



- |  |  |   |
|--|--|---|
| <b>1</b> <i>Karakter, ul. Brzozowa 17,</i>                     | <b>6</b> <i>Twój Kucharz, ul. Ślusarska 3,</i> | <b>10</b> <i>Euskadi, ul. Brodzińskiego 4,</i>        |
| <b>2</b> <i>Forum Przestrzenie, ul. Marii Konopnickiej 28,</i> | <b>7</b> <i>Karma, ul. Krupnicza 12/3</i>      | <b>11</b> <i>Kanton Dim Sum House, ul. Węgorwa 2,</i> |
| <b>3</b> <i>Zenit, ul. Miodowa 19,</i>                         | <b>8</b> <i>Puro Hotel, ul. Ogrodowa 10,</i>   | <i>Hummus Amamamusi, ul. Meiselsa 4,</i>              |
| <b>4</b> <i>Bobo, ul. Krowoderska 22,</i>                      | <b>9</b> <i>Pod Nosem, ul. Kanonicza 22,</i>   | <i>Ranny Ptaszek, ul. Augustiańska 5,</i>             |
| <b>5</b> <i>Meat&amp;Go, Tytano, ul. Dolnych Młynów 10,</i>    | <i>Copernicus, ul. Kanonicza 16,</i>           | <b>12</b> <i>Charlotte, pl. Szczepański 2,</i>        |
|  | <i>Trzy Rybki, ul. Szczepańska 5,</i>          | <b>13</b> <i>Sababa, ul. Szeroka 2,</i>               |
|  | <i>Studio Qulinarne, ul. Gazowa 4,</i>         |   |
|  | <i>Bottigheria 1881, ul. Bocheńska 5,</i>      |   |

- |        |             |           |       |      |          |         |        |        |          |      |
|--------|-------------|-----------|-------|------|----------|---------|--------|--------|----------|------|
|        |             |           |       |      |          |         |        |        |          |      |
| bistro | fine dining | śniadanie | mięso | kawa | pieczywo | alkohol | zakupy | nocleg | nasz typ | inne |



# KRAKÓW

PRZEWODNIK

Dawno tu nie zaglądaliśmy – a przecież tak wiele zmieniło się na gastronomicznej mapie Krakowa! Ruszamy więc wiosną na południe, żeby nadrobić zaległości i sprawdzić, gdzie (nie) chodzą turyści, gdzie się dobrze je i co się pije w mieście smoka.



### Grasica, konina i art déco

Karakter to „must be” na kulinarnej mapie Krakowa. Miejsce idealnie wpisujące się w trend bistronomii: dobra i ciekawa kuchnia w przystępnych cenach w świetnym, starannie zaprojektowanym wnętrzu. Karta jest dość krótka. Fani mięsa i piątej ćwiartki poczują się tu jak w niebie, wegetarianie i wielbiciele bezpiecznych smaków – może już trochę mniej. Ale jest zaskakująco i pysznie, zapewne dlatego, że nad kuchnią czuwa Daniel Myśliwiec. To doświadczony kucharz szefujący też w uwielbianej przez krakowian Zazie Bistro, gdzie do perfekcji opanował przyrządzanie podrobów. Teraz, w nowym przedsięwzięciu właścicieli Zazie, przy ul. Brzozowej, proponuje kuchnię, przy której gość czasami musi przełamać jedzeniowe uprzedzenia. O ile krakowianie przyzwyczaili się już do grasicy w restauracyjnym menu, o tyle mało kto pamięta, że np. konina jest nie tylko jadalna, ale też pyszna, zwłaszcza podana na surowo. Myśliwiec o tym przypomina, serwując doskonałego tataru z końskiej połówicy z paloną gorgonzolą. Burger w idealnie wypieczonej brioszce z foie gras i kaszanką wydaje się przy tym tatarze daniem grzecznym i klasycznym. Miejsca lepiej rezerwować z kilkudniowym wyprzedzeniem. Jedynym „zarzutem”, który można by podnieść, jest to, że dania główne bywają niekiedy przytłaczająco wielkie i dokończenie gigantycznej porcji karczku wołowego albo flaków po parmeńsku staje się słodką udręką. Szczególnie gdy popija się specjalnie dobranym winem naturalnym z karty opracowanej przezenfant terrible krakowskiej sceny winiarskiej, czyli Kubę Janickiego. Za piękny projekt wnętrza, nawiązujący do art déco, odpowiada Piotr Paradowski. (Magda Kasprzyk-Chevriaux)



1

*Karakter, ul. Brzozowa 17,  
www.facebook.com/karakter.restauracja*



### Chill nad Wisłą

W opuszczonym budynku modernistycznego hotelu Forum, który wyrasta nad brzegiem Wisły, od czterech lat działa jedna z najbardziej znanych krakowskich klubokawiarni. W Forum Przechylenie, bez wprowadzania większych zmian, zaadaptowano hotelowe wnętrza, zachowując ich surowy charakter i styl nadany im przez architekta hotelu Janusza Ingardena. To współczesny dom kultury z barem (który rozświetla stary neon „Recepcja”). Kuchnia otwarta jest od 10 rano do 2 w nocy. Są więc śniadania, lunchy i imprezowe kolacje. Wśród tzw. specjalów Forum m.in. pho na bulionie z pieczonej kaczki i potrawka z królika podana na chałce. Nadwiślańskie Forum to też idealne miejsce na wypad na piwo (z obowiązkowym leżakowaniem) i potańcówki w ogródku przed hotelem. Przechylenie to również 5000 m2 do wynajęcia, odbywają się tu eventy, pokazy mody. Tu też – w dawnych salach bankietowych – organizowane są kultowe już targi kulinarne Najedzeni Fest!



2

*Forum Przechylenie, ul. Marii Konopnickiej 28,  
www.forumprzechylenie.com*

### Deskorolka i opera

Krakowski Zenit to mały gabinet osobliwości. Jego ściany ozdobiono gęstą mozaiką z grafik, zdjęć, malarstwa, obiektów, pamiątek i skarbów zgromadzonych przez właścicieli. Za projekt wnętrza odpowiada Piotr Paradowski, młody krakowski architekt. Na ścianach znajdziecie też prace wykonane przez lokalnych artystów. Posadzka w odcieniach szarości i delikatnie różowy sufit stanowią wyrafinowane tło dla głównego bohatera, czyli baru. Ciemny fornir, złoty mosiądz i pomalowane na niebiesko drewniane elementy, nad tym butelki z alkoholem i podświetlone logo Zenitu. Dobrze zaprojektowana przestrzeń i nie gorsze jedzenie, zarówno śniadaniowe, jak i obiadowe. Śniadanie vege lub kielbasa z popiołem, kawa przelewowa albo latte, na lunch świetne ceviche czy zupa pomidorowa. Menu opracowane zostało przez szefa kuchni Bartka Pietrzaka i opiera się głównie na produktach sezonowych, sprowadzanych od zaufanych dostawców. Zenit łączy pasje obu właścicieli. Sebastian Wojnar – kiedyś menedżer w Mące i Wodzie – jest fanem opery i muzyki poważnej, a jego partner biznesowy Bartosz Rusin to człowiek ze świata deskorolki i snowboardu. I to właśnie to połączenie ulicy oraz przepychu jest widoczne w każdym detalu tego miejsca. (Przemysław Nieciecki)



3

*Zenit, ul. Miodowa 19,  
www.facebook.com/Zenit-Miodowa*



## Kwiaty na gałęzi

Co rusz zachwyca nas ta młoda krakowska marka modowa. Nie tylko swoimi wiosennymi kwiatowymi wzorami, prostotą krojów, ale i energią Małgosi Bochenek, dwudziestoparolatki, która stworzyła Boho. W ofercie butików są płaszcze, sukienki, bluzy, torby z roślinnymi motywami. Ubrania wiszą na drewnianej gałęzi nonszalancko wkomponowane we wnętrze małego butików. Od czasu do czasu pojawiają się też w pop-upowych sytuacjach w innych miastach Polski. Warto tu zajrzeć po drodze na Kleparz, zawsze można liczyć na chwilę pogawędki, a czasem nawet na filiżankę herbaty czy kawałek ciasta.



4

*Boho, ul. Krowoderska 22,  
www.facebook.com/bobo.lu*



## Mięsna rozpusta

Tytano to dawne zakłady tytoniowe przy ul. Dolnych Młynów, przekształcone w zagłębie kulturalno-kulinarne. Tu znajdują się pracownie artystyczne, galerie, sklepy z designem, co chwila otwiera się nowa knajpka. Jest już Veganic, jak sama nazwa wskazuje oferujący kuchnię roślinną, jest uniwersalna lunchowo-klubowa Międzymiasztowa, BonjourCava, czyli bistro-kawiarnia we francuskim stylu, Kraft, multi-tap z piwami rzemieślniczymi. A w grudniu do tego zróżnicowanego towarzystwa dołączył Meat&Go, bar serwujący same mięsne dania od pulled porka z kapustą kiszoną i domowym sosem BBQ, przez boczek z żebrami (podawane w uroczym towarzystwie węgierskich kiszzonek), po porchettę w ciabacie z suszonymi pomidorami, karmelizowaną cebulką i sosem demi-glace. Za ladą można spotkać właścicieli, którzy do perfekcji opanowali przyrządzanie boczku czy policzków wieprzowych. Do tego nowoczesne wnętrza z drewnianymi stołami i barowymi stółkami, piwa rzemieślnicze oraz szczerze krakowskie porcje – recepta na sukces gotowa. Jeszcze jeden powód, by biec do Tytano.

5

*Meat&Go, Tytano, ul. Dolnych Młynów 10,  
www.facebook.com/meatandgokrakow/*



## Gotuje, jak chce

Kulinaryny puls miasta bije dziś zdecydowanie poza ścisłym centrum Krakowa. Przemieścił się z uciążliwej tłumami turystów starówki za rzekę do postindustrialnych dzielnic, takich jak Podgórze czy Zabłocie. To tam powstały nowe muzea (Cricoteka, MOCAK) i tam dziś spędza się czas: na wystawie, w kawiarni, wine barze (polecamy Lipową 6, mają świetne wina naturalne) i w restauracji. Do naszych ulubionych należy Twój Kucharz – miejsce, które łączy dwie funkcje – jest zarówno szkołą gotowania, jak i restauracją. Prowadzone przez Bartka Płócienniaka, który sporo czasu spędził w londyńskiej Chelsea, szkoląc się m.in. w Bluebird i French Pig's Ear. Po powrocie do kraju pracował w krakowskim Wentzlu i Scandale Royale. Ale dobrze się stało, że w końcu osiadł u siebie i może tu gotować, tak jak lubi. A Bartek lubi połączenia niebanalne, nie ogranicza się do jednego stylu, często zmienia menu, w zależności od dostępności produktów. Jest więc i ramen, i włoski makaron, ale też tatar z wędzonym żółtkiem rydzowym, chałką, glazurowaną skorzonką i piklowaną cebulą albo brunoise dyniowo-selerowe z jarmuzem z szarpaną wołowiną. Pyszne rzeczy! Wszystko to przyrządzane ultrasprawnie w otwartej kuchni na naszych oczach. Podawane na prostych małych talerzach. Jest też świetna selekcja win. Bez zadęcia, nie za drogo.



6

*Twój Kucharz, ul. Ślusarska 3,  
www.twojkucharz.pl*

## Wypalają i karmią

Krakowska mekka wyznawców kawy z trzeciej fali. Poza klasycznym espresso czy przelewami z drippera, chemexu i aeropressu dostaniecie tu też coś na ząb: śniadaniową granolę, kanapki, hummus, omlety, obiadowe pho i popołudniowe desery. Większość dań jest wegetariańska, ciasta – często nawet wegańskie. W karcie są też wina naturalne! Kawiarnia jest tak popularna, że o miejsce siedzące czasem trudno. Karma wypala swoje ziarna i zaopatruje w nie też inne krakowskie kawiarnie. Podobno właściciele Bartek i Marta wiosną zamierzają otworzyć nowe miejsce serwujące udon.



7

*Karma, ul. Krupnicza 12/3,  
www.karmarasters.com*



## Na piechotę i w lobby

Dobrze pamiętamy te czasy, gdy wysiadało się na Dworcu Głównym w Krakowie i na przelaj, przecinając dworzec autobusowy, maszerowało w kierunku Rynku. Dziś te okolice zmieniły się nie do poznania. Zejście na perony obudowano nową architekturą; żeby wsiąść do pociągu, trzeba przebrnąć przez zatłoczoną galerię handlową. Przebudowa dworca pociągnięta za sobą zmiany w okolicy i tą zmianą, którą akurat lubimy, jest powstanie hotelu PURO w zasadzie vis-à-vis dworca. Nowoczesny, dobrze zaprojektowany hotel z przestronnym i zarazem przytulnym lobby, w którym można poprzeglądać albumy i czasopisma, rozsiąść się wygodnie na kanapie, a także zjeść kolację lub wypić wino w hotelowej restauracji. Superwygodne łóżka, nowoczesny design pokoi i apartamentów, pomocna obsługa, no i zawsze niezawodna bliskość centrum – tak, ciągle można stąd w kilkanaście minut na piechotę dotrzeć na Rynek. Lubimy to bardzo!



8

*Puro Hotel, ul. Ogrodowa 10,  
www.purohotel.pl/krakow*



## Kawior i freski, czyli krakowski fine dining

Jedna z najstarszych i najbardziej urokliwych ulic Starego Miasta to Kanonicza. I mimo że to turystyczna okolica, nie brakuje na niej ciekawych miejsc. Jest na przykład dwupoziomowa restauracja Pod Nosem, której wnętrza zdobią arras. Tamtejszy szef Przemysław Bilski proponuje kuchnię polską w nowej odsłonie. Prawdopodobnie to też jedyny lokal w Krakowie, w którym amatorzy kawioru mogą spróbować wysmienitego Antonius Caviar polskiej produkcji.

Nieopodal, również przy Kanoniczej, w renesansowych podziemiach ekskluzywnego hotelu Copernicus należącego do rodziny Likusów gotuje Marcin Filipkiewicz. W hotelowej restauracji dominują dania bardzo nowoczesne, ale z mocno wybrzmiewającą polską nutą. W okolicach Rynku, przy ul. Szczepańskiej, w otwartej przestrzeni Hotelu Starego (tu znów Grupa Likus) mieści się z kolei restauracja Trzy Rybki, gdzie rządzi szef Krzysztof Żurek.

Na Kazimierzu przygodę z bardziej wyszukaną kuchnią zapewnia Włoch Giacomo Monzali, który od niedawna jest szefem jednej z najładniejszych restauracji w okolicy. Studio Qulinarne mieści się w odrestaurowanym garażu należącym do kompleksu dawnej zajezdni tramwajowej. Tuż obok – Bottigliera 1881, niewielka restauracja i winiarnia z krótką i dopracowaną kartą. 400 rodzajów win, które są tam dostępne, wyselekcjonował świetny sommelier Michał Jancik. (Magda Kasprzyk-Chevriaux)



9

*Pod Nosem, ul. Kanonicza 22,  
www.kanonicza22.com*  
*Copernicus, ul. Kanonicza 16,  
www.copernicus.hotel.com.pl*  
*Trzy Rybki, ul. Szczepańska 5,  
www.stary.hotel.com.pl*

*Studio Qulinarne, ul. Gazowa 4,  
www.studioqulinarne.com*  
*Bottigliera 1881, ul. Bocheńska 5,  
www.1881.com.pl*



## Okładniczki przy rzece

Chyba nikt już nie pamięta, że Podgórze do niedawna było kulinarną pustynią. A teraz? Prócz działającego prężnie od kilku lat Targu Pietruszkowego z produktami od lokalnych wytwórców w okolicach ulicy Józefińskiej i Brodzińskiego ulokowało się kilkanaście modnych restauracji, barów i kawiarni. Od kilku tygodni głośno jest o malutkiej (ok. 10 stolików) knajpie Euskadi. Karmią w niej przystawkami inspirowanymi Krajem Basków. Szef Damian Surowiec pracował wcześniej w czołowych restauracjach w Londynie specjalizujących się właśnie w kuchni z Półwyspu Iberyjskiego. Zdobyte doświadczenie postanowił wykorzystać nad Wisłą – dosłownie, bo Euskadi mieści się przy rzece, nieopodal kładki Bernatka łączącej Podgórze z Kazimierzem. Z kraju Basków sprowadza się tu wysokiej jakości kiełbasy i szynki ze świni iberyjskiej karmionej ziołami i żółdziejami. Dla wielbicieli owoców morza raz w tygodniu dojeżdża towar wprost z weneckiego targu, w tym mniej znane okładniczki czy kraby o miękkich skorupkach (do zjedzenia w całości). W Euskadi serwuje się także pintos – baskijskie przegrzki – np. papryczkę piquillo faszerowaną musem z dorsza czy gambas fritas – krewetki w panierce z szynką serrano. Nie brakuje rzecz jasna tortilli – tu w wersji dla jednej osoby. (Magda Kasprzyk-Chevriaux)



10

*Euskadi, ul. Brodzińskiego 4,  
www.facebook.com/EuskadiKrakow*

## Ukryte adresy

Również i mniej popularne do tej pory jedzeniowo zakątki Kazimierza kryją kulinarne niespodzianki. Nawet położone na uboczu uliczki mogą zaskakiwać. Przy ul. Węglowej od ponad roku działa mały bar z azjatyckimi pierożkami – Kanton Dim Sum House. W karcie dim sumy m.in. z wieprzowiną i kimchi albo z dorszem i kolendrą. Są również baozi, bułeczki gotowane na parze (także w wersji słodkiej) oraz bułki na parze w stylu nowojorskiej restauracji Momofuku. Z kolei róg ul. Meiselsa i Augustiańskiej to przystanek dla hummusożerców, amatorów szakszuki czy izraelskich kanapek sabich. W niewielkiej hummusii Hummus Amamamusi i niedawno otwartym barze śniadaniowym Ranny Ptaszek zjecie prosto, ale bardzo smacznie – i to z widokiem na gotycki kościół św. Katarzyny. (Magda Kasprzyk-Chevriaux)



11

*Kanton Dim Sum House, ul. Węglowa 2,  
www.facebook.com/Kantondimsumhouse*  
*Hummus Amamamusi, ul. Meiselsa 4,  
www.hummus-amamamusi.pl*  
*Ranny Ptaszek, ul. Augustiańska 5,  
www.facebook.com/barsniadaniowy*



## Świetlik, bagietka i secesja

W secesyjnej kamienicy przy placu Szczepańskim od pięciu lat działa Charlotte. Jej pojawienie się w Krakowie było sporym wydarzeniem. Nowoczesne, wszechstronne francuskie bistro serwujące śniadania, kawy, słodczyce, lunchy, a wieczorami kanapki i wino podobnie jak w Warszawie i we Wrocławiu na dobre wpisało się w pejzaż gastronomiczny miasta. Właściciele zaadaptowali lokal z poszanowaniem dla wnętrza, zachowując to, co było do ocalenia: zabytkowe schody, secesyjną poręcz, część (niestety, już niewielką) kafli na zapleczu. Dodatkowo wmontowali dwa wielkie świetliki, które były obecne na pierwotnych planach budowy kamienicy i które dają światło w piwnicy. Bo tam mieści się serce Charlotte – piekarnia, w której wypieka się bagietki i chleby, oraz większa niż na górze sala dla gości, więc jeśli wyżej nie ma miejsca (co odkrywaliśmy wielokrotnie), koniecznie zejście na dół.



12

Charlotte, pl. Szczepański 2,  
[www.bistrocharlotte.pl](http://www.bistrocharlotte.pl)



## Rum, suska sechłońska i torf

Na piętrze okazałej klasycystycznej kamienicy Landauów ukrył się nowoczesny cocktail club. Trzeba wiedzieć, gdzie się zmierza, bo szyldu tu brak. Warto szukać, bo na pięterku gładko zaczesani barmani w eleganckich kamizelkach, pod muszką bądź krawatem przyrządzają koktajle inspirowane kuchnią arabską i żydowską (wśród składników znajdzie się tahina, kardamon, czy daktyl). Miksują je w miedzianych szejkerach, a następnie wlewają do kryształowych szklanek. A wszystko to dzieje się w starannie zaprojektowanych wnętrzach, w atmosferze kameralnej, niezobowiązującej, a jednak eleganckiej. Postarzane lustra, skórzane pufy, betonowe ściany, designerskie lampy. Stiuki i nowoczesne świetlówki. Trochę metalu i drewniane jodełkowe parkiety. Świetny eklektyczny design. Sababa to po hebrajsku fajnie, wspaniale albo może nawet cool. Chętnie wypiliśmy tu Kosher Tiki, czyli ciemny rum z syropem falernum i limonką, oraz Sailor in Sencha, czyli rum z suską sechłońską i pomarańczową nutą w torfowej mgle.



13

Sababa, ul. Szeroka 2,  
[www.sababa.pl](http://www.sababa.pl)

# co jest grane24 festival

10-11 czerwca | warszawa

centrum sztuki współczesnej | zamek ujazdowski

voo voo	maria peszek
fisz emade tworzywo	ten typ mes
łona i webber	daria zawiąłow
i inni

kup bilet na: [cojestgrane24festival.pl](http://cojestgrane24festival.pl)