy ulicy św. Filipa jest sklepem połączonym z bistro. Wróćmy jednak do śniadań, które szczerze polecam. Prawie wszystkie śniadania w Pimiento zawierają mięso (w karcie jest zawsze tylko jedna propozycja dla wegetarian). Większość pozycji to grubo krojone pajdy rzemieślniczego chleba z pobliskiej piekarni, obłożone bogato wędlinami, Jamón Serrano, kaszanką, tatarem lub... stekiem. Najlepszą odpowiedzią na konkretną potrzebę podaży kalorycznej będzie ich śniadaniowy burger. Jeżeli chcecie spróbować czegoś bardzo krakowskiego, wybierzcie pajdę z serdelkiem.

Pimiento sąsiaduje z kultowym Starym Kleparzem, więc po śniadaniu przespacerujcie się między stoiskami, by zabrać ze sobą świeże oscypki.



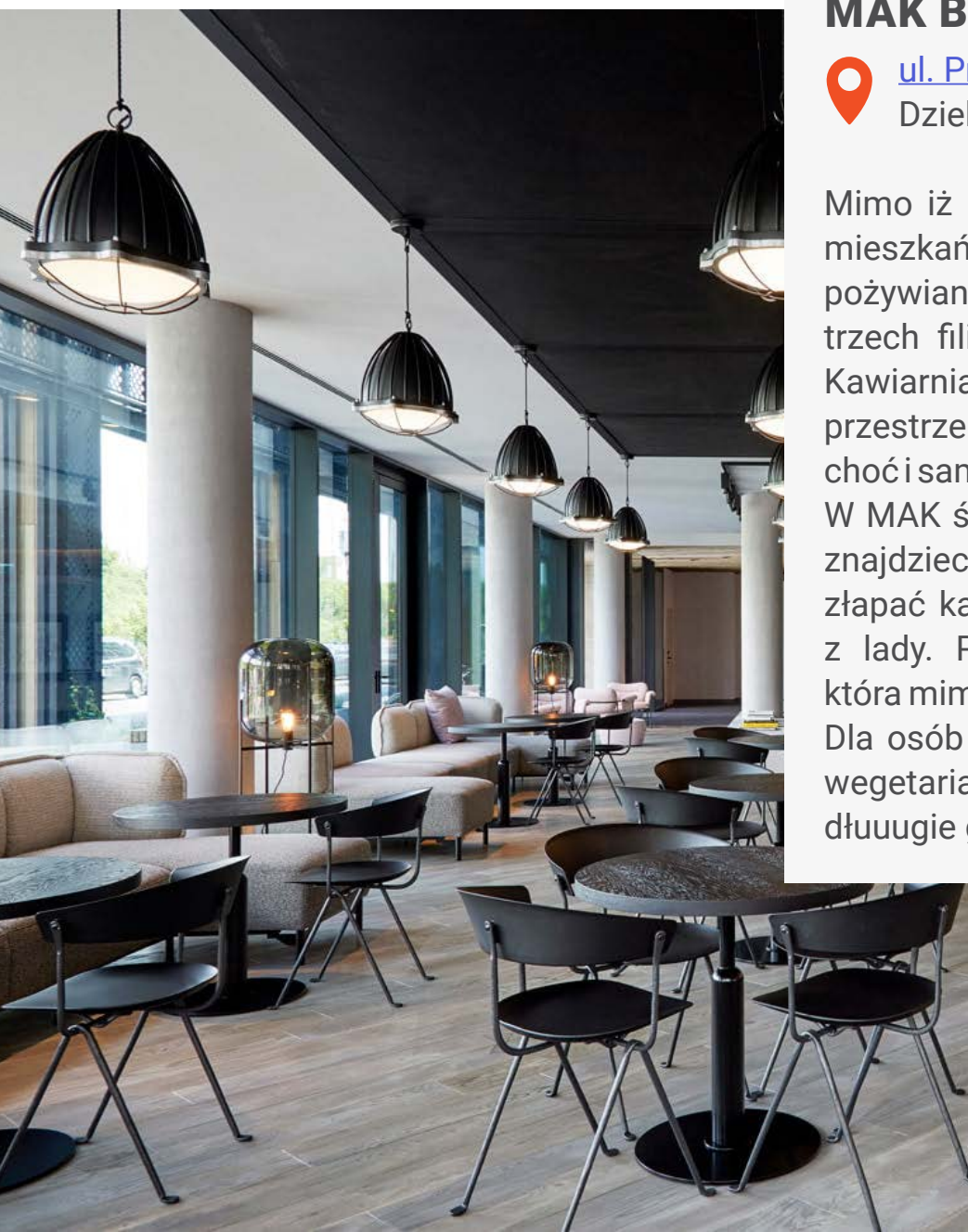
MAK BREAD&COFFEE

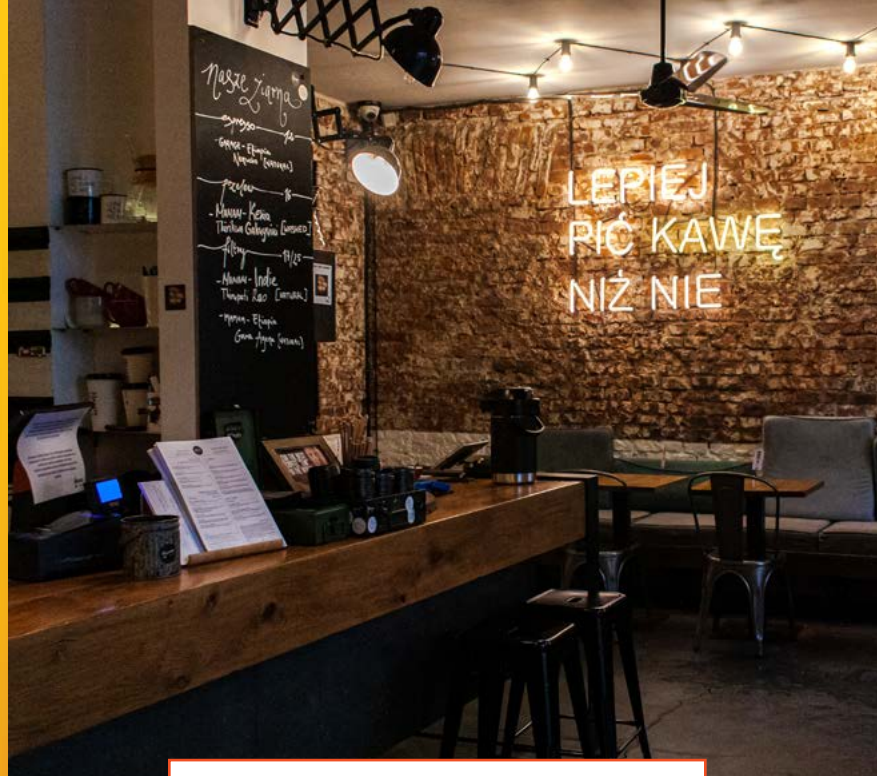
 [ul. Przemyska 5](#)
Dzielnica: Kazimierz

Mimo iż mieści się w hotelu, jest tak często odwiedzana przez mieszkańców Krakowa, że stała się ulubionym miejscem pożywiania i pracy wszystkich freelancerów (poznacie ich po trzech filiżankach kawy, okruszkach i laptopach na kolanach). Kawiarnia w hotelu PURO Kazimierz to duża i pięknie urządzona przestrzeń, która sprzyja spotkaniom, również tym biznesowym, choć i samotny podróżnik będzie się czuł w tym miejscu swobodnie. W MAK śniadanie zjemy od 8:00 aż do 18:00, a w karcie zawsze znajdziecie opcje wegetariańskie i wegańskie. Jeżeli chcecie złapać kawę z czymś słodkim, wystarczy wybrać świeży wypiek z lady. Polecam szczególnie struclę czekoladowo-orzechową, która mimo sporego rozmiaru szybko znika w czeluściach brzucha. Dla osób lubiących mięso polecam klasyk: kanapkę Reuben, dla wegetarian: ogromną szakszuskę z ciecierzycą, która nasyci na dłuuuuże godziny.

 **ZOBACZ W OKOLICY:**


Muzeum Galicja,
Bulwary Wiślane





 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Muzeum Fotografii

WESOŁA CAFE


 [ul. Rakowicka 17](#)
Dzielnica: Wesoła

Znana i szanowana kawiarnia-instytucja, w dodatku położona bardzo blisko Dworca Głównego. Lubicie (lub musicie) zjeść wcześniej? Dobrze się składa, bo w Wesolej śniadania serwują już od 7:30. Oprócz tego możecie liczyć na parzoną na kilka sposobów kawę speciality i duży wybór herbat najlepszej jakości. Obszerna karta śniadaniowa mieści: jajka i bajgle, a także bardziej złożone i wymyślne zestawy. Jest tu pożywnie i zdrowo. Kuchnia działa przez cały dzień. Jakiś czas temu Wesoła Cafe rozwinęła się o własną piekarnię rzemieślniczą BUKA, mieszczącą się w tej samej kamienicy. Weźcie sobie z niej coś na drogę.

Jeżeli wybieracie się do Wesolej w kilka osób, warto zarezerwować stolik. Latem zagłębicie do przestronnego ogródka w podwórku kamienicy.

SOMNIUM CAFE BAR

 [ul. Meiselsa 5 \(Dzielnica: Kazimierz\)](#)

 [ul. Przemysłowa 1 \(Dzielnica: Zabłocie\)](#)

W obydwu lokalach Somnium nie zjecie wielkiego śniadania, ale dostaniecie pyszne kanapki i wypiekane na miejscu ciasteczka i ciasta. Somnium nie mogło zabraknąć w przewodniku, bo to po prostu moje ulubione kawiarnie z dobrą energią i jeszcze lepszą kawą (oczywiście jakości speciality). Zajrzyjcie do witryny z wypiekami, bo zawsze czeka w niej coś smacznego – a to sernik, a to ciasto cytrynowe, a to cynamonowe. W Somnium stali bywalcy mieszają się z turystami, można tu przycupnąć z laptopem i popracować. Można też nie robić nic – po prostu rozkoszować się aromatem świeżo parzonej kawy i naładować wewnętrzną baterię na resztę dnia.



TOCIEKAWA



[ul. Długa 37](#)

Dzielnica: Stare Miasto

Miejsce na coś słodkiego! Najmocniejszymi zawodnikami kawiarni Tociekawa są serniki – pieczone na miejscu i dostępne codziennie w przynajmniej kilku smakach. W witrynce zobaczycie również słoiki z tiramisu (oj warto!).

Bar oferuje świetny wybór kaw specjality, w tym wiele ciekawych autorskich napojów, jak np. kawa z chałwą czy sok pomarańczowy z matchą. Miłośnicy matchy powinni spróbować też innej herbacianej wariacji – Hojicha Flat. Tociekawa bywa zatłoczona i gwarna, więc na spotkania i do pracy polecam spokojną salę w piwniczce, z której jest widok na kuchnię i powstające w niej wypieki. Ta kawiarnia to idealne pit stop na odpoczynek, uzupełnienie kofeiny i... kalorii.

Zajrzyjcie na podwórko – Tociekawa ma bardzo duży, zielony ogród.



ZOBACZ W OKOLICY:

Stary Kleparz,
Barbakan

GDZIE JESZCZE WARTO WPAŚĆ NA ŚNIADANIE I KAWĘ?

- **Stare Miasto:** Bun Bakery, Karma, Astrid, Krusz, Charlotte, Massolit Bakery, Smakołyki, Bhajan Cafe, Przesada, Bistro Bene, Szalej Cafe
- **Kazimierz:** Ranny Ptaszek, Hummus Amamamusi, Bazaar Bistro, Urban Coffee, Muhabbet, Charlotte Menora, Suwayda
- **Stare Podgórze:** Targowa 2, Spoko Pub, Crush, Forum, Urban Coffee
- **Zabłocie:** Kawa – Romanowicza, Knitted Coffee
- **Grzegórzki:** Figue, Sady Bistro
- **Nowa Huta:** Czyżyk, Centralka
- **Salwator:** Zaczyn
- **Dębniki:** Cafe Manggha, Zielna bar kawowy, Królowa Przedmieścia
- **Ruczaj:** Fusy i okruchy
- **Krowdrza i Bronowice:** Bałyk Bar, Public Order, Słodko i czule, Urban Coffee, Korba i Młynek

4

LUNCH, CZYLI OBIAD DNIA

W porze lunchowej w Krakowie także można dostrzec charakterystyczny rytm życia miasta. Podobnie jak podczas śniadań, krakowianie lubią spotkać się na posiłku w ciągu dnia. Restauracje w mieście oferują różnorodne opcje na obiad – dostaniemy zarówno potrawy tradycyjne, jak i te z najdalszych zakątków świata. Masz ochotę na pierogi? Znajdziecie je tu w kilkunastu smakach. A może dzisiaj wolisz makaron albo pizzę? W każdym z wymienionych przeze mnie miejsc, możesz liczyć na rzetelne menu i przyjazną obsługę. Podobnie jak przy porannym posiłku i lunch w Krakowie może stać się wyjątkowym doświadczeniem, pozwolić na zanurzenie się w lokalnej kulturze i niespieszne delektowanie się wyśmienitym jedzeniem.



TAJ

CIEPŁO



[ul. Dietla 15](#)

Dzielnica: Kazimierz

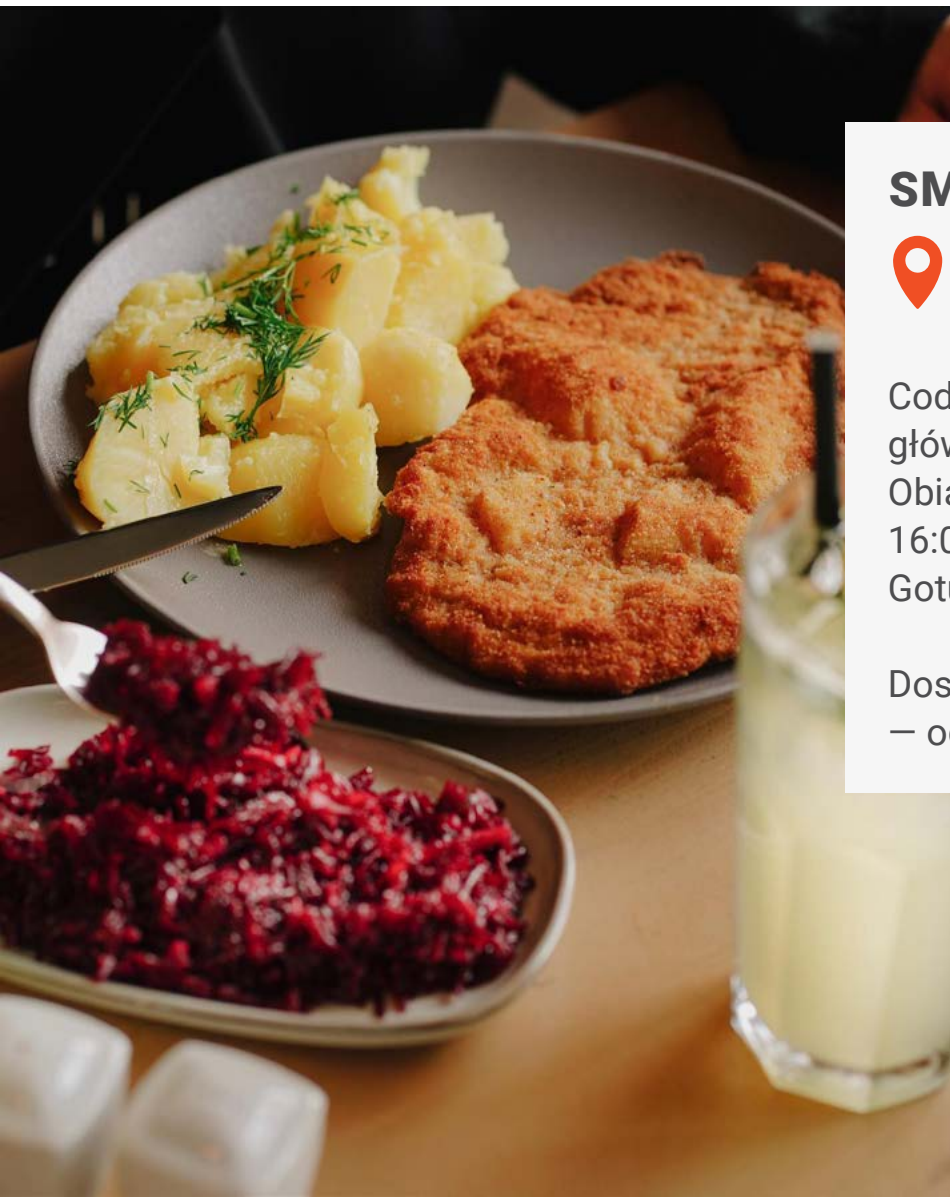
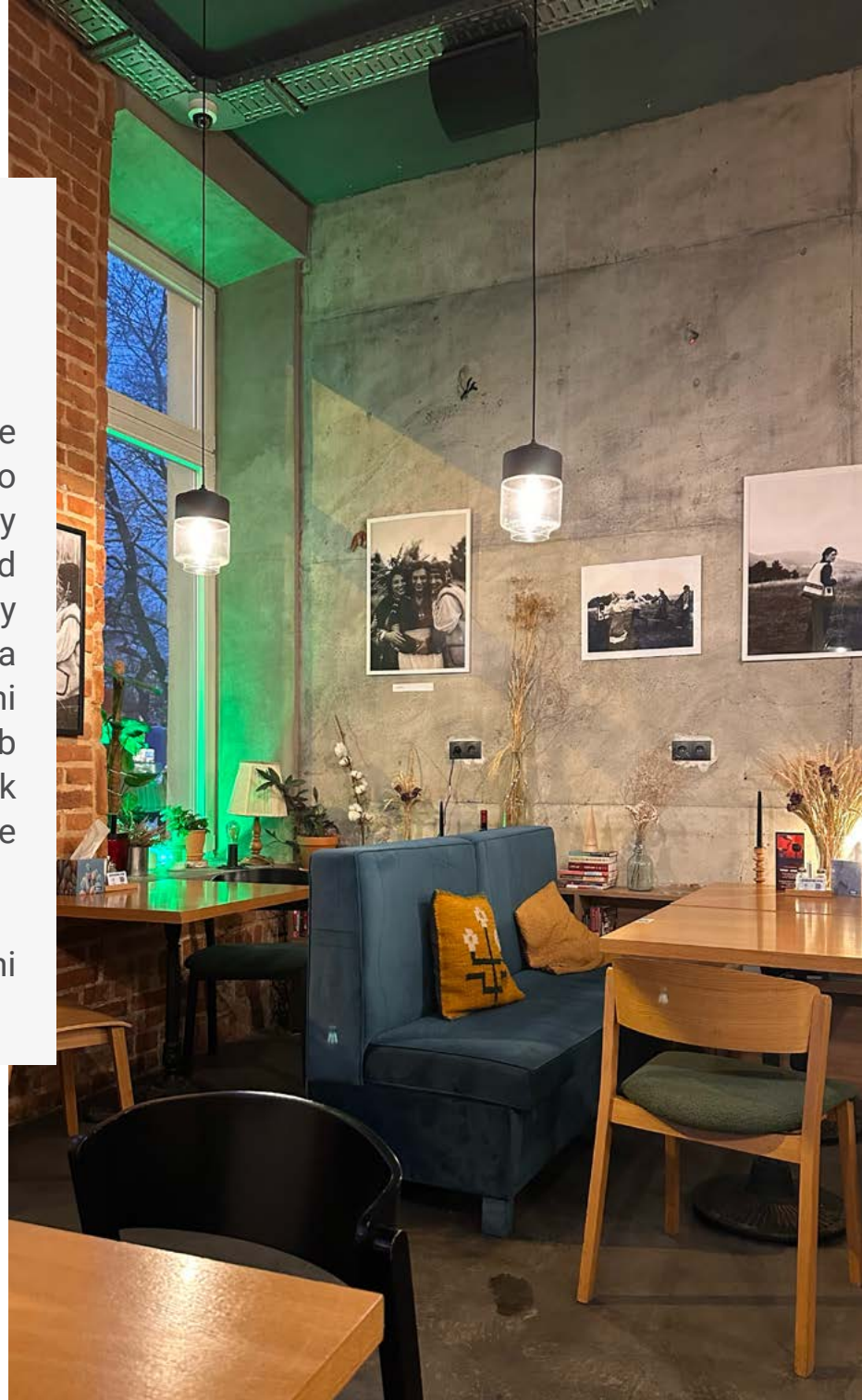
Ta ukraińska restauracja proponuje lunchy, które szczególnie cenię za ich domowy charakter (i takiego też spodziewajcie się w wystroju). Zestaw lunchowy można zjeść od wtorku do piątku, w godzinach od 12:00 do 16:00. Do wyboru są zawsze trzy zupy i trzy dania główne, na przykład barszcz ukraiński, zupa z pulpecikami mięsnymi, pieczone udka z młodymi ziemniakami i surówką, pierogi z ziemniakami lub z mięsem. Restauracja oferuje bardzo dobry stosunek ceny do jakości, bo solidne porcje zjemy w przedziale 34-37 zł!

Dla wszystkich, którzy tęsknią za domowymi smakami i kuchnią „jak u babci”.



ZOBACZ W OKOLICY:

Zamek Królewski na Wawelu,
Kościół Na Skałce



SKAKOŁYKI



[ul. Straszewskiego 28](#)

Dzielnica: Stare Miasto

Codziennie proponowany jest inny zestaw obiadowy (zupa i danie główne – mięsne lub wegetariańskie) z kompotem w cenie 36 zł. Obiady dnia dostępne są od poniedziałku do piątku, od 12:00 do 16:00. Do Smakołyków warto zaglądnąć również na dania z karty. Gotują po polsku i robią to bardzo smacznie.

Dostaniemy tu wszystko, czym może pochwalić się polska kuchnia – od gołąbków i pierogów aż po kotleta schabowego.




ZOBACZ W OKOLICY:

Muzeum Narodowe w Krakowie,
Collegium Novum UJ



KARAKTER

 [ul. Brzozowa 17](#)
Dzielnica: Kazimierz

Prawdopodobnie ulubione lunchy krakowian serwowane są właśnie w restauracji Karakter, wyróżnionej przez przewodnik Michelin. Zestaw lunchowy (za 53 zł) układacie spośród trzech przystawek, trzech dań głównych i dwóch deserów. Popularnością w porze lunchowej cieszy się również Mule bar: mule w sześciu sosach do wyboru z bagietką lub frytkami (43 zł). Jeżeli zdecydujecie się na zestaw, czyli mule z przystawką i deserem, cena wzrasta do 59 zł.


Powiedzieć, że Karakter jest kultowym miejscem na gastrymapie Krakowa, to nie powiedzieć nic. Tu po prostu wypada zaglądnąć.

ZOBACZ W OKOLICY:

Synagoga Tempel,
Synagoga Remu



SALUTE


 [ul. Romanowicza 4](#)
Dzielnica: Zabłocie

Zestaw lunchowy można zamówić od poniedziałku do piątku, od 12:00 do 17:00. Lunch w cenie 45 zł obejmuje: przystawkę, danie główne i deser. Codziennie możecie wybierać spośród trzech przystawek i trzech dań głównych. Zawsze są dostępne dania bezmięsne. Co więcej, Salute w porze lunchowej proponuje świetne ceny kawy, napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Koniecznie spróbujcie lemoniady cytrusowo-waniliowej!

ZOBACZ W OKOLICY:


Muzeum Sztuki Współczesnej w Krakowie MOC AK

ZAZIE BISTRO

 [ul. Józefa 34](#)
Dzielnica: Kazimierz


We francuskiej restauracji Zazie, starszej siostrze Charakteru, zestaw lunchowy w cenie 49 zł wybieramy spośród trzech przystawek, trzech dań głównych i dwóch deserów. Co się chwali, deser można zamienić na kawę, herbatę, cydr lub kieliszek wina domowego. Na koneserów czeka lunchowe gratin – uwielbiana przez wielu zapiekanka z ziemniaków w jednej z dwóch wersji: z kozim serem i szpinakiem lub z kaczką i porami. Za zestaw z przystawką i deserem zapłacicie 57 zł.

Doskonała lokalizacja dla eksploratorów cudów Kazimierza.


 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Synagoga Wysoka,
Plac Nowy



HELLO INDIA

 [ul. Augustańska 24 \(wejście od Węglowej\)](#)
Dzielnica: Kazimierz

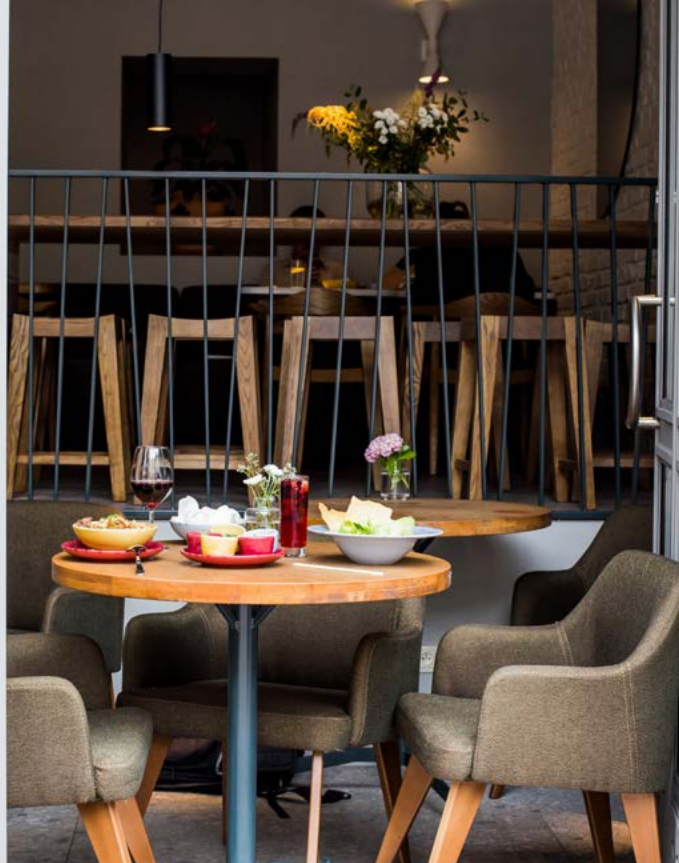
Czym jest Thali lunch? To taca pełna małych porcji, tworzących pyszny, sycący posiłek. Hello India serwuje go w dwóch wersjach – mięsnej lub wegetariańskiej. Lunch składa się z pięciu mniejszych elementów serwowanych na tacy: dania mięsnego lub wegetariańskiego, dalu z soczewicy, raity, sałatki i ryżu lub chlebka naan. Dodatkowo można wybrać stopień ostrości dań. Lunch dostępny jest od poniedziałku do piątku w godzinach 12:00 - 16:00 i kosztuje 35-39 zł.

 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Muzeum Etnograficzne,
Kościół Św. Katarzyny



THAI FOOD

PN-CZW 12:00-23:00
PT-SB 12:00-24:00
SO 12:00-21:00



TAJ

 [ul. Miodowa 19 \(Kazimierz\)](#)


 [ul. Szpitalna 9 \(Stare Miasto\)](#)

Szybka i konkurencyjna cenowo oferta lunchowa jest dostępna w wersji mięsnej oraz wegańskiej. Taj serwuje lunchy od poniedziałku do piątku, w godzinach od 12:00 do 16:00.

Za 37 zł otrzymacie zestaw: przystawkę lub zupę, danie główne oraz wodę.

W obydwu lokalizacjach restauracja dysponuje dużą przestrzenią, co sprzyja spotkaniom i umożliwia chwilę odpoczynku, zaskoczy Was przyjemnym dla oka designem.

NORMA

 [ul. Życzkowskiego 5](#)
Dzielnica: Czyżyny

Luźna, osiedlowa makaroniarnia w stylu modnej kantyny. Przy stolikach spotykają się mieszkańcy, studenci politechniki i pracownicy pobliskich biur. Od poniedziałku do piątku, w godzinach 12:00 do 16:00 obowiązuje oferta specjalna na lunchy (35 zł). W cenie zestawu są zupa oraz danie główne: robiony na miejscu makaron, codziennie z innym sosem. Lunchy dostępne są w dwóch wersjach: mięsnej i wegetariańskiej. Aby odwiedzić Normę, nie trzeba wjeżdżać do ścisłego centrum miasta. Dzięki temu restauracja ma coś, czym nie może się pochwalić większość restauracji w Krakowie: obszerny parking dla klientów.

Po zakończonym obiedzie można rozprostować nogi w pobliskim Parku Lotników.

ZOBACZ W OKOLICY:

Muzeum Lotnictwa,
Park Lotników Polskich
w Krakowie



PIZZA NA LUNCH

Najlepsze miejsca w Krakowie na pizzę neapolitańską?

- Na Starym Mieście to zdecydowanie: **N’Pizza** (ul. Rajska 3) oraz **Sette** (ul. Zwierzyniecka 32).
- Na Kazimierzu odwiedza się **Nolio POP** (ul. Miodowa 33 A), **Placek Wolnica** (Plac Wolnica 2) oraz kultowe **NOLIO** (ul. Krakowska 27, które jednak otwierane jest dopiero o 16:00).
- Bardzo dobrze wypadają również pizzerie w Starym Podgórzu: **OLIO** (ul. Nadwiślańska 7), **Pizzeria 00** (ul. Kalwaryjska 32) oraz **My Pizza** (ul. Józefińska 4).
- Poza centrum miasta warto się udać do położonej na północy Krakowa pizzerii **Numero Uno** (ul. Franciszka Książka 1, Mistrzejowice), słynącej z pizzy w stylu canotto – z wyrośniętym puchatym brzegiem.

We wszystkich wymienionych pizzeriach pracuje się według szkoły neapolitańskiej na składnikach importowanych z Włoch. Będziecie zadowoleni!

SUSHI NA LUNCH

W Krakowie mamy wyjątkowo dobre sushi bary z doskonałą ofertą lunchową.

- W zaułkach Starego Miasta warto odnaleźć elegancki **Nami Beef & Reef** (Stolarska 13), w którym na zestawy w cenach 50-95 zł składają się sushi, tempura oraz grillowane mięsa i warzywa. Oferta lunchowa obejmuje również zestawy wegetariańskie. Nieopodal mieści się **Nago Sushi & Sake** (ul. św. Gertrudy 7) z menu lunchowym w cenach 49-95 zł. Zestawy w sześciu wariantach składają się z warzywnej przekąski (sałatka z marynowanej rzepy z kimchi, wakame i marynowane ogórki), sushi, dania głównego i deseru (lody imbirowe z karmelem teriyaki).
- Na Kazimierzu warto odwiedzić dwa niewielkie, kameralne sushi bary: **Youmiko Sushi** (ul. Józefa 2) oraz **Daigo Sushi** (ul. Bocheńska 5). Każdy z nich proponuje lunch w wersji rybnej lub wegańskiej. Oba mają niewiele miejsc siedzących, ale za to słyną z mistrzowsko robionego sushi.
- W dzielnicy Zabłocie sprawdźcie azjatycką restaurację **Hankki** (ul. Zabłocie 19A, wejście od ul. Przemysłowej). Od wtorku do piątku (12:00-16:00) dostępna jest oferta lunchowa z zestawami sushi w pudełku bento. Z ciepłej kuchni można zamówić miskę Sake Dango lub Kimchi Fried Rice za 35 zł. Piękne wnętrze w stylu zen sprzyja spotkaniom, również tym biznesowym.
- Stare Podgórze należy do **Yatai Sushi** (Rynek Podgórski 14). Przykładowy zestaw za 42 zł w Yatai: zupa misoshiru z tofu, bowl z grillowanym żeberkiem, ryżem, piklami i warzywami, futomaki z grillowanym łososiem i sosem kabayaki.



5

SPOTKANIE BIZNESOWE

Wybierz restaurację z poniższej listy, jeżeli zależy Ci na tym, by nie tylko zachwycić swoich kontrahentów świetnym jedzeniem i winem, ale i porozmawiać o biznesie w komfortowych warunkach. Te miejsca słyną z doskonałej kuchni i nienagannej, dyskretnej obsługi. Wiele z nich posiada prywatne sale VIP, które można wynająć na wyłączność. Tu umowy podpisują się same!



NOTA RESTO

POD RÓŻĄ



[ul. Floriańska 14](#)

Dzielnica: Stare Miasto

Restauracja Pod Różą mieści się w hotelu o tej samej nazwie. Schowana przed tłumem płynącym ulicą Floriańską, zapewnia spokój i zachwyca ekskluzywnym, minimalistycznym wystrojem. Młody szef kuchni Mateusz Szul kontynuuje przeszło dwudziestoletnią tradycję tego miejsca, proponując gościom autorską kuchnię tworzoną z produktów premium.

Nie przesadzę, mówiąc że absolutnie każde danie z karty jest tu godne uwagi (warto spróbować legendarnego, ręcznie robionego makaronu pappardelle z prawdziwkami w esencjonalnym rozmarynowym, sosie demi-glace). Przez 7 dni w tygodniu restauracja serwuje lunch degustacyjny w cenie 79 zł, na który składają się: taca przystawek z pieczywem, danie główne oraz deser (menu zmienia się codziennie). Kuchnia Pod Różą jest od lat na oku Michelin – restauracja może się pochwalić rekomendacją czerwonego przewodnika. Wyróżnia ją także doskonała selekcja win z własnego importu. W restauracji można też wynająć salę Szef Room – prywatną przestrzeń dla kilkunastu osób.

Istnieje możliwość zamówienia menu degustacyjnego.



ZOBACZ W OKOLICY:

Brama Floriańska,
Kościół Mariacki



ZAKŁADKA BISTRO



[ul. Józefińska 2](#)

Dzielnica: Stare Podgórze

Restauracja położona w jednym z najbardziej malowniczych zakątków Krakowa, tuż przy kładce Bernatka, czyli krakowskim „moście zakochanych”. Zakładka na swoją markę pracuje od 2013 roku i nie od dziś szczydzi się rekomendacjami od Michelin i Wine Spectator. Króluje tu kuchnia francuska rodem z paryskich bistro: tatar z frytkami, mule, ślimaki, zupa cebulowa i crème brûlée. Na uwagę zasługują także dania inspirowane kuchnią polską. Karta zmienia się często, zależnie od sezonu i tego, co zainspiruje szefa kuchni Rafała Targosza. Codziennie dostępne są również dania dnia wypisane na tablicy. Warto o nie pytać, bo to zawsze ciekawe i dopracowane propozycje.

Zakładka dysponuje dużą powierzchnią, a także prywatnymi salami, mogącymi pomieścić grupy od kilkunastu do nawet 40 osób.




ZOBACZ W OKOLICY:

Cricoteka
Rynek Podgórski




ED RED

 [ul. Bocheńska 7](#)
Dzielnica: Kazimierz

Sekret sukcesu restauracji Ed Red kryje się w zapewnieniu gościom ekskluzywnych doznań kulinarnych w bardzo luźnej atmosferze. W wystroju restauracji królują drewno i naga cegła, a otwarta kuchnia skrac dystans i pozwala podglądać pracę zespołu. Kelnerzy, zamiast białych rękawiczek, noszą prążkowane bawełniane t-shirty, co nie kłóci się z ich nienaganną obsługą, gościnnością oraz znajomością win. Ed Red, który oryginalnie powstał w 2014 roku, został zamknięty w czasie pandemii. Po prawie czterech latach przerwy powrócił w rozszerzonej formule.

Ed Red chce być teraz znany nie tylko z najlepszych steków, ale i z ekologicznego drobiu. Stąd pełna nazwa miejsca to dziś Ed Red Steak & Poultry House.

 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Muzeum Inżynierii i Techniki

PIMIENTO

 [ul. Józefa 23 \(Kazimierz\)](#)


 [ul. Stolarska 13 \(Stare Miasto\)](#)

W Krakowie już od kilkunastu lat Pimiento cenione jest za najlepsze steki. Zdecydowanie jest to steakhouse dla wymagających, bo znajdziemy tu wybór argentyńskich steków premium, wołowiny Wagyu i japońskiej wołowiny Kobe, a co za tym idzie – zjemy mięso z wyższej półki cenowej. W menu dostępne są także opcje dla peskatarian i wegetarian. Tutaj możecie się spodziewać perfekcyjnej, doskonale wyszkolonej i dyskretnej obsługi, która doradzi, co zamówić oraz pomoże dobrać wino idealnie pasujące do zamówionego dania.

Restauracja przy ulicy Stolarskiej dysponuje lokalem o większej powierzchni, posiada też salę VIP wynajmowaną na wyłączność.




NAMI BEEF AND REEF

 [ul. Stolarska 13](#)
Dzielnica: Stare Miasto




Nie jest tajemnicą, że ekskluzywna restauracja Nami należy do tych samych właścicieli, co sąsiedni steakhouse Pimienta, można więc oczekiwać kulinarnych doznań najwyższych lotów. Ich najnowszy projekt zachwyca jedzeniem jakości premium i łączy w sobie produkty z lądu (*beef*) i morza (*reef*). Dostaniecie tu m.in.: szkockiego łososa, tuńczyka bluenfin, homary, wołowinę Wagyu, wieprzowinę Iberico. W kuchni królują: japoński grill Robata, sushi i tempura. Restauracja zachęca swoich gości do dzielenia się daniami, które podawane są na niewielkich talerzykach. Szef kuchni Nami, koreańczyk Taiyo Jung, został już kiedyś dostrzeżony przez przewodnik Michelin i sądzę, że wyróżnienie dla Nami jest jedynie kwestią czasu.

Nami dosłownie przenosi swoich gości na egzotyczną rafę koralową za sprawą ogromnego morskiego akwarium, które ozdabia wnętrze.

 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Bazylika Dominikanów,
Rynek Główny, Sukiennice


NAGO SUSHI & SAKE

 [ul. św. Gertrudy 7](#)
Dzielnica: Stare Miasto

Tuż przy krakowskich Plantach i rzut beretem od Wawelu znajduje się Nago – elegancki i jednocześnie kameralny sushi bar z dużym wyborem sake. Oprócz sushi, w menu na uwagę zasługuje tatar z tuńczyka, ceviche z krewetek argentyńskich i tiradito z lucjana (Red snapper). W Nago na życzenie można wynająć prywatną salę, która pomieści kilkunastoosobową grupę.

Warto usiąść przy barze i obserwować sprawną pracę sushimasterów.



 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Zamek Królewski na Wawelu,
Planty

SZARA GĘŚ LE PRIVÉ



[Rynek Główny 17](#)

Dzielnica: Stare Miasto



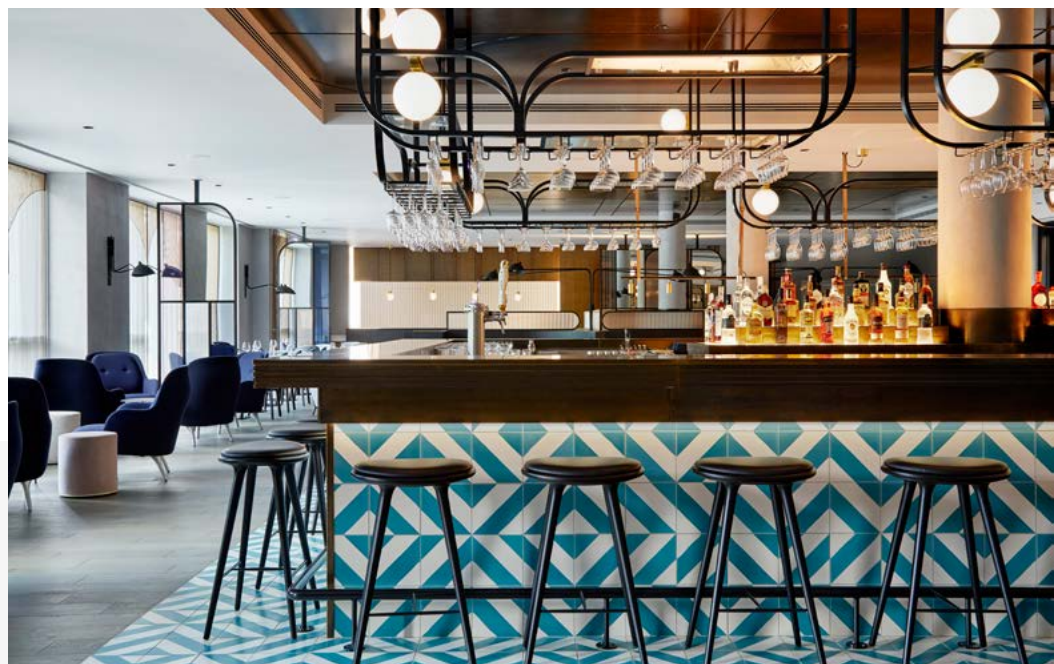
Prawdopodobnie najbardziej imponujące prywatne sale w Krakowie zobaczycie w restauracji Szara Gęś. Fantazyjny wystrój przywodzi na myśl Alicję z Krainy Czarów. Wnętrza urządzone są bogato, a przy tym spójnie i przytulnie – wszyscy moi goście czuli się tu doskonale. Szara Gęś Le Privé proponuje wyrafinowaną kuchnię polską, a jej popisowym daniem jest konfitowana nóżka z gęsi z modrą kapustą i sosem z *suski sechlońskiej* (suszona, wędzona śliwka), czyli regionalnego produktu z Małopolski. Warto spróbować także firmowego deseru Szara Gęś – imponującego gęsięgo jaja z czekolady, które kryje wyśmienite nadzienie. Dania można zamawiać à la carte lub zdecydować się na menu degustacyjne.

Szara Gęś Le Privé mieści się na pierwszym piętrze zabytkowej kamienicy Hetmańskiej, skąd rozpościera się fantastyczny widok na Rynek Główny, kościół Mariacki i malutki kościół św. Wojciecha.



ZOBACZ W OKOLICY:

Kościół Mariacki, Rynek Główny, Sukiennice



HALICKA EATERY&BAR



[ul. Halicka 14A](#)

Dzielnica: Kazimierz

Z pewnością jedna z najprzyjemniejszych restauracji hotelowych w Krakowie. Szef kuchni Hubert Tabak proponuje swoim gościom produkty lokalne z Małopolski, takie jak fasola *piękny jaś*, ser marszowicki czy boczek od Wolarka. Menu skonstruowane jest w formie talerzyków, więc idealne do dzielenia się. W karcie znajdują się dania wegetariańskie i wegańskie. Mimo rosnącej popularności i dzięki dużej przestrzeni w restauracji nie ma tłoku i każdy znajdzie dla siebie komfortowy stolik (czy też kilka dla większej grupy).

Znajduje się tu także obłędnie piękne patio, zaaranżowane w podwórku kamienicy, z którego można korzystać podczas dobrej pogody. Dziesiątki lamp zawieszonych nad głowami gości sprawiają wrażenie, jakby siedzieli pod rozgwieżdżonym niebem – warto tego doświadczyć.

6

NIEZAPOMNIANA KOLACJA


W Krakowie najbardziej magiczne są chyba wieczory. Pora, kiedy słońce przestaje oświetlać promieniami plamy i miękko przechodzi w noc to idealny czas, na pomyślenie o dobrej kolacji. Gdzie spędzić wieczór w tym magicznym mieście? Przygotowałam zarówno propozycje eleganckie jak i miejsca o niezobowiązującym charakterze, w których fantastyczne jedzenie gra pierwsze skrzypce.



NOAH



EUSKADI

 [ul. Brodzińskiego 4](#)
Dzielnica: Stare Podgórze


Absolutny kulinarny fenomen na skalę Polski – kuchnia z kraju Basków w formule eleganckich przekąsek pintxos. Czego trzeba tu spróbować? Z pewnością klasyków takich jak tortilla clasica, croquetas de jamon i krewetek. Począwszy od otwarcia w 2017 roku z karty szefa-właściciela Damiana Surowca nie znikają: grillowany kalmar z sosem z sepii (chipiron a'la plancha), krab miękkoskorupki w sosie bisque (Cangrejo) i klasyczna ośmiornica z pieczonymi ziemniakami, obsypana grubą solą (Pulpo). Na koneserów czeka m.in. królicza wątróbka w śmietanie i przyrządzana na różowo polędwiczka wieprzowa z konfitowanymi ziemniakami (Solimillo Iberibo de Bellota). Codziennie w karcie specjałów znaleźć można ciekawe kawałki mięsa, świeże owoce morza (w tym nawet jeżowce, percebes i małże brzytwy) oraz sezonowe specjały, takie jak faszerowany kozim serem kwiat cukini.

Do jedzenia Euskadi proponuje świetne wina i wermuty – warto postawić nimi kropkę nad „i” tej doskonałej uczy.

 **ZOBACZ W OKOLICY:**

Rynek Podgórski,
Park Bednarskiego

FILIPA 18

 [ul. św. Filipa 18](#)
Dzielnica: Stare Miasto

Filipa 18 jest niewielką restauracją ukrytą w Hotelu Indigo. Cenię jej kameralny nastrój, który pozwala zapomnieć o zewnętrznym świecie. Wnętrze, utrzymane w odcieniach turkusu, szarości i bieli z elementami drewna, ułatwia komfortowy odpoczynek. Na ścianach cieszą oczy plakaty polskich artystów. Ale wracając do cudów kuchni – szef Marcin Sołtys karmi wybornie: jego tatar i śledź po krakowsku to przystawki obowiązkowe. W menu króluje kuchnia polska w najlepszym wydaniu. Bezpośrednie sąsiedztwo Starego Kleparza zobowiązuje – w karcie zobaczymy produkty pochodzące z kleparskich budek i straganów. Po godzinie 17:00 można zamówić menu degustacyjne w wersji mięsnej lub rybnej. Ta restauracja zasłużenie uzyskała rekomendację przewodnika Michelin.

Restauracja Filipa 18 to najlepsze miejsce na spróbowanie krakowskiego klasyka – słynnej maczanki, ale w wydaniu fine diningowym.



 **ZOBACZ W OKOLICY:**


Stary Kleparz,
Bazylika św. Floriana



 **ZOBACZ W OKOLICY:**

Teatr im. J. Słowackiego,
Planty

NOTA RESTO


 [ul. św. Krzyża 17](#)
Dzielnica: Stare Miasto

Jest elegancko i ekskluzywnie – Nota Resto używa produktów premium: dziczyzna, przegrzebki, foie gras czy trufle. Szefem kuchni jest Michał Cienki, młody i utalentowany kucharz, który prowadził już niejedną doskonałą restauracją w mieście. W Nocie zachwyca mnie także sommelier – Tomasz Kąkol. To nie tylko doskonały specjalista, ale także prawdziwy pasjonat alkoholi o różnym woltażu i utalentowany miksolog. Ten duet wraz z doświadczonym zespołem zapewnia gościom wyjątkowe doświadczenia kulinarne. Do Nota Resto warto się wybrać zarówno na kolację à la carte, jak i na menu degustacyjne z pairingiem win.

To bodaj jedyny adres w mieście, pod którym można na co dzień zamówić polędwicę Wellington.



CZECZOTKA

 [ul. Wiślna 1](#)
Dzielnica: Stare Miasto

 **ZOBACZ W OKOLICY:**


Rynek Główny, Sukiennice,
Filharmonia Krakowska

Nie lada gratka dla poszukiwaczy wykwintnych i wybitnych smaków. Kuchnią w Czeczotce dowodzi Chef Patron Paweł Grabowski – kucharz, który na swoim koncie ma m.in. trzy lata pracy w Fat Duck – odznaczonej trzema gwiazdkami Michelin legendarnej restauracji Hestona Blumenthala. Wykształcony w kulturze pracy z produktem premium, bez jakościowych kompromisów, tę samą szkołę prowadzi we własnej kuchni. Przywiązanie do detali widać i czuć na każdym podawanym talerzu. Kucharze sami sezonują mięsa (które są jednym z najmocniejszych atutów restauracji) i wypiekają znakomite pieczywo. W każdy czwartek serwuje się tu świeże francuskie ostrygi Gillardeau. Z kamienicy rozciąga się widok na Rynek Główny od strony majestatycznej wieży ratuszowej. Latem można skorzystać ze stolików na zewnątrz. Warto tu zajrzeć, jeszcze zanim zrobią to inspektorzy Michelin.

Popisowymi daniami Czeczotki są wątróbka krwawego burmistrza i nowoczesna wariacja na temat maczanki po krakowsku.




LCONCEPT 13 BAR&RESTAURANT


 [Rynek Główny 13](#)
Dzielnica: Stare Miasto

Kolejna perełka na płycie Rynku Głównego, a w zasadzie pod jego powierzchnią. Restauracja z kategorii *hidden places*, której lokalizacja przekazywana jest z (zaufanych) ust do ust – bo któż by się domyślił, że w podziemiach Pasażu Vitkac kryć się może doskonale zaopatrzona winoteka i bistro? Ta niewielka restauracja ma tak samo niewielkie menu – mieszczące się na stronie A4, a w nim same dobre pozycje. Menu zmienia się sezonowo. W restauracji sprzedaje się bez korkowego butelki ze zbiorów sąsiedniej Winoteki13. Miejsce jest podzielone na część barową oraz na część restauracyjną. Warto zarezerwować stolik.

Jedzenie powstaje na naszych oczach w otwartej kuchni i jest to spektakl, od którego trudno oderwać wzrok.

 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Rynek Główny, Sukiennice


BOTTIGLIERIA 1881

 [ul. Bocheńska 5](#)
Dzielnica: Kazimierz

Wizyta w jedynej w Polsce restauracji odznaczonej dwiema gwiazdkami Michelin wymaga rezerwacji z kilku-miesięcznym wyprzedzeniem. Jeżeli więc planujesz w niej wizytę – koniecznie sprawdź dostępność stolików! Kolacja w takim miejscu to doświadczenie, na które składa się nie tylko doskonałe jedzenie, ale także odpowiedni dobór win, opowieści o produktach i doskonała obsługa, tworząca niezapomniany nastrój. Warto to przeżyć chociaż raz.

Nie udało się tym razem zarezerwować miejsca? Sprawdź nowy, casualowy koncept szefa Przemysława Klimy – Bufet (ul. Dajwór 8, Kazimierz).



 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Muzeum Inżynierii i Techniki,
Muzeum Etnograficzne
w Krakowie

NOAH



[ul. Meiselsa 24](#)

Dzielnica: Kazimierz

Restauracja z kuchnią izraelską, zbudowana na koncepcie niewielkich talerzyków do dzielenia się. To właśnie one, jako jedyne, wnoszą kolory do dość monochromatycznego wnętrza restauracji. Smaki wegetariańskie i dania mięsne są tu w równowadze, co pozwala na skomponowanie bardzo różnorodnej i satysfakcjonującej uczyty. Właściciele NOAH zastrzegają, że klasyczne żydowskie dania są dla nich jedynie punktem wyjścia. Główną rolę na talerzach odgrywają produkty pozyskiwane od lokalnych dostawców i hodowców.

Przez kryształowe żyrandole NOAH może wydawać się dystygnowana, ale nie dajcie się zwieść – to miejsce, w którym możecie czuć się swobodnie.



ZOBACZ W OKOLICY:

Plac Nowy,
Synagoga Tempel

KARAKTER



[ul. Brzozowa 17](#)

Dzielnica: Kazimierz

Wspomniałam już o nim w rozdziale o lunchach, ale to miejsce ma Wam do zaoferowania dużo, dużo więcej. To kuchnia ociekająca masłem i obłożona słoniną. Trzeba spróbować długo pieczonego wołowego żebra i nie bać się dań, których nazwy brzmią nieznamo. Jeżeli chcecie spróbować „piątej” ćwiartki, to tylko w Charakterze. Wybierzcie flaki, główkę, mózdzek czy świńskie uszy – tu zamawiane są na porządku dziennym i przekonują nieprzekonanych. Do pozycji obowiązkowych muszą też zaliczyć kultowe, grubo siekane tatar i mule w żurku – sprawdźcie, jak świetnie sprawdza się to połączenie.



W Charakterze rolę równie ważną, co jedzenie, odgrywają alkohole, a zwłaszcza wina naturalne.




ZOBACZ W OKOLICY:

Plac Nowy, Synagoga Tempel,
Banksy



VAMOS

 [ul. Brodzińskiego 6](#)
Dzielnica: Stare Podgórze

Ta mała knajpka ma atmosferę spontanicznej nocnej fiesty na bocznych uliczkach Barcelony. Tu dobrze bawią się nie tylko goście, ale i obsługa – wyluzowana, serdeczna i bezpośrednia, dbająca o dobry, iście śródziemnomorski klimat lokalu. Na wejściu wita nas witryna pełna różnokolorowych tapas i bar naturalnymi winami, cydrami i wermutami. Jest również doskonale dopracowana karta z ciepłymi daniami. Co zamówić? Najlepiej wszystko! Jedzenie w Vamos jest stworzone do dzielenia się. Menu zmienia się często, a wpływ na nie ma sezonowość produktów. Wegetarianie znajdą tu dużo pysznych dań.


Bywa tu tłoczno również w środku tygodnia, dlatego warto wcześniej zarezerwować stół.

ZOBACZ W OKOLICY:

Kładka O. Bernatka,
Rynek Podgórski



MOLAM THAI CANTEEN & BAR

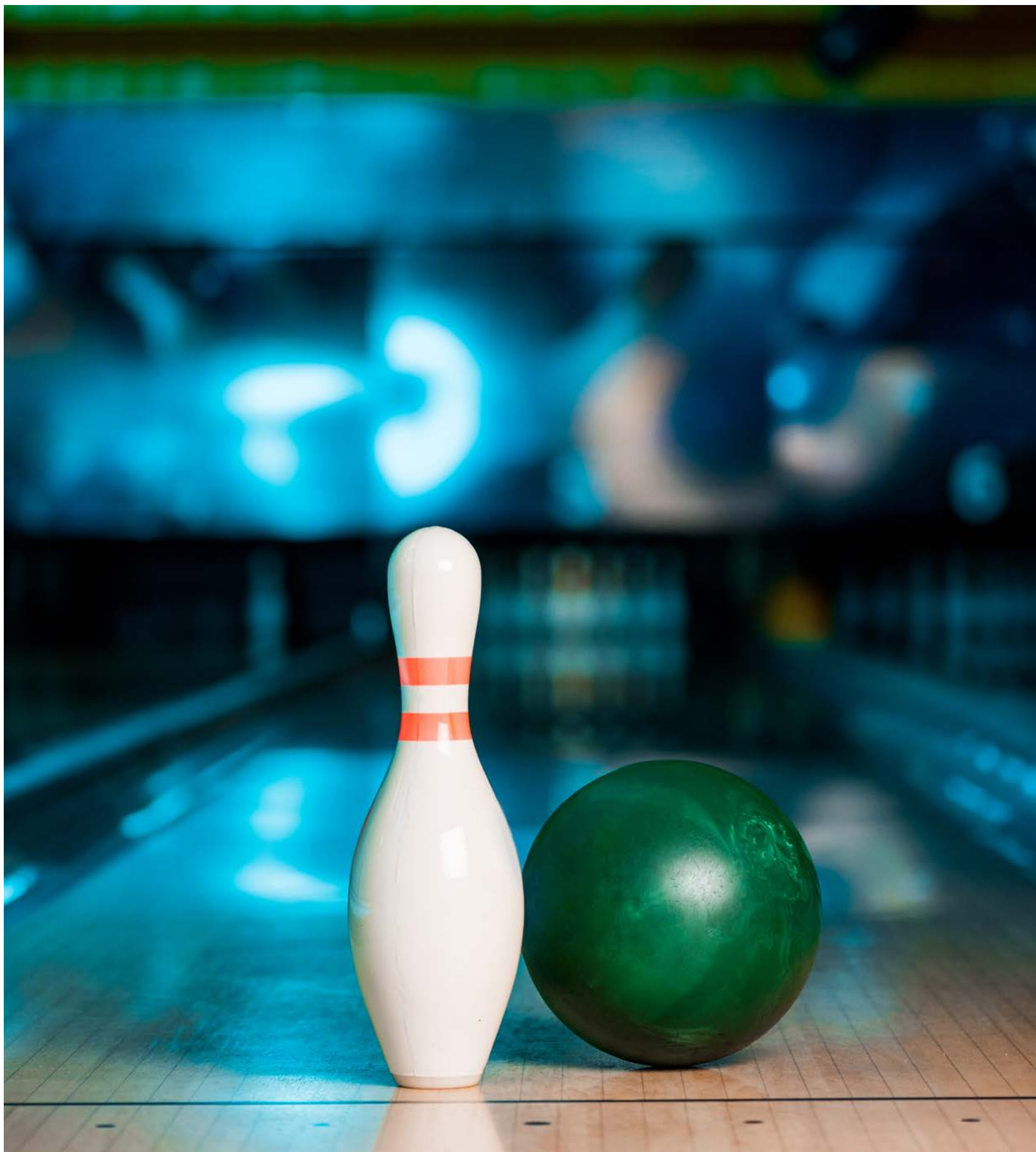
 [ul. Rajska 3/4](#)
([wejście od ul. Dolnych Młynów](#))
Dzielnica: Stare Miasto

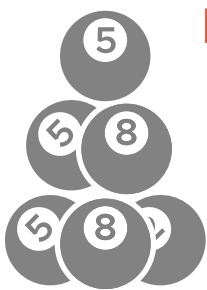
Tętniąca życiem, głośna i mocno pachnąca Azją – taka jest kantyna Molam. Uwaga: w tej tajskiej miejscówce nie zjecie pad thaia. Menu zmienia się niemal codziennie, ale posiada kilka żelaznych pozycji, których po prostu trzeba spróbować. Należą do nich: kokosowa zupa Khao Soi, wolno grillowany boczek w glazurze, wszelakie curry (również wegańskie) oraz smażone kurze żołądki. Molam wyróżnia się doskonałą obsługą – zawsze możemy liczyć na to, że doradzi w kwestii dań i pasujących do nich trunków. Molam zyskał uznanie w oczach inspektorów Michelin, którzy wyróżnili go plaketką Bib Gourmand za świetny stosunek jakości do ceny. Zapracowane, zasłużone! Sprawdź też: Luktung (Rynek Podgórski 11, Stare Podgórze) - drugie i także pyszne miejsce właścicieli MOLAM.

7

WYJŚCIE INTEGRACYJNE I DOBRA ZABAWA

W Krakowie nie brakuje doskonałych restauracji, muzeów i teatrów, ale to nie wszystko, co miasto ma do zaoferowania miłośnikom dobrej zabawy. Oprócz wykwintnych posiłków, kultury i sztuki na światowym poziomie można tu również znaleźć rozrywkę w postaci escape roomów, kręgielni czy barów karaoke – idealnych miejsc na zabawę w większej grupie. Chcecie spędzić czas w dynamiczny i pełen emocji sposób, tworząc niezapomniane wspomnienia? Sprawdźcie poniższe adresy!





KRĘGLE I BILARD

Hala Centralna (ul. Centralna 41a) posiada 8 torów do gry w kręgle i stoły bilardowe.

W okolicach Nowego Kleparza **Klub Prominent** (ul. Kamienna 17) zachęca dobrymi cenami. Posiada w swojej ofercie 2 tory do gry w kręgle, stoły bilardowe a także rzutki i piłkarzyki. W czwartki organizowane jest tu karaoke, a w piątki imprezy z salsą i bachatą.

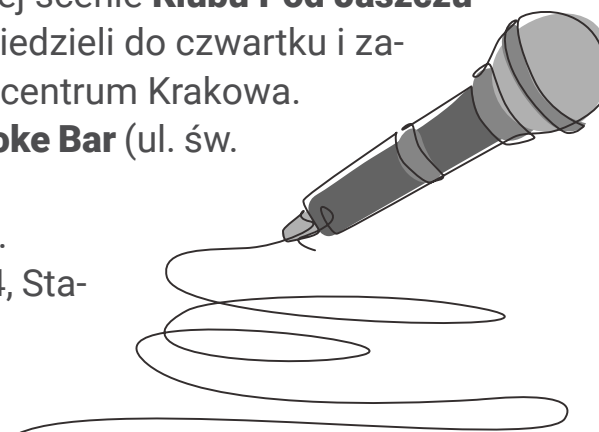
W kręgle można również zagrać w samym sercu Kazimierza. **Plac Nowy 1** to jednocześnie adres i nazwa klubu bowlingowego dysponującego sześcioma torami.

W dzielnicy Zabłocie mieści się największy klub bowlingowy w Krakowie – **Bowling House** (ul. Kli-meckiego 14b) ma do dyspozycji 12 torów. Na miejscu czeka również bilard i maszyny do gier, jak ze starych amerykańskich filmów.

KARAOKE

W Krakowie coraz więcej lokali organizuje karaoke. Jego amatorzy mogą bawić się zarówno w specjalnych karaoke barach, jak również na imprezach w różnych pubach i klubach.

- Pośpiewać można na samym Rynku Głównym, na legendarnej scenie **Klubu Pod Jaszczurami** (Rynek Główny 8). Karaoke jest tam organizowane od niedzieli do czwartku i zaczyna się o 21:00. To nie jedyny adres na karaoke w ścisłym centrum Krakowa.
- Codziennie po 20:00 zaśpiewacie w **Project Manhattan Karaoke Bar** (ul. św. Anny 5).
- Co czwartek w **Rin Pub&Club** (ul. Szewska 14, Stare Miasto).
- W pobliżu jest jeszcze **Let's Sing Karaoke Bar** (ul. Grodzka 34, Stare Miasto).
- Nieśmiałym wokalistom spodoba się **Karaoke Spot** – specjalne miejsce z prywatnymi pokojami do karaoke (ul. Westerplatte 13) od wtorku do soboty, od godziny 17:00 do północy.



ESCAPE ROOM

Lubicie łamigłówki? Escape roomy to doskonała forma rozrywki dla ludzi o różnych zainteresowaniach i umiejętnościach. Najwięksi pasjonaci zagadek, aby przejść jak najwięcej pokoi, podróżują do innych miast, a nawet krajów! Dzięki różnorodności tematycznej i konieczności kooperacji między członkami drużyny świetnie sprawdzają się jako aktywność integracyjna dla grup pracowników.

Zaskakujące zagadki w kilkudziesięciu pokojach tematycznych czekają na Was w tych krakowskich escape roomach:

- Centrum Krakowa: **SicMundus** (ul. Szlak 16a/2), **ExitRoom** (ul. Floriańska 18/5), **Scary Hostel** (ul. Karmelicka 44), **Lost Bar** (ul. Szewska 20), **Lock & Roll** (ul. Łobzowska 4), **GameScape** (ul. Kościuszki 74).
- Nowa Huta: **Escape Kraków** (os. Ogrodowe 12), **Fun Park** (Osiedle Teatralne 10).

8

KOKTAJLE, WINO I PIWO

Zachęcam do odkrycia krakowskiej sceny barowej, prezentującej najwyższy światowy poziom. Nie są to przechwałki bez pokrycia, bo barmani z sukcesami konkurują w międzynarodowych zawodach. Kraków, skupiając wielu zdolnych sommelierów i winiarzy, jest również uznawany za polską stolicę win naturalnych. Jeżeli chcecie je poznać, to gdzie, jak nie tu! Również i browarnictwo ma się u nas dobrze. Miasto może się pochwalić nie tylko wieloma lokalnymi markami piwa, ale i sporą liczbą świetnie zaopatrzonych multitapów. Dla Was wybrałam te najlepsze, w których świetnie spędzicie czas przy trunkach wysokiej jakości.



TAG COCTAIL BAR

KOKTAJL BARY

Na Kazimierzu:

- **The Trust** (ul. Węglowa 3) – to miejsce, w którym koktajle nie tylko świetnie smakują, ale i zaskakują niesamowitą formą podania.

Na Starym Mieście:

- **TAG** (ul. Podwale 7) – jako jedyny koktajl bar w Polsce w 2022 roku trafił na listę stu najlepszych barów na świecie wg *The Worlds 50 Best*.
- **Mercy Brown** (ul. Straszewskiego 28) - tzw. *speakeas* czyli ukryty bar, do którego wchodzi się z innej restauracji. Uprzejmy portier odbierze płaszcze i pokieruje Was w odpowiednią stronę. Poczujecie się tu jak w latach 20. ubiegłego wieku. Odbywają się tu koncerty oraz pokazy burleski.
- **Hedwig's** (ul. Stradomska 12-14) - to spektakularny bar pod gotyckim sklepieniem XIV-wiecznej kaplicy. Zachwyca designem i niepowtarzalną atmosferą. I choć o fenomenie tego wnętrza rozpisywały się media w całej Europie, to trzeba wiedzieć, jak tu trafić, bo z ulicy nie kieruje nas żaden szyld. Do Hedwig's warto przyjść na autorskie koktajle i przekąski. W każdy weekend odbywają się tu imprezy z DJ-ami.



HEDWIG'S

Na Zabłociu:

- **Salute Bar** (ul. Romanowicza 4) - moje ulubione miejsce na włoskie Negroni, jak i na lżejsze koktajle w klimacie Aperitivo. Doskonała karta przekąsek, jak z najlepszych włoskich i hiszpańskich barów.



TAG COCTAIL BAR

WINE BARY

Na Kazimierzu:

- **Trzy Cztery** (ul. Krakowska 34) – luźny, kameralny wine bar z krakowskiego Kazimierza z bardzo dobrym jedzeniem i satysfakcjonującą selekcją win naturalnych.
- **CiutCiut - Wine Bar & Shop** (ul. Krakowska 6). Nastrojowy bar z ogromnym, ale dobrze przemyślanym wyborem win. Mocna reprezentacja butelek z Polski.

Na Starym Mieście:

- **Dziki Wino** (Rynek Główny 27) - prawdopodobnie najlepsze, co przydarzyło się krakowskiemu Rynekowi Głównemu. Tuż obok legendarnej Piwnicy pod Baranami znajdziecie najlepsze wina z polskich winnic.
- Sprawdź też: **Dziki Wino** na Kleparzu (sklep i wine bar z polskimi winami na Starym Kleparzu).
- **BAQARO** (na placu targowym Stary Kleparz) - weneckie smaki i doskonałe napoje alkoholowe (w tym wino i szprycery) w doskonałej lokalizacji. W drugim BAQARO (ul. Rakowicka 11) oprócz typowych weneckich produktów serwowanych na Kleparzu, można spróbować włoskiej specjalności – pinsa romana, czyli chrupiącej, lekko kuzynki pizzy.

Na Zabłociu:

- **Krako Slow Wines** (ul. Lipowa 6F) - w tym wine barze napijecie się win ze środkowej Europy (Austria, Węgry, Czechy, Słowacja, Polska, Gruzja, Rumunia i in.). Latem usiądziecie w miłym mikroogródku.



DZIKIE WINO



KRAKO SLOW WINES

MULTITAPY

Dawniej wyjście na piwo mogło się kojarzyć z typowo studencką rozrywką. Jednak odkąd Polskę załapała fala rzemieślniczego browarnictwa, to o piwach wiemy coraz więcej, coraz bardziej je doceniamy i chcemy degustować je tak samo jak wina. Kraków może się pochwalić pokaźną listą lokali z piwami kraftowymi:

- Na Starym Mieście: **Viva la Pinta** (ul. Floriańska 13), **Multi Qlti Tap Bar** (ul. Szewska 21), **BroPub** (ul. Stradomska 11)
- Na Kazimierzu: **Craftownia** (ul. św. Wawrzyńca 22), **Weźże Krafta** (ul. Dajwór 16), **Szklanki** (ul. Jakuba 19), **Nowy Kraftowy** (Plac Nowy 8), **Omerta** (ul. Warszawera 1), **Cudny Józef** (ul. Józefa 8) i **Strefa Piwa** (ul. Józefa 6). Ciekawym miejscem jest samoobsługowy multitap **Nalej Se**.
- W Starym Podgórzu: **Spoko Pub** – w weekend śniadania, latem grill. Z kolei **Techie's** (ul. Na Zjeździe 11) to królestwo tacos i mięsnych kanapek.



9

KUCHNIA KRAKOWSKA – LOKALNE PRODUKTY I DANIA TYPOWE DLA REGIONU


Nie mogę polecić Wam wielu miejsc z polską kuchnią. Dlaczego? Jak możecie się domyśleć, oceniam naszą rodzimą kuchnię najbardziej krytycznie i porównuję do smaków, które znam z domu mojej Babci. Jest jednak kilka restauracji, do których zaglądam z przyjemnością. Korzystajcie!




KLUSKA




GĄSKA

 [ul. Limanowskiego 1](#)
Dzielnica: Stare Podgórze


Pierogi z gęsiną, schabowy, gołąbki? Gąska ma to wszystko i dużo więcej. Zjesz tu solidny polski obiad. Porcje są ogromne, a jedzenie ucziwe i smaczne. Bardzo lubię zupy, pierogi i gołąbki, które dostępne są zarówno w wersji z mięsem, jak i w wegetariańskiej. Z kilkudniowym wyprzedzeniem można zamówić gęś pieczoną w całości, która sugerowana jest dla 6 osób.

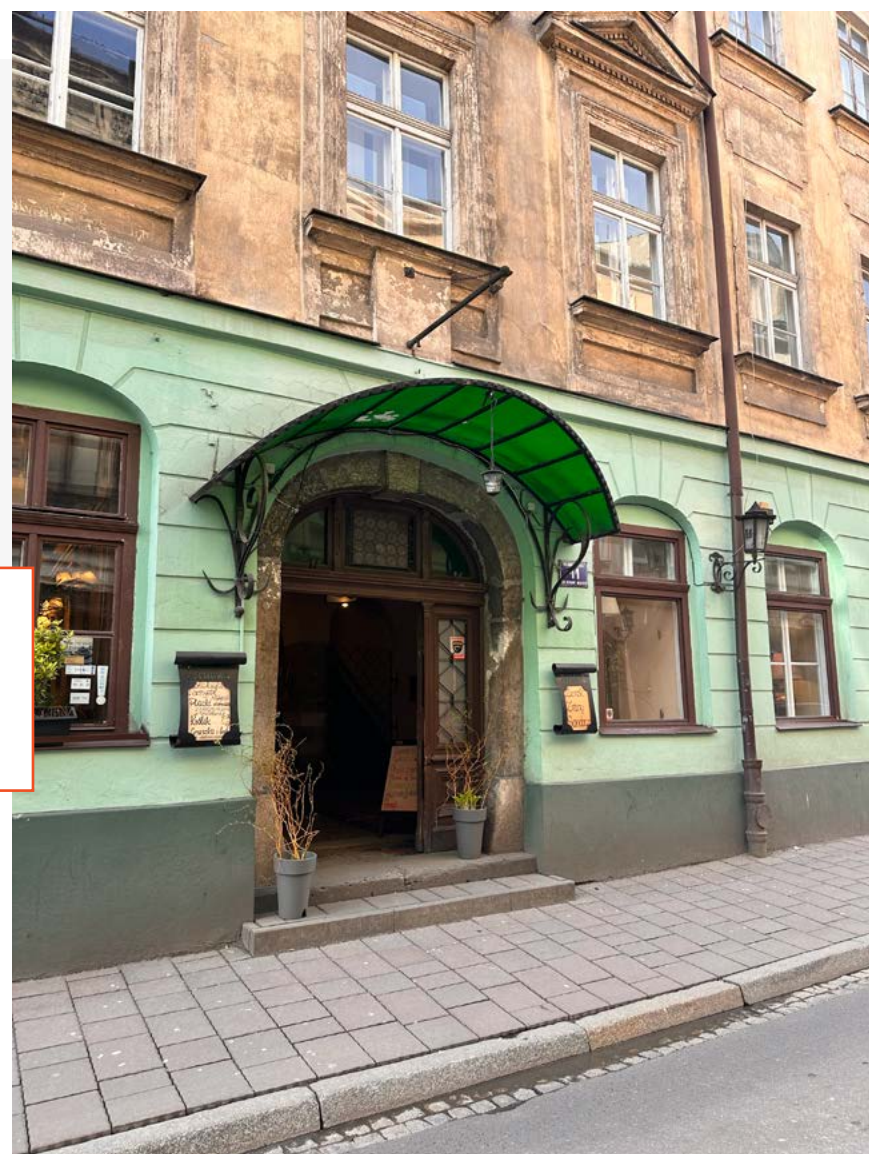
 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Rynek Podgórski,
Park Bednarskiego

CECHOWA

 [ul. Jagiellońska 11](#)
Dzielnica: Stare Miasto

Bardziej przystępna cenowo niż kultowa restauracja Pod Baranem, Cechowa oferuje proste polskie dania. Można tu zjeść śledzia, befszytk tatarski, wołowinę w sosie chrzanowym i doskonałe zupy: żurek, barszcz czerwony i rosół. O wystroju tej restauracji nie ma się co rozpisywać, więc skupcie się na jedzeniu!


 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Rynek Główny,
Planty



 **ZOBACZ W OKOLICY:**

Synagoga Izaaka
Stara Synagoga


KAPŁONY I SZCZEŻUJE


 [ul. Izaaka 7](#)
Dzielnica: Kazimierz

Kreatywny szef kuchni Aleksander Baron znany jest w całej Polsce ze swojej odwagi w kuchni. Nie znajdziecie tu dań dla turystów. Zamiast tego spróbujecie kaczych języków na brioszce, zającą, luzowanej przepiórki i mózdzku cielęcego z sosem tatarskim. W menu znajdują się również dania wegetariańskie i propozycje dla mniej odważnych smakoszy. Restauracja może pochwalić się bogatą kolekcją polskich wódek i destylatów.



ANDRUS

 [Skwer Judah](#)
Dzielnica: Kazimierz


 [ul. Sienna 11](#)
Dzielnica: Stare Miasto

Na kazimierskim placu z food truckami, maczanka po krakowsku serwowana jest jak dawniej: jako danie uliczne. Te doskonałe kanapki z wolno gotowaną wieprzowiną powstają z sezonowych i regionalnych produktów. Nic dziwnego, że Andrus znalazł się w pierwszym streetfoodowym wydaniu przewodnika Gault&Millau.


Maczankę od Andrusa zjecie również dwa kroki od Rynku Głównego, w lokalu przy ulicy Siennej. Zaczniście od klasycznej, z kminkowym sosem i ogórkiem kiszonym.




POD BARANEM

 [ul. Św. Gertrudy 21](#)
Dzielnica: Stare Miasto


To miejsce, które naprawdę zatrzymało się w czasie. W restauracji Pod Baranem można zjeść zupy, ryby, mięsa (w tym dziczyznę), kultową maczanę po krakowsku i pieczoną gęś. Restauracja jest pełna antyków i fotografii przedstawiających ważnych gości, którzy jadal tu na przestrzeni lat. Zwróćcie uwagę na prace polskiego artysty Edwarda Dwurnika.

 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Zamek Królewski
na Wawelu

KLUSKA NA PLACU

 [Plac Szczepański 7](#)
Dzielnica: Stare Miasto

Godzinę drogi od Krakowa znajduje się Śląsk, a w tym regionie zupełnie inne smaki i tradycje kulinarne. My krakowianie bardzo je lubimy, więc i Was zachęcam do zjedzenia w Klusce. Kluski śląskie podawane są z różnymi sosami - mięsny, grzybowy, śmietanowy... W karcie króluje rolada z modrą kapustą i kluskami śląskimi. W tej restauracji znajdziesz bardzo dobre domowe dania kuchni polskiej, takie jak żurek, pierogi i kotlet schabowy.


 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Muzeum Narodowe
Kamienica Szołayskich



 **ZOBACZ W OKOLICY:**

Muzeum Uniwersytetu
Jagiellońskiego, Planty

SMAKOŁYKI

 [ul. Straszewskiego 28](#)
Dzielnica: Stare Miasto


Luźna knajpka o sporej ilości stolików, które bez trudu potrafią się zapełnić. Smakołyki są bardzo popularne wśród krakowian, miejsce to lubią też studenci i turyści. Nic dziwnego: jedzenie jest zawsze świeże i smaczne, a porcje obfite. Próbowałam tu wielu rzeczy i nigdy się nie zawiodłam. Oczkiem w głowie właściciela Smakołyków jest barszczyk czerwony, więc spróbujcie go koniecznie. To również właściwy kierunek, jeżeli szukacie dobrych gołąbków i pierogów, dużego schabowego i tryskającego masłem kotleta de'volaille. Spokojnie, wegetarianie też będą zadowoleni z wyboru dań.



 **ZOBACZ W OKOLICY:**

Małopolski Ogród Sztuki
Park Szyborskiej

RAJSKI OGRÓD

 [ul. Rajska 8](#)
Dzielnica: Stare Miasto

Prawdopodobnie jedyna restauracja w Krakowie, w której spróbujecie zupy kminkowej! Rajski Ogród ma do zaoferowania wiele więcej lokalnych dań, a wśród nich słynną maczankę po krakowsku. Choć mieści się w ścisłym centrum miasta, jest tajemnicą lokalnych mieszkańców. Znajduje się przy spokojnej ulicy Rajskiej, stąd nazwa bistro. Warto zaglądnąć tu na żurek, chrupiące placki ziemniaczane, ręcznie robione pierogi, kaczkę po krakowsku oraz bigos. Bardzo przystępne ceny.



TRADYCYJNE KRAKOWSKIE CUKIERNIE

Poproś o pizinger (cienkie wafle przekładane kremem czekoladowo-orzechowym), kremówkę (impornujące ciasto francuskie przekładane kremem budyniowym i bitą śmietaną), pączek (pączek z konfiturą różaną), WZ (kakaowy biszkopt z bitą śmietaną), sernik i szarlotkę. Zostaniesz przeniesiony do polskich lat 80-tych!

- Czarodziej (ul. Karmelicka 15)
- Cichowscy (ul. Starowiślna 21)
- Michałek (ul. Krupnicza 6)
- Śliwa (ul. Królewska 8)
- Starowicz (ul. Wawrzyńca 32)

CO TRZEBA SPRÓBOWAĆ W KRAKOWIE?

- sernik krakowski
- Pstrąg Ojcowski
- wina z Małopolski
- obwarzanek (Żywe muzeum obwarzanka w Krakowie, ul. Paderewskiego 4)

“NOWOFALOWE” PRODUKTY Z KRAKOWA

w krakowskich piekarniach, kawiarniach i delikatesach zwróćcie uwagę na te produkty:

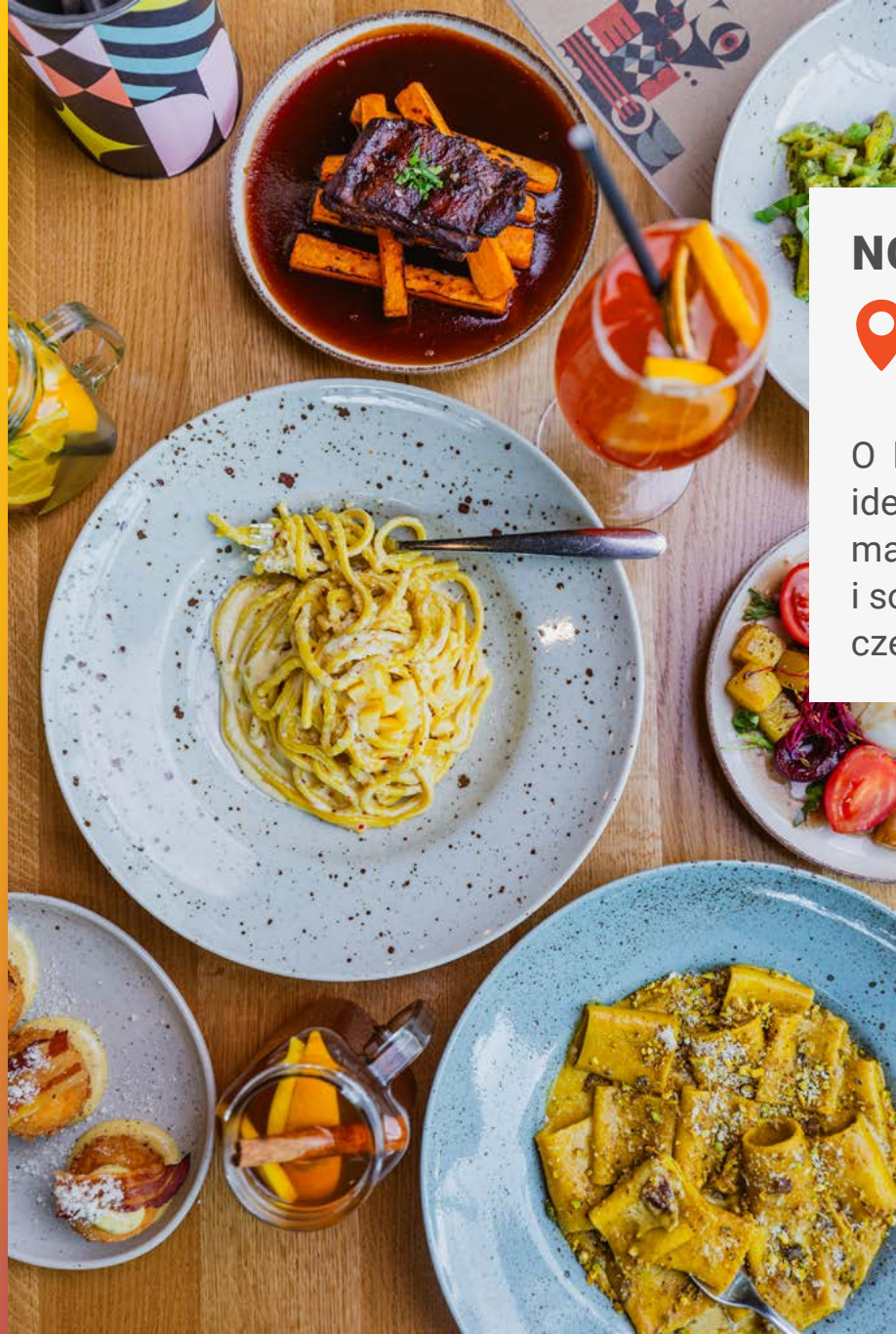
- Kombucha Ferment's Up - orzeźwiająca, pyszna i zdrowa. Najbardziej polecam różaną.
- Kombucha Baddi - naturalne kombuche na bazie zielonej herbaty i ziół.
- Shroom Drink - funkcjonalny napój z grzybów. Dodaje energii lub relaksuje - wybierasz taki wariant napoju, jakiego potrzebujesz.
- Dai to se - chrupiące sosy na bazie oleju chilli i crunchu z różnych gatunków papryk oraz kilkunastu innych naturalnych składników. To nie import z Azji! Sosy Dai to se powstają pod Krakowem.
- syropy Mount Caramel - naturalne syropy na bazie karmelu, bez sztucznych aromatów. Idealne do kawy i deserów lodowych!

10


RESTAURACJE W POBLIŻU EXPO KRAKÓW

Wszystkim odwiedzającym Międzynarodowe Centrum Targowo-Kongresowe EXPO Kraków, chcę podpowiedzieć wyjątkowe restauracje znajdujące się w sąsiedztwie. Po intensywnym dniu na targach warto zjeść coś pysznego w przyjaznej atmosferze. Niezależnie od preferencji kulinarnej, w okolicach EXPO Kraków znajdziecie lokale serwujące zarówno tradycyjne dania kuchni polskiej, jak i międzynarodowe specjały, spełniając oczekiwania nawet najbardziej wymagających smakoszy. Rzućcie okiem na moje propozycje, aby odkryć kulinarne bogactwo Krakowa.


**NORMA**




NORMA

 [ul. Życzkowskiego 5](#)
Dzielnica: Czyżyny

O Normie wspomniałam już w rozdziale o miejscach idealnych na lunch. To restauracja, w której miłośnicy makaronów mogą wybierać wśród wszelkich kształtów i sosów. Pyszne dania, luźna atmosfera, miła obsługa – czego więcej potrzeba?

 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Muzeum Lotnictwa,
Park Lotników Polskich

VIALE VERDE RISTORANTE


 [Atal Business Center Aleja Pokoju 81](#)
Dzielnica: Czyżyny

Szef Kuchni Michał Góra zadbał o to, by wszystkie dania były przygotowane ze świeżych, dobrej jakości produktów i dopracowane do samego końca. Warto wpaść tu na burgera, stek, podwędzany tatar wołowy, krem z pomidorów i papryki, zupę z krewetkami. Co więcej – mają pyszne desery!

 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Dzielnica Nowa Huta

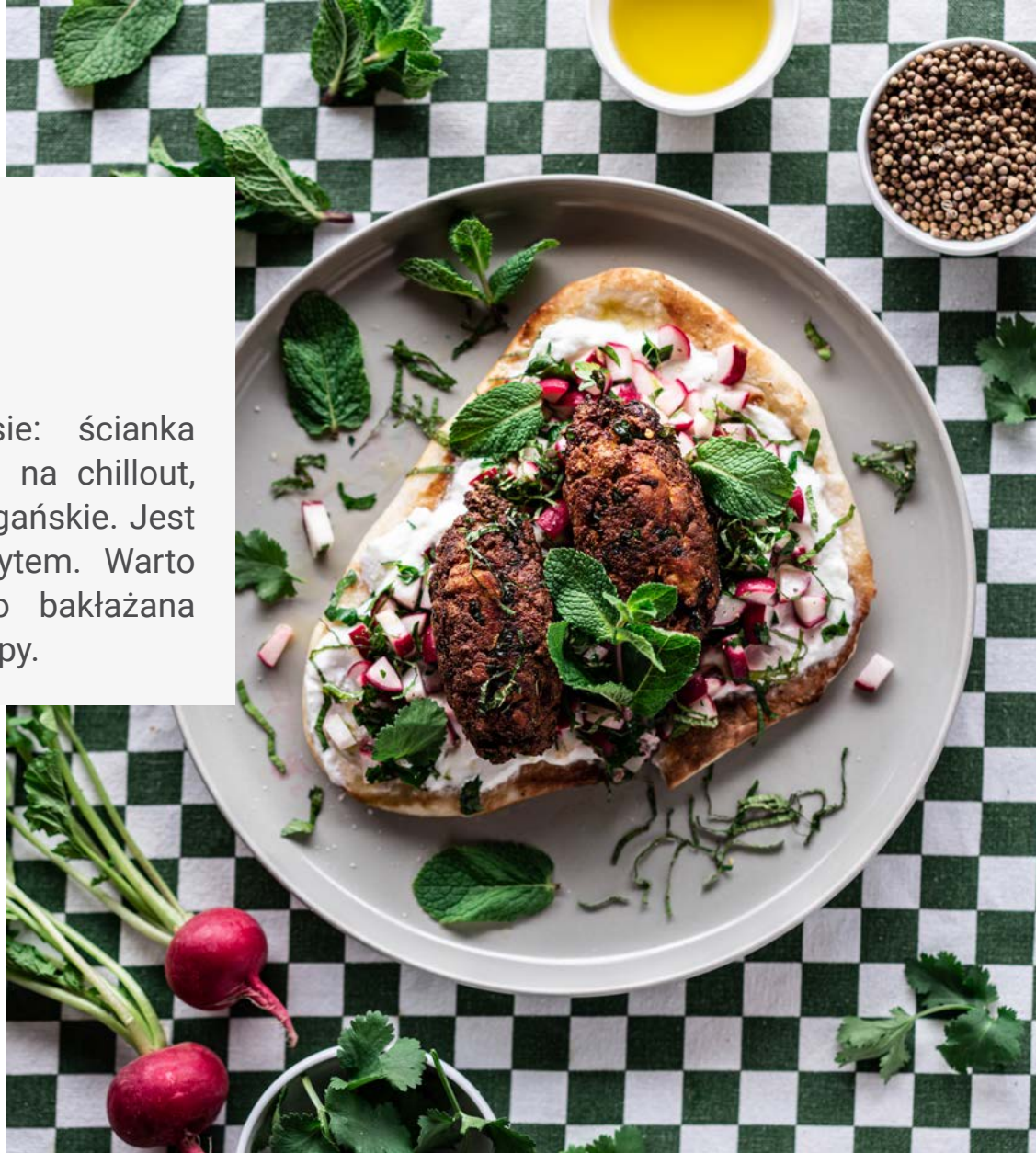


CUBE BALDY & KAWA


 [ul. Centralna 41A](#)
Dzielnica: Czyżyny

Czego nie ma w tym kompleksie: ścianka wspinaczkowa, sauna fińska, miejsce na chillout, dobra kawa no i jedzenie – wege i wegańskie. Jest tradycyjnie, ale z nowoczesnym sznytem. Warto spróbować: potrawki ze smażonego bakłażana i tempehu, burgera z kimchi i tajskiej zupy.


 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Muzeum Gier Video

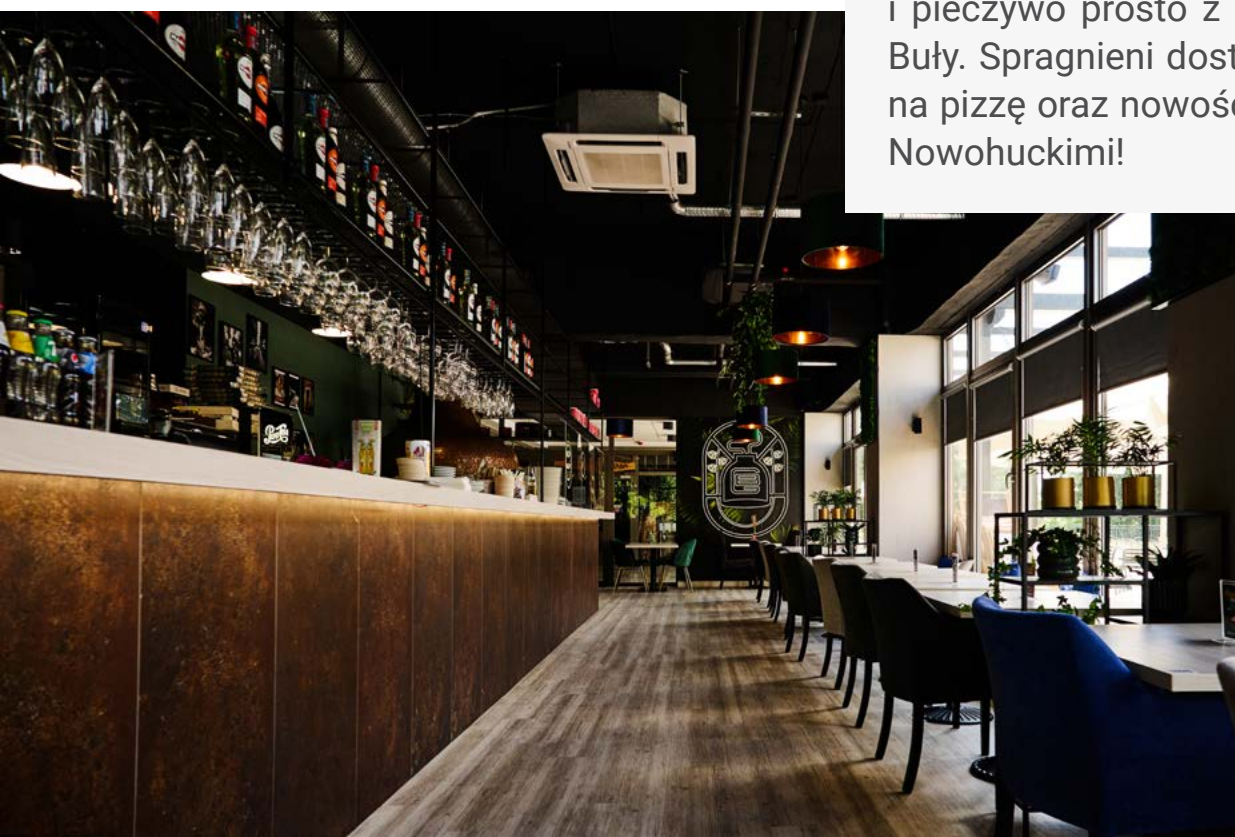


PRZESTRZENIE NOWOHUCKIE

 [Nowohuckie Centrum Kultury](#)
[al. Jana Pawła II](#)
Dzielnica: Nowa Huta

Ojojjoj! Długo brakowało takiego miejsca w Hucie! Zjemy tu dużo i dobrze, m.in. pizzę o wysokich brzegach, panuozzo, mięsa, wędliny i pieczywo prosto z południa, a także burgery z kultowej Grubej Buły. Spragnieni dostaną koktajle i piwo kraftowe. Ja wpadam tu na pizzę oraz nowości sezonowe. A po posiłku – spacer Łąkami Nowohuckimi!

 **ZOBACZ W OKOLICY:**
Plac Centralny,
Nowohuckie Centrum
Kultury, Zalew Nowohucki



E-book „Kraków - przewodnik kulinarny” powstał we współpracy firmy Targi w Krakowie i Kati Płacheckiej.

Firma Targi w Krakowie jest największym na południu kraju i trzecim w Polsce organizatorem targów i kongresów oraz właścicielem i wyłącznym operatorem Międzynarodowego Centrum Targowo-Kongresowego EXPO Kraków.

Targi w Krakowie (EXPO Kraków)

adres: ul. Galicyjska 9, 31-586 Kraków

e-mail: biuro@targi.krakow.pl

tel.: +48 12 644 59 32

targi.krakow.pl

expokrakow.com

KRAKÓW, 2024

