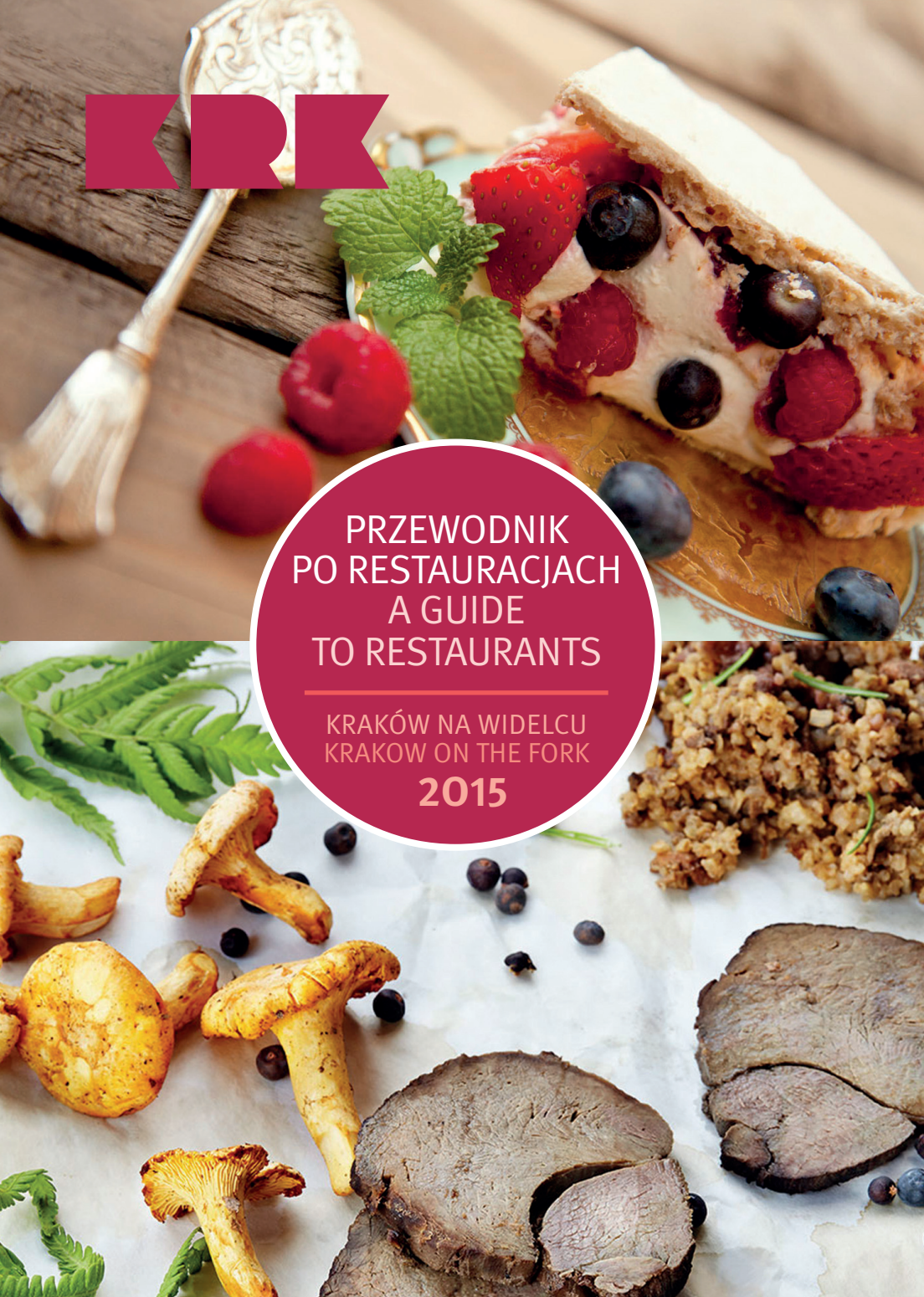




KRK

PRZEWODNIK
PO RESTAURACJACH
A GUIDE
TO RESTAURANTS

KRAKÓW NA WIDELCU
KRAKOW ON THE FORK

2015

PRZEWODNIK
PO RESTAURACJACH
A GUIDE
TO RESTAURANTS

KRAKÓW NA WIDELCU
KRAKOW ON THE FORK

2015

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



Kraków coraz częściej kojarzony jest nie tylko z Wawelem, Sukiennicami i hejnałem, ale również z dobrą kuchnią. Krakowskie restauracje, serwujące zarówno tradycyjne polskie dania, jak i potrawy charakterystyczne dla innych, nierzadko odległych krajów (np. Indii, Brazylii, Japonii czy Chin), zdobywają uznanie krakowian, turystów i kulinarnych ekspertów. Częstokroć ukryte w średniowiecznych piwnicach czy zlokalizowane w wytwornych wnętrzach kamienic, przekształcają się w pełne energii ośrodki życia towarzyskiego.

Chcąc ułatwić mieszkańcom i gościom wybór restauracji, Urząd Miasta Krakowa wraz z Krakowską Kongregacją Kupiecką, jej członkiem wspierającym Makro Cash & Carry oraz Urzędem Marszałkowskim Województwa Małopolskiego, już po raz dziesiąty zorganizował 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 wnętrz. Dzisiaj z nieskrywaną dumą i radością możemy więc oddać w Państwa ręce przewodnik po 111 godnych polecenia – bo sprawdzonych – krakowskich restauracjach. W tym roku restauracje mogły wziąć udział (oprócz ogólnej rekomendacji) także w czterech dodatkowych kategoriach: „Dla wymagających”, „Dla rodzin z dziećmi”, „Magiczne miejsce” i „Z małopolską potrawą regionalną”.

Każda z tych restauracji jest wyjątkowa: w jednej króluje ostre chili, w drugiej łagodna mięta, w następnej z kolei 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 przewodniku prezentujemy również przysmaki, które podbiły serca internautów biorących udział w konkursie „Zawstydź obwarzanka i zagłosuj” w kategorii „Wyjątkowy produkt kulinarny”. Kulinarne perełki Krakowa, takie jak „Frytki belgijskie”, „Kremówka z cocktail-baru «Czarodziej»” czy „Kiełbaska z Niebieskiej Nyski”, zachwycą niejednego smakosza.

W tegorocznej edycji konkursu, trzeciej już, pojawiła się ponadto kategoria „Zjawiska, trendy, inicjatywy”, w której internauci najwięcej głosów oddali na Food trucki z ul. św. Wawrzyńca – w miejscu zwanym „Zakątkiem hipstera” lub „Skwerem Judah”. Internauci docenili też Targ Pietruszkowy, organizowany w Podgórzu na placu Niepodległości oraz Festiwal Pierogów, odbywający się na Małym Rynku już od 13 lat.

Wszystkie rekomendowane miejsca oznaczone są naklejką z krakowskim obwarzankiem. Można je również odnaleźć korzystając z aplikacji mobilnej KRK lub zaglądając na stronę: www.krakow.pl/restauracje.

Zapraszamy zatem turystów i mieszkańców Krakowa do odwiedzania tych restauracji, życząc wspaniałych kulinarnych doznań.

Krakow is being associated increasingly more often not only with Wawel Castle, Sukiennice [Krakow Cloth Hall] or the Hejnał [a bugle call], but also with a good cuisine. Krakow restaurants, serving both traditional Polish dishes, as well as those characteristic for other, often very distant countries (e.g. India, Brasil, Japan or China), are becoming favored by Krakow residents, tourists and culinary experts. Being hidden in medieval basements or located in sophisticated interiors of tenement houses, they are being transformed in energetic centers of social life.

Bearing in mind the willingness to make it easier for the residents and guests to choose a restaurant, the Municipality of Krakow and the Krakow Merchant Congregation, together with its supporting member Makro Cash & Carry and Marshal's Office of the Małopolska Region, has organized Recommendation Campaign for Krakow's Restaurants for the tenth time. Within its framework, there have been some restaurants selected, not only offering tasty food, but also being distinguished with an interesting location and extraordinary arrangement of interiors. Therefore, today with unconcealed pride and joy, we hand you a guide to 111 recommended – because verified – Krakow restaurants. This year, the restaurants could take part (despite the general recommendation) also in four additional categories: "For demanding clients", "For families with children", "Magic Place", and "Local delicacy od Małopolska Region".

Each of those restaurants is unique: one praises spicy chili, the other one mild mint, another one serves traditional Polish game, and still another one offers modern fusion. The group of selected restaurants embraces also such, which adapted their offer to requirements of families with children or official business meetings, as well as those, which attract with a magical and romantic atmosphere.

Moreover, the guide presents delicacies that won the hearts of Internet users, who took part in the contest entitled "Make an obwarzanek blush and vote" in a category called "Exceptional Culinary Product". Culinary pearls of Krakow, such as "Belgian chips", "Kremówka (cream pie) from the 'Czarodziej' Cocktail Bar" or "Sausage 'from the blue Nysa'" will amaze many gourmets.

In this year's edition of the contest, already the third one, there is also a category "Phenomena, trend, initiatives", where the Internet users gave the highest number of votes to Food trucks from ul. św. Wawrzyńca – in a place called a "Hipster's nook" or "Judah square". The Internet users also appreciated the Parcely fair, organized in Podgórze, on the Independence Square, and the Festival of Pierogi, which have been taking place on the Small Square for 13 years.

All of the recommended places are labeled with a Krakow obwarzanek . They can be also found through a mobile app – KRK – or by visiting a website: www.krakow.pl/restauracje.

So we would like to invite the tourists and Krakow residents to visit those restaurants, and wish them only the splendid culinary experiences.

Naklejka informacyjna na drzwi lokalu /
Information decal on restaurant doors





Spis treści/ Contents



Kuchnia polska/ Polish cuisine



„Dla wymagających”/ ‘For demanding clients’



„Magiczne miejsce”/ ‘Magic Place’



„Dla rodzin z dziećmi”/ ‘For families with children’



„Z małopolską potrawą regionalną”/
‘Local delicacy of Małopolska Region’

InfoKraków, Sieć Informacji Miejskiej / City Information Points 12

Restauracje/ Restaurants

ALPINO	***	16
AMARONE RISTORANTE		17
AMARYLIS		18
AMBASADA PACYFIKU		19
ANDROMEDA (HOTEL GALAXY)		20
ANY TIME		20
APERITIF		21
BALATON		21
BAŁKANICA		22
BARKA ALRINA		22
BAZYLIA		23
BIAŁA RÓŻA		24
BIESIADA Z HUDYM SMALCEM		25
BOMBONIERKA		26
CAFE ORANŻERIA (HOTEL KOSSAK)	***	27
CARIOCA RESTO-BAR		28
CHOPIN		28
C.K. BROWAR		29
C.K. DEZERTER		29
CORLEONE		30
CORNER BURGER		30

CORSE		31
COSA NOSTRA		32
CZERWONE KORALE		33
DA PIETRO		33
DALI CLUB LUNCH BAR CAFE		34
DYNIA		34
EDO FUSION		35
EDO SUSHI BAR		36
EL TORO		36
FARINA		37
FOCHA 42		38
FRESCO (HOTEL NIEBIESKI)		39
GALICJA PO KOLEI		39
GARDEN LE SCANDALE		40
GEHANOWSKA POD SŁOŃCEM		40
GOŚCINIEC FLORIAŃSKI	 	41
GOŚCINIEC POD ZAMKIEM		42
GOŚCINNA CHATA	 	43
GRUZIŃSKIE CHACZAPURI (UL. GRODZKA)		44
GRUZIŃSKIE CHACZAPURI (UL. SIENNA)		44
HARD ROCK CAFE KRAKÓW		45
HOTEL ARTUR		45
HOTEL TYNIECKI		46
ILLUMINATI		46
INDUS TANDOOR		47
INTROLIGATORNIA SMAKU	 	48
JAMA MICHALIKA	 	49
JAREMA		50
KAWALERIA		50
KLEZMER-HOIS		51
KOMPANIA KUFLOWA SUKIENNIC		52

KONFITURA		52
KONGRESOWA (HOTEL ASPEL)		53
KRAKOWSKIE METRO		53
KRAMY DOMINIKAŃSKIE	 	54
LA FAMIGLIA		55
LA FORCHETTA		56
MAGILLO	 	57
MAGNES		58
MAGNIFICA (HOTEL FARMONA)		58
MAMMA MIA		59
MANGIA		59
MEHO		60
MEKONG (UL. KAMIEŃSKIEGO)		60
MEKONG (UL. WADOWICKA)		61
MILANO		61
MILK & CO (HOTEL RADISSON BLUE)		62
MIÓD I WINO		63
MODERN (HOTEL CENTRUM)		63
NO 7		64
OBERŻA SĄSIADÓW	 	65
OGIEŃ (HOTEL QUBUS)		66
OGNIEM I MIECZEM	 	67
OGRÓD KULINARNY		68
OREGANO		68
PEPEZ PIZZA		69
PERCHERON (HOTEL KOSSAK)		69
PERGAMIN NULLO		70
PHUONG DONG		70
PIRI PIRI		71
PISTACJA		72
PIWNICE PAŁACU POKUTYŃSKICH		73

PIZZA HOUSE		73
POD ANIOŁAMI		74
POD BARANEM		74
POD NOSEM	 	75
POD WAWELEM KOMPANIA KUFLOWA	 	76
RUBINSTEIN (HOTEL RUBINSTEIN)		77
RZEŹNIA		78
SATORI		78
SPAGHETTERIA		79
SZALONE WIDELCE		80
TACO MEXICANO		80
THE DORSZ FISH AND CHIPS		81
THE PIANO ROUGE		82
TINA		83
TIVOLI		83
TRADYCJA		84
TRZY PAPRYCZKI		84
TRZY RYBKI (HOTEL STARY)	 	85
U ZIYADA		86
UNICUS (HOTEL UNICUS)		86
VANILLA SKY (HOTEL NIEBIESKI)		87
W HOTELU CONRAD		88
W WILLI DECJUSZA		89
WENTZL	 	90
WIŚNIOWY SAD		91
WODNIK		91
ZACHCIANKA		92
ZIEMIAŃSKA		92

Konkurs „Zawstydz obwarzanka i zagłosuj”/ ”Make an obwarzanek blush and vote” contest	93-105
Plany miasta/ Plans of the city	107-115





INFORMACJA TURYSTYCZNA – INFOKRAKÓW / CITY INFORMATION POINTS INFOKRAKÓW

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

PAWILON WYSPIAŃSKIEGO / WYSPIANSKI

PAVILION (przystosowany dla osób
niepełnosprawnych) / (facilities with
accommodation for the disabled)

pl. Wszystkich Świętych 2

tel. (48 12) 616 18 86

wypianski@infokrakow.pl

SUKIENNICE / THE CLOTH HALL

Rynek Główny 1/3

tel. (48 12) 433 73 10

sukiennice@infokrakow.pl

ul. św. Jana 2

tel. (48 12) 421 77 87

jana@infokrakow.pl

ul. Szpitalna 25

tel. (48 12) 432 01 10

szpitalna@infokrakow.pl

CENTRUM OBSŁUGI RUCHU TURYSTYCZNEGO /

TOURIST INFORMATION CENTRE

ul. Powiśle 11

tel. (48 12) 417 58 12

powisle@infokrakow.pl

ul. Józefa 7

tel. (48 12) 422 04 71

jozefa@infokrakow.pl

MIĘDZYNARODOWY PORT LOTNICZY

W BALICACH / INTERNATIONAL AIRPORT

IN BALICE

tel. (48 12) 285 53 41

balice@infokrakow.pl

Więcej informacji / Additional information:

www.biurofestiwalowe.pl



Sukiennice / The Cloth Hall

ODWIEDŹ / VISIT:
WWW.KRAKOW.PL/MYKRAK

Wszystkie rekomendowane restauracje i inne praktyczne informacje o mieście możesz mieć w swoim telefonie.

ŚCIAĞNIJ DARMOWĄ APLIKACJĘ.
ODWIEDŹ: WWW.KRAKOW.PL/MYKRAK

Now you can have all the recommended restaurants and other practical information about the city on your mobile phone.

JUST DOWNLOAD OUR FREE APPLICATION.
VISIT: WWW.KRAKOW.PL/MYKRAK



LEGENDA / KEY TO SYMBOLS



restauracja „Dla wymagających” / restaurant 'For demanding clients'



restauracja „Magiczne miejsce” / restaurant 'Magic Place'



restauracja „Dla rodzin z dziećmi” / Restaurant 'For families with children'



restauracja „Z małopolską potrawą regionalną” / restaurant 'Local delicacy of Małopolska Region'



40-90
PLN

orientacyjna
cena obiadu /
approximate
price of lunch



130/2/100

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



V-X/24

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



kuchnia
polska /
Polish
Cuisine



parking /
car park

UŁATWIENIA DLA NIEPEŁNOSPRAWNYCH / FACILITIES FOR THE DISABLED



wejście (podjazd) /
entrance (ramp)

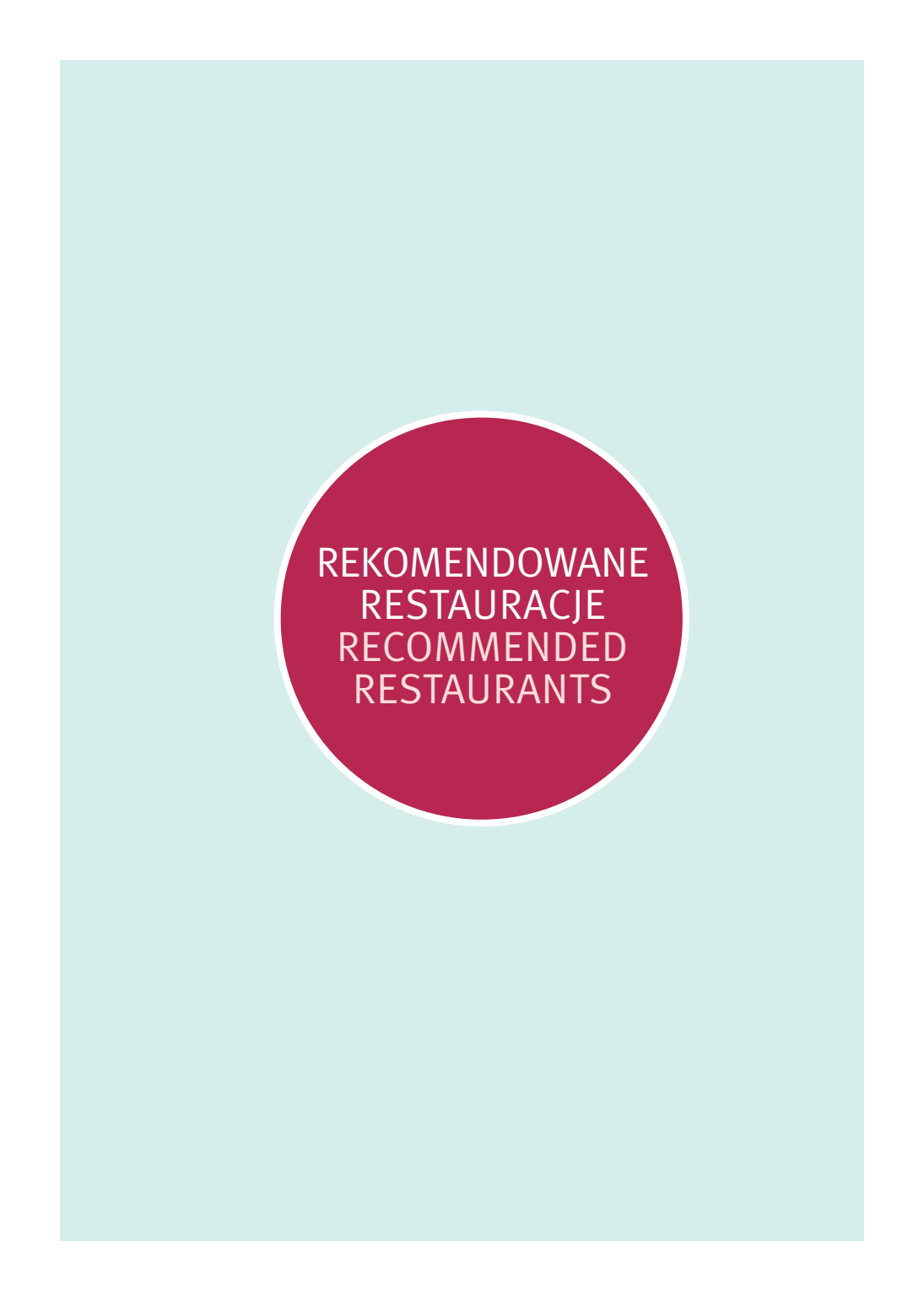


toaleta (poręczce) /
resortom (railing)



winda /
elevator

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



REKOMENDOWANE
RESTAURACJE
RECOMMENDED
RESTAURANTS



RESTAURACJA /
RESTAURANT
ALPINO

ul. Królowej Jadwigi 184
tel.: +48 731 998 135
www.alpinorestaurant.pl
kontakt@alpinorestaurant.pl



pn-pt: 11.00-22.00, so-nd: 9.00-22.00

Mon-Fri: 11.00 a.m.-22.00 p.m.,

Sat-Sun: 9.00 a.m.-22.00 p.m.

Kuchnia francuska i śródziemnomorska / French and
Mediterranean Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:

królik w sosie śmietanowo-musztardowym podany
na carpaccio z buraków, serwowany z ziemniakami /
Rabbit in mustard and cream sauce, served on beetroot
carpaccio and with boiled potatoes

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

„MAGICZNE MIEJSCE”
‘MAGIC PLACE’



35-72
PLN



140/2/70



V-X/44



RESTAURACJA /
RESTAURANT
**AMARONE
RISTORANTE**

ul. Floriańska 14
tel.: +48 12 424 33 81
www.hotel.com.pl
ristorante@hotel.com.pl



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

Kuchnia włoska / Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
skok z królika z kapustą i musem z korzennych warzyw /
Rabbit legs with cabbage and roasted vegetables mousse

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

**„DLA WYMAGAJĄCYCH”
‘FOR DEMANDING CLIENTS’**



60-80
PLN



56/3/24





RESTAURACJA /
RESTAURANT
AMARYLIS

ul. Dietla 60
tel.: +48 12 433 33 06
www.amarylisrestaurant.pl
info@amarylisrestaurant.pl

 pn-śr: 13.00-22.00, cz-nd: 13.00-23.00
Mon-Wed: 1.00 p.m.-10.00 p.m.,
Thu-Wed: 1.00 p.m.-11.00 p.m.

Kuchnia europejska i polska / European and Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
filet z kaczki, cydr regionalny, skorzonera w czerwonym
winie, piasek i sos piernikowy / Duck fillet, local cider,
Black salsify in red wine, gingerbread sand and sauce

LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN
AWARDED BY THE RECOMMENDATION
CAMPAIGN FOR KRAKOW'S
RESTAURANTS IN CATEGORY

**„DLA WYMAGAJĄCYCH”
‘FOR DEMANDING CLIENTS’**



80-124
PLN



70/2/54





RESTAURACJA /
RESTAURANT

AMBASADA PACYFIKU

ul. Na Gródku 4
tel.: +48 12 431 20 41
www.ambasadapacyfiku.pl
restauracja@donimirski.com



pn-nd: 17.00-23.00
Mon-Sun: 5.00 p.m.-11.00 p.m.

Kuchnia Australii i Oceanii, nowozelandzka, polinezyjska
i hawajska / Cuisine from Australia and Oceania, New
Zealand, Polynesia and Hawaii

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality: narodowa
potrawa Vanvatu – „Lap Lap”, „Haupia” – hawajski
deser kokosowy / National dish of Vanvatu – “Lap Lap”,
“Haupia” – Hawaiian coconut dessert

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

„DLA WYMAGAJĄCYCH”
‘FOR DEMANDING CLIENTS’



70-140
PLN



39/3/24



V-X/20



RESTAURACJA / RESTAURANT ANDROMEDA

ul. Gęsia 22 a (hotel Galaxy)
tel.: +48 12 342 81 00
www.galaxyhotel.pl
restaurant@galaxyhotel.pl

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

Kuchnia europejska, tradycyjna kuchnia polska
w nowoczesnym wydaniu / European Cuisine,
Traditional Polish Cuisine in a modern style
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
połędwiczka wieprzowa z boczkiem i musem
z czerwonej kapusty / Delicate pork tenderloin
with bacon and red cabbage mousse

 25-120
PLN  180/3/100  III-X/20



RESTAURACJA / RESTAURANT ANY TIME

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

 pn-nd: 9.00-23.00
Mon-Sun: 9.00 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia włoska i polska / Polish and Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
saltimbocca – kotlecki cielęce w liściach szalwi
i szynce parmeńskiej, serwowane z włoskimi
gnocchi i grillowanymi karczochami / Saltimbocca
– veal tenderloins wrapped in Parma ham and sage
leaves, served with gnocchi and grilled artichokes

 26-90
PLN  80/3/30  III-XI/80





RESTAURACJA / RESTAURANT

APERITIF

ul. Sienna 9

tel.: +48 12 432 33 33

www.aperitif.com.pl

restauracja@aperitif.com.pl



pn-nd: 12.00-23.00

Mon-Sun: 12.00 p.m.-11.00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa i polska / International and Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:

pieczona kaczka po krakowsku, nadziewana kaszą z sosem jabłkowo-śliwkowym / Krakow style roasted duck stuffed with buckwheat with apple-plum sauce



36-99
PLN



96/3/45



IV-X/45



RESTAURACJA / RESTAURANT

BALATON

ul. Grodzka 37

tel.: +48 12 422 04 69

www.balaton.krakow.pl

restauracja@balaton.krakow.pl



pn-nd: 12.00-22.00

Mon-Sun: 12.00 p.m.-10.00 p.m.

Kuchnia węgierska / Hungarian Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:

placki ziemniaczane z gulaszem po węgiersku, zestaw surówek / Potato pancakes with goulash in Hungarian style, sets of salad



32-90
PLN



56/2/34



V-X/12



RESTAURACJA / RESTAURANT

BAŁKANICA

ul. Czysta 3
tel.: +48 12 380 15 92
www.balkanica-restauracja.pl
restauracja@balkanica-restauracja.pl

🕒 pn-cz: 12.00-22.00, pt-so: 12.00-00.00,
nd: 12.00-22.00
Mon-Thu: 12.00 p.m.-10.00 p.m.,
Fri-Sat: 12.00 p.m.-12.00 p.m.,
Sun: 12.00 p.m.-10.00 p.m.

Kuchnia bałkańska / Balkan Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
plejskawica – kotlet wołowy / Plejskawica – beef
chop

🍴 35-75 PLN 🍷 52/2/20 🌸 IV-X/12



RESTAURACJA / RESTAURANT

BARKA ALRINA

Bulwar Kurlandzki
(przy ul. Mostowej i ul. Podgórskiej)
tel.: +48 668 820 454
www.barkakrakow.pl
restauracja@barkakrakow.pl

🕒 nd-cz: 12.00-23.00, pt-so: 12.00-24.00
Sun-Thu: 12.00 p.m.-11.00 p.m.,
Fri-Sat: 12.00 p.m.-12.00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa / International Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
tapas po polsku / Polish style tapas

🍴 30-50 PLN 🍷 70/2/50 🌸 IV-VII/70





RESTAURACJA / RESTAURANT

BAZYLIA

ul. Stradomska 13

tel.: +48 12 262 57 04

www.restauracja-bazylia.pl

bazylia@restauracja-bazylia.pl



pn-nd: 10.00-22.00

Mon-Sun: 10.00 a.m.-10.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:

pieś po królewsku – filet z kurczaka nadziewany

boczkiem i suszonymi pomidorami / Royal chicken

breast – chicken breast stuffed with bacon and

sun-dried tomatoes



15-35
PLN



100/3/45



IV-X/60





RESTAURACJA /
RESTAURANT
BIAŁA RÓŻA

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



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

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
pierś z kaczki, kukurydza, śliwki, warzywa, wanilia /
Duck breast, corn, plums, vegetables, vanilla

LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN
AWARDED BY THE RECOMMENDATION
CAMPAIGN FOR KRAKOW'S
RESTAURANTS IN CATEGORY

**„Z MAŁOPOLSKĄ
POTRAWĄ REGIONALNĄ”
‘LOCAL DELICACY
OF MAŁOPOLSKA REGION’**



40-80
PLN



80/2/60



IV-X/15





RESTAURACJA /
RESTAURANT
**BIESIADA
Z HUDYM
SMALCEM**

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



pn-so: 12.00-23.00, nd: 12.00-22.00
Mon-Sat: 12.00 p.m.-11.00 p.m.,
Sun: 12.00 p.m.-10.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:

placek zbójnicki – duży placek ziemniaczany z gulaszem,

tygryski – fileciki drobiowe z frytkami i marchew /

Potato Pancake – a large potato pancake with goulash,

Tigers – chicken fillets with fries and carrot

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’



11-72
PLN



120/4/80



V-X/36



RESTAURACJA / RESTAURANT BOMBONIERKA

ul. Meiselsa 24

tel.: +48 12 422 03 41

www.restauracja-bombonierka.pl

info@restauracja-bombonierka.pl



pn-nd: 12.00-22.00

Mon-Sun: 12.00 p.m.-10.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:

połówka kaczki nadziewana jabłkami, cebulą
i żurawiną, pierś z gęsi w sosie cytrusowym / Half
a duck stuffed with apples, onions and cranberry,
Gosse breast in citrus sauce



17-58
PLN



55/2/34



V-XI/12





RESTAURACJA /
RESTAURANT
**CAFE
ORANŻERIA**

pl. Kossaka 1 (hotel Kossak)
tel.: +48 12 379 59 50
www.cafeoranzeria.pl
restauracja@cafeoranzeria.pl

 pn-nd: 10.00-23.00
Mon-Sun: 10.00 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa / International Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
połędwica wołowa marynowana w sosie Worcestershire,
podana z Yorkshire pudding w jagodowym sosie z porto,
purée selerowym w towarzystwie gruszki Williams,
czerwonej cebuli, bobu i orzechów / Beef tenderloin
marinated in Worcestershire sauce, served with Yorkshire
pudding in blueberry sauce with Porto wine, mashed celery
with Williams pears, red onion, broad beans and nuts

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

**„MAGICZNE MIEJSCE”
‘MAGIC PLACE’**



80-100
PLN



130/1/130



III-X/60

RESTAURACJA / RESTAURANT CARIOCA RESTO BAR

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

 pn-cz, nd: 12.00-22.00, pt-so: 12.00-23.00
Mon-Thu, Sun: 12.00 p.m.-10.00 p.m.,
Fri-Sat: 12.00 p.m.-11.00 p.m.

Kuchnia brazylijska i polska / Brazilian and Polish cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
coxinha – ciasto nadziewane kurczakiem lub krewetkami, feijoada – gulasz z czarnej fasoli i mięsa / Coxinha – dough stuffed with chicken or shrimps, feijoada – black beans and meal stew

 20-60 PLN  29/1/29  IV-XI/30



RESTAURACJA / RESTAURANT CHOPIN

Rynek Główny 39/40
tel.: +48 12 433 70 10
www.chopinkrakow.pl
restauracja@chopinkrakow.pl

 pn-nd: 11.00-24.00
Mon-Sun: 11.00 a.m.-12.00 a.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
połędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym z ziemniakami purée i warzywami z wody / Pork tenderloin in pepper sauce with mashed potatoes and boiled vegetables

 40-85 PLN  120/4/40  I-XII/80





RESTAURACJA / RESTAURANT

C.K. BROWAR

ul. Podwale 6-7
tel.: +48 12 429 25 06
www.ckbrowar.pl
info@ckbrowar.pl

 nd-cz: 12.00-24.00, pt-so: 12.00-01.00
Sun-Thu: 12.00 p.m.-12.00 a.m.,
Fri-Sat: 12.00 p.m.-1.00 a.m.

Kuchnia polsko-austriacka / Polish-Austrian Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
kwaśnica góralska na żeberkach w kociołku,
golonko z piwną skórą, płyta C.K. / Polish Cabbage
Soup with ribs in a kettle, Pork Knuckle With Beer
Crust, C.K. Platter

 27-70
PLN  350/5/120  V-IX/50



RESTAURACJA / RESTAURANT

C.K. DEZERTER

ul. Bracka 6
tel.: +48 12 424 33 81
www.ckdezerter.pl
ck.dezerter.bracka6@wp.pl

 pn-nd: 9.00-23.00
Mon-Sun: 9.00 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia polska i środkowoeuropejska / Polish and Central European Cuisine

Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
golonko peklowane według regionalnej receptury
w ziołach z chrzanem i musztardą / Pork knuckle
pickled according to a local recipe, in herbs with
horseradish and mustard

 30-100
PLN  80/3/30  



RESTAURACJA / RESTAURANT

CORLEONE

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

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

Kuchnia włoska / Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
świeże ryby i owoce morza, ręcznie robione
makarony / Fresh fish & seafood, handmade pasta

 30-70 PLN
 70/4/38
 IV-X/45



RESTAURACJA / RESTAURANT

CORNER BURGER

ul. Dajwór 25
tel.: +48 12 535 85 01 09
www.cornerburger.pl
poczta@cornerburger.pl

 pn-śr: 11.00-22.00, cz-nd: 11.00-23.00
Mon-Wed: 11.00 a.m.-10.00 p.m.,
Thu-Sun: 11.00 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia amerykańska / American Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
amerykańskie burgery / American Burgers

 16-30 PLN
 30/2/16





RESTAURACJA /
RESTAURANT
**KORSYKAŃSKA
CORSE**

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



pn-nd: 13.00 – do ostatniego gościa
Mon-Sun: 1.00 p.m. – to the last guest

Kuchnia śródziemnomorska i korsykańska /
Mediterranean and Corsician Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality: polędwica
Napoleon, owoce morza z czosnkiem, zupa korsykańska,
sernik Fiadone, wędliny korsykańskie / Napoleon beef
tenderloin, seafood with garlic, Corsican soup, Fiadone
cheesecake, Corsican charcuterie platter

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

**„DLA WYMAGAJĄCYCH”
‘FOR DEMANDING CLIENTS’**



70-140
PLN



70/3/30



RESTAURACJA-PIZZERIA /
RESTAURANT-PIZZERIA
**COSA NOSTRA
RISTORANT
& PUB**

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



nd-cz: 10.00-23.00, pt-so: 10.00
– do ostatniego gościa
Sun-Thu: 10.00 a.m.-11.00 p.m.,
Fri-Sat: 10.00 a.m. – to the last guest

Kuchnia włoska / Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
pizza z pieca opalanego drewnem / Pizza baked
in wood-burning stove

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

**„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’**



15-39
PLN



100/5/60



IV-X/60



RESTAURACJA / RESTAURANT

CZERWONE KORALE

ul. Sławkowska 13-15
tel.: +48 12 430 61 08
www.czerwonekorale.eu
manager@indus.pl

 nd-cz: 9.00-22.00, pt-so: 9.00-24.00
Sun-Thu: 9.00 a.m.-24.00 p.m.,
Fri-Sat: 9.00 a.m.-12.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
żeberka w sosie własnym i ziemniaki z pieca /
Baked ribs with gravy and potatoes from the oven

 35-65
PLN  75/2/45  



RESTAURACJA / RESTAURANT

DA PIETRO

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

 pn-nd: 12.30-24.00
Mon-Sun: 12.30 p.m.-12.00 a.m.

Kuchnia włoska / Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
pierś z kaczki z sosem figowym, podawana ze
smażonymi gnocchi / Duck breast with fig sauce
served with fried gnocchi

 30-82
PLN  130/3/52  IV-X/120

RESTAURACJA / RESTAURANT

DALI CLUB LUNCH BAR CAFE

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

 pn-cz: 9.00-23.00, pt: 9.00-24.00,
so: 10.00-24.00, nd: 11.00-23.00
Mon-Thu: 9.00 a.m.-11.00 p.m., Fri: 9.00 a.m.-
12.00 a.m., Sat: 10.00 a.m.-12.00 a.m.,
Sun: 11.00 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa / International Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
halibut z pieca, purée ziemniaczano-brokulowe,
podsmażony por z marchewką, beszamel cytrynowy /
Halibut from the oven, potato and broccoli purée,
fried leek and carrot, lemon béchamel

 25-55
PLN  80/1/80  IV-X/24



RESTAURACJA / RESTAURANT

DYNIA RESTO BAR

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

 pn-nd: 8.00-23.00
Mon-Sun: 8.00 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia śródziemnomorska / Mediterranean Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
kurczak nadziewany suszonymi pomidorami na
sałatce z rukoli, z grillowanymi ziemniakami /
Chicken breast stuffed with sun – dried tomatoes,
served with arugula salad and grilled potatoes

 28-55
PLN  80/4/48  IV-XI/80







RESTAURACJA /
RESTAURANT
**EDO FUSION
ASIAN
CUISINE**

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

 pn-cz: 12.00-22.00, pt-so: 12.00-23.00
Sun-Thu: 12.00 p.m.-10.00 p.m.,
Fri-Sat: 12.00 p.m.-11.00 p.m.

Kuchnia azjatycka: tajska, japońska i koreańska /
Asian, Thai, Japanese and Korean Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality: tajskie curry
w trzech odśłonach: zielonej, żółtej i czerwonej, japoński
stek z grzybami enokitake, crème brûlée
w trzech smakach / Thai curry in three colors; green,
yellow and red; Japanese beef tenderloin grilled with
enokitake mushrooms, crème brûlée in three flavors

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

**„DLA WYMAGAJĄCYCH”
‘FOR DEMANDING CLIENTS’**



27-65
PLN



46/2/26



V-IX/16

RESTAURACJA / RESTAURANT

EDO SUSHI BAR

ul. Bożego Ciała 3
tel.: +48 12 422 24 24
www.edosushi.pl
edo@edosushi.pl

 nd-śr: 12.00-22.00, cz-so: 12.00-23.00
Sun-Wed: 12.00 p.m.-10.00 p.m.,
Thu-Sat: 12.00 p.m.-11.00 p.m.

Kuchnia japońska / Japanese Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
teriyaki grill set, tatar z łososia w tempurze, crème
brûlée z zielonej herbaty / Teriyaki grill set, salmon
tatar in tempura, crème brûlée from green tea

 27-100 PLN  33/2/21  V-X/16



RESTAURACJA / RESTAURANT

EL TORO

pl. Wolnica 9
tel.: +48 12 421 47 33
www.eltoro-restauracja.pl
restauracja@eltoro-restauracja.pl

 wt-czw, nd: 12.00-22.00, pt-so: 12.00-23.00
Tue-Thu, Sun: 12.00 p.m.-10.00 p.m.,
Fri-Sat: 12.00 p.m.-11.00 p.m.

Kuchnia hiszpańska / Spanish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
paella Campera – ryż bomba z hiszpańskimi
wędlinami / Paella Campera – Bomba rice with
Spanish cold meat

 42-98 PLN  120/3/45  IV-X/22





MENU



ul. św. Marka 16
tel.: +48 12 422 16 80
www.farina.com.pl
restauracja@farina.com.pl



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

Kuchnia autorska / Author's Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
ośmiorniczki z tymiankiem i czosnkiem, pikantna zupa
z kraba, turbot norweski pieczony z czosnkiem
i ziołami, mus z białej czekolady na sosie z malin / Baby
octopuses with thyme and garlic, spicy crab soup, Nordic
turbot roasted with garlic and herbs, white chocolate on
raspberry sauce

LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

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

„MAGICZNE MIEJSCE”
‘MAGIC PLACE’



55-300
PLN



120/3/60



RESTAURACJA /
RESTAURANT
FOCHA 42

al. M. F. Focha 42
tel.: +48 12 352 31 31
www.focha42.pl
manager@focha42.pl

 pn-so: 9.00-23.00, nd: 9.00-22.00
Mon-Sat: 9.00 a.m.-11.00 p.m.,
Sun: 9.00 a.m.-10.00 p.m.

Kuchnia włoska / Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
półmisek owoców morza – świeże mule, krewetki
królewskie w pancerzu, kalmar, ośmiorniczki baby /
Seafood plate – fresh mussels, king prawns,
calamari, octopus and crab

LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

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

**„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’**



20-50
PLN



102/1/50



IV-X/130





RESTAURACJA / RESTAURANT PIZZERIA FRESCO

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



pn-nd: 13.00-01.00
Mon-Sun: 1.00 p.m.-1.00 a.m.

Kuchnia włoska / Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
pizza Ruota / Pizza Ruota



25-40
PLN



40/2/25



IV-XI/30



RESTAURACJA / RESTAURANT GALICJA PO KOLEI

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



pn-pt: 11.00-21.00, so-nd: 12.00-22.00
Mon-Fri: 11.00 a.m.-9.00 p.m.,
Sat-Sun: 12.00 p.m.-10.00 p.m.

Kuchnia polska, galicyjska / Polish and
Galician Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
maczanka po krakowsku w sosie kminkowym /
Krakow style pork in caraway gravy



16-55
PLN



40/1/40



V-IX/20



RESTAURACJA / RESTAURANT

GARDEN LE SCANDALE

pl. Nowy 9
tel.: +48 12 430 22 20
www.lescandale.pl
biuro@scandale.pl

 pn-nd: 8.00 – do ostatniego gościa
Mon-Sun: 8.00 a.m. – to the last guest

Kuchnia europejska / European Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
steaki z grilla – live cooking / Grilled steaks –
live cooking



20-80
PLN



250/5/120



V-X/24



KAWIARNIA I RESTAURACJA /
CAFE AND RESTAURANT

GEHANOWSKA „POD SŁOŃCEM”

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

 pn-nd: 8.00-24.00
Mon-Sun: 8.00 a.m.-12.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
grillowany stek z polędwicy w sosie musztardowo-
miodowym / Grilled tenderloin steak in mustard
and honey sauce



20-90
PLN



100/3/40



III-XI/60





RESTAURACJA /
RESTAURANT
**GOŚCINIEC
FLORIAŃSKI**

ul. Floriańska 21
tel.: +48 12 341 69 83
www.florianski.gosciniiec.krakow.pl
florianski@gosciniiec.krakow.pl

 pn-nd: 8.00-23.00
Mon-Sun: 8.00 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality: bigos
staropolski z kielbasą lisecką, jałowcem, tostem
z pistacjami, galaretką z zielonego ogórka / Traditional
Polish hunters stew with Lisiecka sausage and juniper,
served with toast with pistachios and cucumber jelly

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZES KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN FOR
KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

**„Z MAŁOPOLSKĄ
POTRAWĄ REGIONALNĄ”
‘LOCAL DELICACY
OF MAŁOPOLSKA REGION’**



15-50
PLN



90/3/35



IV-X/35



RESTAURACJA / RESTAURANT

GOŚCINIEC POD ZAMKIEM

ul. Stradomska 11
tel.: +48 12 292 22 12
www.gosciniiec.krakow.pl
restauracja@gosciniiec.krakow.pl

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

Kuchnia polska / Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
połowiczka wieprzowa podana pod sosem pod-
grzybkowym z chrupiącymi plackami ziemniaczanymi
i grillowanymi pomidorkami cherry i rukolą / Pork
tenderloin served with crispy potato pancakes, grilled
cherry tomatoes and arugula, under mushroom sauce



22-39
PLN



120/4/50



V-X/30





KARCZMA
REGIONALNA / INN
„GOŚCINNA
CHATA”

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

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

Kuchnia polsko-łemkowska / Polish and Lemko Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality: pieczeń
z barana w sosie z grzybów podana z haluszkami
i smażonymi burakami, tradycyjna borowikowa w chlebie
/ Roasted lamb in mushroom sauce, served with halushki
and fried beetroots, Traditional boletus soup served
in bread

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

„MAGICZNE MIEJSCE”
‘MAGIC PLACE’



20-77
PLN



94/3/54



V-X/12



RESTAURACJA / RESTAURANT

GRUZIŃSKIE CHACZAPURI

ul. Grodzka 3
tel.: +48 501 798 847
www.chaczapuri.pl
grodzka3.chaczapuri@gmail.com

 pn-cz, nd: 12.00-23.00, pt-so: 12.00-24.00
Mon-Thu, Sun: 12.00 p.m.-11.00 p.m.,
Fri-Sat: 12.00 p.m.-12.00 a.m.

Kuchnia gruzińska i polska / Georgian and Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
pierożki chinkali – gruzińskie pierożki z pikantnym
nadzieniem mięsnym / Chinkali – Georgian
dumplings with spicy beef and pork stuffing



16-45
PLN



100/3/50



V-X/45



RESTAURACJA / RESTAURANT

GRUZIŃSKIE CHACZAPURI

ul. Sienna 4 (2 wejście pl. Mariacki 8)
tel.: +48 12 429 11 66
www.chaczapuri.pl
Sienna4.chaczapuri@gmail.com

 nd.-cz: 9.00-23.00, pt-sb: 9.00-24.00
Sun-Thu: 9.00 a.m.-11.00 p.m.,
Fri-Sat: 9.00 a.m.-12.00 a.m.

Kuchnia gruzińska, polska i międzynarodowa /
Georgian, Polish and International Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
pierożki chaczapuri – gruzińskie pierogi w kształcie
sakiewek z mięsem / Chaczapuri – traditional
Georgian dumplings, struffed with meat



30-100
PLN



140/5/40



V-X/70





RESTAURACJA / RESTAURANT HARD ROCK CAFE KRAKÓW

pl. Mariacki 9
tel.: +48 12 429 11 55
www.hardrock.com/cafes/krakow
krakow@hardrockcafe.pl

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

Kuchnia amerykańsko-meksykańska / American-Mexican Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
legendarny burger / Legendary burger

 35-90
PLN  125/3/55
 I-XII/21-45 



RESTAURACJA / RESTAURANT HOTEL ARTUR

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

 pn-nd: 14.00-22.00
Mon-Sun: 2.00 p.m.-10.00 p.m.

Kuchnia polska i europejska / Polish and European Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
kaczka marynowana z aromatycznym sosem
wiśniowym, pstrąg pieczony w całości z ziołami /
Duck marinated in aromatic cherry sauce, Whole
trout baked with herbs

 35-50
PLN  200/3/150  V-IX/16
    

RESTAURACJA / RESTAURANT

HOTEL TYNIECKI

ul. Tyniecka 160
tel.: +48 12 267 50 70
www.hoteltyniecki.pl
restauracja@hoteltyniecki.pl

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

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
kaczka w cynamonie / Duck in cinnamon



20-50
PLN



120/4/80



IV-X/16



RESTAURACJA / RESTAURANT

RESTO ILLUMINATI

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

 pn-nd: 7.30-23.00
Mon-Sun: 7.30 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa / International Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
duszone policzki wieprzowe z marchewkowo-
pietruszkowym purée, grillowanymi pieczarkami,
chrupiącą pancettą i sosem z czerwonego wina /
Stewed pork cheeks with carrot and parsnip purée,
grilled mushrooms, crispy pancetta and red wine
sauce



39-85
PLN



50/3/25



IV-IX/4





RESTAURACJA / RESTAURANT INDUS TANDOOR

ul. Sławkowska 13-15
tel.: +48 12 423 22 82
www.indus.pl
manager@indus.pl



nd-cz: 12.00-22.00, pt-so: 12.00-24.00
Sun-Thur: 12.00 p.m.-10.00 p.m.,
Fri-Sat: 12.00 p.m.-12.00 a.m.

Kuchnia indyjska / Indian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
dania „Khadai” w średnio ostrym warzywnym sosie
z papryczkami chili, dania „Balti” w łagodnym
pomidorowym sosie z dodatkiem orzechów
nerkowca / “Khadai” dishes in medium spicy
vegetable sauce with chili peppers. “Balti” dishes
in mild tomato sauce with cashews



39-60
PLN



55/3/27



V-VIII/50





RESTAURACJA /
RESTAURANT
**INTROLIGATORNIA
SMAKU**

ul. Józefa 20
tel.: +48 661 116 351
www.introligatorniasmaku.pl
cic@culinary.com.pl

 pn-pt: 13.00 – do ostatniego gościa,
so-nd: 12.00 – do ostatniego gościa
Mon-Fri: 1.00 p.m. – to the last guest,
Sat-Sun: 12.00 p.m. – to the last guest

Kuchnia polska, europejska i interkontynentalna /
Polish, European and Intercontinental Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality: policzek
wołowy w koniakowym sosie z grzybami leśnymi
i czerwoną soczewicą / Beef cheek in cognac with wild
mushrooms and red lentils sauce

LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN
AWARDED BY THE RECOMMENDATION
CAMPAIGN FOR KRAKOW'S
RESTAURANTS IN CATEGORY

**„Z MAŁOPOLSKĄ
POTRAWĄ REGIONALNĄ”
‘LOCAL DELICACY
OF MAŁOPOLSKA REGION’**



20-100
PLN



26/1/26





RESTAURACJA /
RESTAURANT
**JAMA
MICHALIKA**

ul. Floriańska 45
tel.: +48 12 422 15 61
www.jamamichalika.pl
poczta@jamamichalika.pl

 pn-śr, nd: 9.00-22.00, pt-so: 9.00-23.00
Mon-Wed, Sun: 9.00 a.m.-10.00 p.m.,
Fri-Sat: 9.00 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia polska i europejska / Polish and European Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
„Uczta Michalika” – półmisek różnych mięs z dodatkami,
pierś z kaczki w sosie z czarnej porzeczki lub miodowym,
krem z borowików z groszkiem ptyśowym, barszcz czerwony
z uszkami, „Puchar królewski”, kremówka / Michalik's Feast
– various kinds of meat with extras, Duck breast in black
currant or honey sauce, Porcini boletus soup, Beetroot soup
with small dumplings, Royal ice-cream cup, Custard cake

LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

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

**„MAGICZNE MIEJSCE”
‘MAGIC PLACE’**



20-100
PLN



120/4/80



IV-X/
12-16



RESTAURACJA / RESTAURANT

JAREMA

pl. Matejki 5
tel.: +48 12 429 36 36
www.jarema.pl
restauracja@jarema.pl



pn-nd: 12.00 – do ostatniego gościa
Mon-Sun: 12.00 p.m – to the last guest

Kuchnia staropolska / Traditional Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
comber z sarny w borowikach, pielmieni z wiejską
śmietaną i szczypiorkiem, studzienina / Haunch
of deer with boletus, Pielmeni with cream and
chives, Jellied pigs' feet



35-80
PLN



80/30/50



IV/V-X/
16



RESTAURACJA / RESTAURANT

KAWALERIA

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



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

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
połowka pieczonej kaczki podana na sosie
korzennym z sałatką z buraków, marynowanej
cebuli i malin oraz młodymi ziemniakami
z koperkiem / Half a roasted duck served with
spice sauce with beetroot, marinated onions and
raspberries salad and new potatoes with dill



25-59
PLN



145/3/100



IV-X/45





RESTAURACJA /
RESTAURANT
**KLEZMER-
-HOIS**

ul. Szeroka 6
tel.: +48 12 411 12 45
www.klezmer.pl
klezmer@klezmer.pl

 pn-nd: 9.00-22.00
Mon-Sun: 9.00 a.m.-10.00 p.m.

Kuchnia żydowska / Jewish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
gęsi pipek, nadziewane gęsie szyjki, czulent, karp po
żydowsku / Goose Pipek, Stuffed Goose Necks, Choulent,
Carp Jewish Style

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

**„MAGICZNE MIEJSCE”
‘MAGIC PLACE’**



29-100
PLN



130/3/70



IV-X/20

RESTAURACJA / RESTAURANT

KOMPANIA KUFLOWA SUKIENNICE

Rynek Główny 3
tel.: +48 12 421 09 09
www.sukiennice-kompaniakuflowa.pl
sukiennice@kompaniakuflowa.pl

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

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
sznycel olbrzym wieprzowy, z kurczaka, z cielęciny
/ Giant pork schnitzel, chicken schnitzel, veal
schnitzel



30-50
PLN



200/6/100



III-XI/
300



RESTAURACJA / RESTAURANT

KONFITURA

ul. R. Jahody 2
tel.: +48 602 578 720
restauracja.konfitura@gmail.com

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

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
racuchy na sosie waniliowym podawane
z konfiturą / Pancakes with vanilla sauce, served
with jam



16-40
PLN



60/1/60



V-IX/60



Sukiennice
KOMPANIA KUFLOWA





RESTAURACJA / RESTAURANT KONGRESOWA

ul. Bratysławska 2 (hotel Aspel)

tel.: +48 12 617 64 00

www.hotelaspel.com.pl

restauracja@hotelaspel.com.pl



pn-nd: 12.00-22.00

Mon-Sun: 12.00 p.m.-10.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:

połowiczka wieprzowa na szparagach z daktylami
/ Pork tenderloin on asparagus with dates



18-50
PLN



300/2/220



RESTAURACJA / RESTAURANT

KRAKOWSKIE METRO

ul. Beliny-Prażmowskiego 2d

tel.: +48 888 800 500

www.krakowskiemetro.pl

krakowskiemetro@gmail.com



pn-so: 10.00-23.00, nd: 11.00-22.00

Mon-Sat: 10.00 a.m.-11.00 p.m.,

Sun: 11.00 a.m.-10.00 p.m.

Kuchnia polska, włoska i śródziemnomorska /

Polish, Italian and Mediterranean Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:

żurek z jajkiem i kielbasą, golonko pieczone
w piwie / Traditional sour soup "Żurek" with egg
and sausage, pork knuckle roasted in beer



16-47
PLN



90/2/60



IV-X/20





RESTAURACJA /
RESTAURANT
**KRAMY
DOMINIKAŃSKIE**

ul. Stolarska 8/10
tel.: +48 12 422 19 08
dominik.renke@wp.pl



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

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
golonko, schabowy, żeberka, bigos, pierogi / Pork
knuckle, pork chop, ribs, sauerkraut and meat
stew, dumplings

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZES KAPITUŁĘ
AKCJI REKOMENDACJI KRAKOWSKICH
RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN FOR
KRAKOW'S RESTAURANTS IN CATEGORY

**„Z MAŁOPOLSKĄ
POTRAWĄ REGIONALNĄ”
‘LOCAL DELICACY
OF MAŁOPOLSKA REGION’**



20-48
PLN



48/2/28



IV-X/50





RESTAURACJA / RESTAURANT

TRATTORIA LA FAMIGLIA

ul. Bracka 6
tel.: +48 12 433 97 70
www.trattorialafamiglia.pl
info@trattorialafamiglia.pl



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

Kuchnia włoska / Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
polędwica à la Juliusz Cezar / Julius Caesar
tenderloin



30-100
PLN



30/2/17





RESTAURACJA /
RESTAURANT
**LA
FORCHETTA**

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



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

Kuchnia kontynentalna / Continental Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
krem z gruchy i pietruchy, sernik gryczany, polędwiczka
wieprzowa w palonym sianie podana z kaszotto i żurawiną /
Cream of pear and parsley, buckwheat cheesecake,
Pork tenderloin in burnt hay served with "kaszotto"
and cranberries

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’



45-120
PLN



60/2/60



IV-X/30





RESTAURACJA /
RESTAURANT

MAGILLO

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



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

Kuchnia staropolska i włoska / Traditional Polish
and Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
duszone policzki wołowe / Braised Blef Cheeks

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’



15-70
PLN



300/7/70



IV-X/60



RESTAURACJA / RESTAURANT MAGNES

ul. św. Tomasza 15
tel.: +48 12 341 59 61
www.magnes.krakow.pl
restauracja@magnes.krakow.pl

 pn-nd: 8.00-23.00
Mon-Sun: 8.00 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa / International Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
dania z grilla opalanego bukowym drewnem /
Dishes from beech burning grill

 40-100 PLN  140/3/80  IV-X/28



RESTAURACJA / RESTAURANT MAGNIFICA

ul. Jugowicka 10 c (hotel Farmona)
tel.: +48 12 252 70 73
www.magnifica.pl
kamila.kleszcz@hotelfarmona.pl

 pn-nd: 7.00-22.00
Mon-Sun: 7.00 a.m.-10.00 p.m.

Kuchnia europejska i fusion / European and Fusion Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
połudwiczka wieprzowa „sous lipe” z blinami
i ziemniaczkami, grillowanymi warzywami i sosem
borowikowym z dodatkiem trufli / “Sous lipe”
pork loin, served with potato dumplings, grilled
vegetables, boletus sauce with some truffles

 39-100 PLN  120/2/90  III-XI/50





RESTAURACJA / RESTAURANT

TRATTORIA MAMMA MIA

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



pn-nd: 10.00-23.00
Mon-Sun: 10.00 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia włoska / Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
saltimbocca – kotlecki cielęce duszone w białym
winie z szalwią i szynką parmeńską / Saltimbocca
– veal chops stewed in white wine sauce with sage
and Parma ham



22-50
PLN



100/2/50



IV-IX/50



RESTAURACJA / RESTAURANT

MANGIA

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



pn-nd: 10.00-21.00
Mon-Sun: 10.00 a.m.-9.00 p.m.

Kuchnia europejska / European Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
filet z pstrąga w migdałach / Trout fillet in almonds



20-49
PLN



85/4/40



V-X/40



RESTAURACJA / RESTAURANT

MEHO CAFE BAR & GARDEN

ul. Krupnicza 26
tel.: +48 600 480 049
www.mehocafe.pl
biuro@mehocafe.pl

 pn-nd: 9.00-22.00
Mon-Sun: 9.00 a.m.-10.00 p.m.

Kuchnia polska i francuska / Polish and French Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
kaszotto (risotto na bazie kaszy jęczmiennej)
z salami, boczkiem i cukinią w sosie pomidorowym
/ Kaszotto (risotto from pearl of barley) with salami,
bacon and zucchini, served in tomato sauce

 29-40
PLN  20/1/20  IV-XI/40



RESTAURACJA / RESTAURANT

MEKONG

ul. Kamieńskiego 11
tel.: +48 12 298 68 68
www.mekong.pl
biuro@mekong.pl

 pn-nd: 10.00-22.00
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 tonkińsku / Mekong
salmon, Duck in Tonkin style

 20-100
PLN  120/3/50 





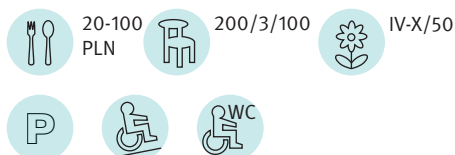
RESTAURACJA / RESTAURANT

MEKONG

ul. Wadowicka 8 g
tel.: +48 12 341 40 91
www.mekong.pl
biuro@mekong.pl

 pn-nd: 10.00-22.00
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 tonkińsku / Mekong
salmon, Duck in Tonkin style



RESTAURACJA / RESTAURANT

MILANO

ul. św. Jana 1
tel.: +48 12 374 13 10
www.milanokrakow.pl
sales@palacbonerowski.pl

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

Kuchnia europejska / European Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
burger Kobe 100% z grillowanymi warzywami
i frytkami / 100% Kobe burger with grilled
vegetables and chips





RESTAURACJA /
RESTAURANT
MILK & CO

ul. Straszewskiego 17
(hotel Radisson Blu)
tel.: +48 12 618 88 88
www.milkco.pl
info.krakow@radissonblu.com



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

Kuchnia międzynarodowa / International Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
wołowina na dwa sposoby / Beef two ways

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

**„DLA WYMAGAJĄCYCH”
‘FOR DEMANDING CLIENTS’**



50-120
PLN



60/1/60





RESTAURACJA / RESTAURANT

MIÓD I WINO

ul. Sławkowska 32

tel.: +48 12 422 74 95

www.miodiwino.pl

miodiwino@hawelka.pl



pn-nd: 11.00-23.00

Mon-Sun: 11.00 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:

przekładaniec wołowy lub wieprzowy z szablą

podawany / Mixed beef or pork tenderloin served on a saber



25-90
PLN



160/3/60



IV-XI/24



RESTAURACJA / RESTAURANT

MODERN

os. Centrum E 12 (hotel Centrum)

tel.: +48 12 680 80 55

www.hotel-centrum.pl

hotel@hotel-centrum.pl



pn-nd: 12.00-23.00

Mon-Sun: 12.00 p.m.-11.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:

grillowany miazg mięs i dodatków podany z dwoma

sosami, łosoś grillowany na cytrynowym lustrze /

A mix of grilled meat and fixings, served with two types of sauce, Grilled salmon on a lemon mirror



36-89
PLN



50/1/50



IV-X/50



RESTAURACJA / RESTAURANT

NO 7

Rynek Główny 7

tel.: +48 12 422 56 77

www.number7.pl

restauracja@number7.pl



pn-nd: 12.00-23.00

Mon-Sun: 12.00 p.m.-11.00 p.m.

Kuchnia polska i włoska / Polish and Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:

połowiczka z dzika w sosie jagodowym / Wild boar tenderloin served with blueberry sauce



25-89
PLN



130/2/90



III-XI/80





 RESTAURACJA /
 RESTAURANT
**OBERŻA
 SĄSIADÓW**

ul. Kordiana 19
 tel.: +48 12 654 52 94
 www.oberza.pl
 restauracja@oberza.pl

 wt-nd: 12.00-22.00
 Tue-Sun: 12.00 p.m.-10.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine
 Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
 żeberka wspaniałe, kaczka z jabłkami, policzki wołowe /
 Great ribs, duck with apples, beef cheeks

LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
 KRAKOWSKICH RESTAURACJI
 W KATEGORII

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

„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’



20-80
PLN



200/5/70



IV-X/
200



RESTAURACJA / RESTAURANT

OGIEŃ

ul. Nadwiślańska 6 (hotel Qubus)

tel.: +48 12 374 51 95

www.qubushotel.com

krakow@qubushotel.com



pn-nd: 13.00-23.00

Mon-Sun: 1.00 p.m.-11.00 p.m.

Kuchnia europejska / European Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:

stek z angusa / Angus steak



40-125
PLN



114/1/114



V-X/24





RESTAURACJA /
RESTAURANT
**OGNIEM
I MIECZEM**

pl. Emila Serkowskiego 7
tel.: +48 12 656 23 28
www.ogniemimieczem.pl
restauracja@ogniemimieczem.pl

 pn-so: 12.00-24.00, nd: 12.00-22.00
Mon-Sat: 12.00 p.m.-12.00 a.m.,
Sun: 12.00 p.m.-10.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
goleń z chrupiącą skórką, kaczką w sosie czosnkowym /
Ork knuckle with crispy skin, duck in garlic sauce

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

**„MAGICZNE MIEJSCE”
‘MAGIC PLACE’**



40-100
PLN



170/4/60



V-IX/40



RESTAURACJA / RESTAURANT

OGRÓD KULINARNY

ul. Przemysłowa 4
tel.: +48 533 564 653
facebook.com/OgrodKulinaryny
ogrod.kulinaryny@gmail.com

 pn-nd: 9.00-22.00
Mon-Sun: 9.00 a.m.-10.00 p.m.

Kuchnia włoska / Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's specialty:
kurczak supreme – marynowany w ziołach,
z paluszkami ziemniaczanymi z ciasta filo /
Supreme Chicken – marinated in herbs, with
potato sticks wrapped in filo pastry



RESTAURACJA / RESTAURANT

OREGANO

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

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

Kuchnia polska i włoska / Polish and Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's specialty:
połędwiczki wieprzowe z grilla z borowikami
duszonymi w śmietanie i warzywami / Grilled pork
loin with boletus stewed in cream and vegetables





RESTAURACJA / RESTAURANT

PIZZERIA PEPEZ PIZZA

ul. Księcia Józefa 91
tel.: +48 12 426 03 03
www.pepez.pl



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

Kuchnia włoska / Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni/ Chef's speciality:
pizza / Pizza



12-30
PLN



60/2/30



V-X/40



RESTAURACJA / RESTAURANT

PERCHERON

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



pn-nd: 12.00-18.00
Mon-Sun: 12.00 p.m.-6.00 p.m.

Kuchnia międzynarodowa / International Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
spaghetti di farro alla Siciliana – makaron orkiszowy
z marynowanymi karczochami, oliwkami, kaparami,
suszonymi pomidorami, sardelą i szynką parmeńską
/ Spaghetti di farro alla Siciliana – spelt flour pasta
with marinated artichokes, olives, capers, sun-dried
tomatoes, anchovies and Parma ham



25-65
PLN



60/1/60



RESTAURACJA / RESTAURANT

TRATTORIA PERGAMIN NULLO

ul. Francesco Nullo 42/ U3
tel.: +48 797 705 530
www.trattoriapergamin.pl
nullo@trattoriapergamin.pl

 pn-nd: 8.00-22.00
Mon-Sun: 8.00 a.m.-10.00 p.m.

Kuchnia włoska / Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
krewetki królewskie na makaronie tagliatelle
w pikantnym sosie winnym z suszonymi
pomidorami / King prawns served on tagliatelle in
spicy wine sauce with sun-dried tomatoes

 30-70
PLN  120/2/60  III-X/20



RESTAURACJA / RESTAURANT

PHUONG DONG

ul. Juliusza Lea 34
tel.: +48 12 637 73 33
www.bar-orientalny.pl
barorientalny@poczta.onet.pl

 pn-pt: 10.00-21.00, so-nd: 10.30-21.00
Mon-Fri: 10.00 a.m.-9.00 p.m.,
Sat-Sun: 10.30 a.m.-9.00 p.m.

Kuchnia wietnamska i chińska / Vietnamese and
Chinese Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
kurczak po wietnamsku / Chicken in Vietnamese
style

 17-25
PLN  32/1/32  





RESTAURACJA /
RESTAURANT

PIRI PIRI

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

**„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’**

ul. Na Błoniach 7
tel.: +48 12 426 02 24
www.piri.krakow.pl
piri@piri.krakow.pl

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

Kuchnia międzynarodowa / International Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
kurczak Piri Piri, zupa pomidorowa Alentejano /
Piri Piri Chicken, Alentejano soup



15-35
PLN



100/2/50



IV-X/100





RESTAURACJA /
RESTAURANT
PISTACJA

ul. Karmelicka 9
tel.: +48 12 430 07 21
www.restauracjapistacja.pl
pistacja@restauracjapistacja.pl

 pn-nd: 12.00 – do ostatniego gościa
Mon-Sun: 12.00 p.m. – to the last guest

Kuchnia europejska / European Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
dorsz w sosie kaparowo-winnym ze spaghetti warzywnym /
Cod with caper an wine sauce served with vegetable spaghetti

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

„MAGICZNE MIEJSCE”
‘MAGIC PLACE’



30-150
PLN



100/3/50



IV-X/15





RESTAURACJA / RESTAURANT PIWNICE PAŁACU POKUTYŃSKICH

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

 pn-nd: 9.00-23.00
Mon-Sun: 9.00 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia polska i europejska / Polish and European Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
połędwica płonąca na szabli z różnymi dodatkami /
Sirloin burning on a sabre with extras



RESTAURACJA / RESTAURANT PIZZA HOUSE

ul. Kobierzyńska 142
tel.: +48 530 530 533
www.pizzahouse24.pl
pizzahouse24@gmail.com

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

Kuchnia włoska i polska / Italian and Polish Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
garganelli w sosie grzybowym zapiekane w piecu /
Garganelli in mushroom sauce baked in oven



RESTAURACJA / RESTAURANT POD ANIOŁAMI

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

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

Kuchnia tradycyjna polska / Traditional Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
górski pstrąg pieczony po pastersku w ogniu
drzewa bukowego, stek z dzika w jałowcowej
zaprawie, pierogi w kilku smakach / Mountain
river trout a'la shepherd (boneless) grilled over
beech hardwood fire. Huntsman's wild boar steak,
marinated in juniper sauce, Polish dumplings with
various stuffings

 45-85
PLN  150/7/55  III-XI/16



RESTAURACJA / RESTAURANT POD BARANEM

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

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

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
pasztet z sarny, pasztet z dziczyzny / Venison pate,
Lamb chops

 30-100
PLN  115/5/40 





RESTAURACJA /
RESTAURANT

POD
NOSEM

ul. Kanonicza 22
tel.: +48 12 376 00 14
www.podnosem.com
kkanonicza@litex.pl



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

Kuchnia nowoczesna, polska i europejska / Modern,
Polish and European Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
ozorek cielęcy, chrzan, ogórek, liście brukwi / Veal
tongue, horseradish, cucumber, swede leaves

LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN
AWARDED BY THE RECOMMENDATION
CAMPAIGN FOR KRAKOW'S
RESTAURANTS IN CATEGORY

„Z MAŁOPOLSKĄ
POTRAWĄ REGIONALNĄ”
‘LOCAL DELICACY
OF MAŁOPOLSKA REGION’



37-107
PLN



40/3/26



I-XII/22





RESTAURACJA /
RESTAURANT
**POD WAWEŁEM
KOMPANIA
KUFLOWA**

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

**„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’**



ul. św. Gertrudy 26-29
tel.: +48 12 421 23 36
www.podwawelem.eu
kompania-kufLOWa@podwawelem.eu

 pn-so: 12.00-24.00, nd: 12.00-23.00
Mon-Sat: 12.00 p.m.-12.00 a.m.,
Sun: 12.00 p.m.-11.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality: chrupiące
golonko serwowane z musztardą i świeżo startym
chrzanem, sznycel ołbrzym z ćwiartką cytryny, z frytkami
lub sałatką ziemniaczaną, tatar z topinkami i czosnkiem,
pierogi własnego wyrobu / Crispy roasted pork knuckle,
served with mustard and fresh horseradish, Huge schnitzel
served with lemon, french fries or potato salad, Beef tatar
with roasted bread and garlic, Homemade pierogi



20-60
PLN



200/3/90



I-XII/80





RESTAURACJA /
RESTAURANT

RUBINSTEIN

ul. Szeroka 12 (hotel Rubinstein)
tel.: +48 12 384 00 00
www.rubinstein.pl
restauracja@rubinstein.pl

 pn-so: 17.00-23.00, nd: 12.00-22.00
Mon-Sat: 5.00 p.m.-11.00 p.m.,
Sun: 12.00 p.m.-10.00 p.m.

Kuchnia ogólnoeuropejska / European Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
pieczona kaczka w sosie porzeczkowym z purée
ziemniaczanym / Roasted duck in currant sauce
with mashed potatoes

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

„MAGICZNE MIEJSCE”
‘MAGIC PLACE’



50-120
PLN



100/5/70



IV-XI/80



RESTAURACJA / RESTAURANT

RZEŹNIA

ul. Bożego Ciała 14/1
tel.: +48 12 430 62 96
www.restauracjarzeznia.pl
bozerestauracja@litex.pl

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

Kuchnia polska i europejska / Polish and Italian Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
grillowane żeberka / Grilled ribs



RESTAURACJA / RESTAURANT

SATORI

ul. Józefa 25
tel.: +48 12 349 07 24
www.satori-cafe.com
info@satori-cafe.com

 pn-so: 11.00-22.00, nd: 11.00-21.00
Mon-Sat: 11.00 a.m.-10.00 p.m.,
Sun: 11.00 a.m.-9.00 p.m.

Kuchnia śródziemnomorska / Mediterranean Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
tagliatelle ze szpinakiem i kozim serem /
Tagliatelle with spinach and goat cheese





RESTAURACJA /
RESTAURANT
**SPAGHETTERIA
PIZZA & PASTA**

ul. Kobierzyńska 142 a
tel.: +48 799 188 144
www.spaghetteriakrakow.com
restauracja@spaghetteriakrakow.com



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

Kuchnia włoska / Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
ręcznie wyrabiane makarony / Homemade pasta

LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

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

**„DLA RODZIN Z DZIEĆMI”
‘FOR FAMILIES WITH CHILDREN’**



14-45
PLN



50/2/30



III-X/120



RESTAURACJA / RESTAURANT

SZALONE WIDELCE

ul. Szpitalna 40
tel.: +48 12 422 23 46
www.szalonewidelce.pl
biuro@szalonewidelce.pl



pn-nd: 9.00-23.00
Mon-Sun: 9.00 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
„Szalony półmisek” – talerz z miniporcjami (pieczone
żeberko, drobiowa sakiewka, placek ziemniaczany
z gulaszem, kotlet schabowy i dodatki / “A Crazy
Plate” – or a plate of mini portions (roasted ribs,
chicken breast pouch, potato pancake with goulash,
pork chop and fixings)



20-60
PLN



80/4/25



IV-IX/25



RESTAURACJA / RESTAURANT

TACO MEXICANO

ul. Poselska 20
tel.: +48 12 421 54 41
www.tacomexicano.pl
tacorestauracja@gmail.com



wt-śr: 12.00-22.30, cz: 12.00-23.00,
pt-so: 12.00-24.00, nd-pn: 12.00-22.00
Tue-Wed: 12.00 p.m.-10.30 p.m.,
Thu: 12.00 p.m.-11.00 p.m.,
Fri-Sat: 12.00 p.m.-12.00 a.m.,
Sun-Mon: 12.00 p.m.-10.00 p.m.

Kuchnia meksykańska / Mexican Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
pikantne żeberka, fajitas z polędwicy wołowej /
Spicy ribs, Beef Fajitas



22-55
PLN



101/5/32





RESTAURACJA / RESTAURANT THE DORSZ FISH AND CHIPS

ul. św. Anny 4
tel.: +48 12 422 21 91
www.thedorsz.pl
info@thedorsz.pl



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

Kuchnia brytyjska i europejska / British and
European Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
zupa z wędzonego dorsza, ryba i frytki / Cullen
skink, fish and chips



20-40
PLN



60/4/35





RESTAURACJA /
RESTAURANT
**THE PIANO
ROUGE**

Rynek Główny 46
tel.: +48 12 431 03 33
www.thepianorouge.com
biuro@thepianorouge.com.pl

 pn-nd: 9.00-02.00
Mon-Sun: 9.00 a.m.-2.00 a.m.

Kuchnia międzynarodowa / International Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
przystawka „Musa's Samusas”, hinduskie pierożki,
polędwica wołowa, deser owocowy Trifle / Musas's
Samusas starter, Indina dumplings, Beef tenderloins,
Trifle fruit dessert

LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

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

„MAGICZNE MIEJSCE”
‘MAGIC PLACE’



40-160
PLN



100/3/51



I-XII/46



RESTAURACJA / RESTAURANT PIZZERIA TINA

ul. Białoprądnicka 32
tel.: +48 12 415 27 27
www.pizzeria-tina.pl
restauracja@pizzeria-tina.pl



pn-pt: 10.00-22.00, so-nd: 11.00-22.00
Mon-Frid: 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 / Pizza



13-47
PLN



24/1/24



IV-X/24



RESTAURACJA / RESTAURANT TIVOLI

ul. Stolarska 8
tel.: +48 12 431 15 26
www.tivoli-krakow.pl
tivolikrakow@gmail.com



pn-pt: 8.00-22.00, so-nd: 12.00-22.00
Mon-Frid: 8.00 a.m.-10.00 p.m.,
Sat-Sun: 12.00 p.m.-10.00 p.m.

Kuchnia włoska / Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
stek z antrykotu, „minestrone” – klasyczna zupa
włoska, pizza włoska (świeży ser mozzarella,
pomidory, rukola) / rib-eye steak, “Minestrone” –
classic Italian soup, Italian pizza (fresh mozzarella,
tomatoes, arugula)



18-39
PLN



22/2/12



I-XII/32

RESTAURACJA / RESTAURANT

TRADYCJA

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



pn-nd: 8.00-22.00
Mon-Sun: 8.00 a.m.-10.00 p.m.

Kuchnia polska i włoska / Polish and Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
„Stincco d'agnello” – goleń jagnięca wolno
pieczona w czerwonym winie z marchewką,
cebulą, podana z purée ziemniaczanym / Stincco
d'agnello – Lamb shank roasted slowly in red wine
with carrots, celery, onion and served with mashed
potatoes



35-80
PLN



200/5/50



IV-X/45



RESTAURACJA / RESTAURANT

PIZZERIA TRZY PAPRYCZKI

ul. Poselska 17
tel.: +48 12 429 51 26
www.trzypapryczki.krakow.pl
corleone@corleone.krakow.pl



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

Kuchnia włoska / Italian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
pizza z pieca opalanego drewnem / Pizza from
a wood-fired oven



25-40
PLN



34/1/34



IV-X/75






RESTAURACJA /
RESTAURANT

TRZY RYBKI

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

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

Kuchnia nowoczesna polska / Modern Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
filet z jelenia z pudrem grzybowym, szpinakiem i sosem
z lukrecji / Deer fillet with mushroom powder, spinach
and liquorice sauce

LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN
AWARDED BY THE RECOMMENDATION
CAMPAIGN FOR KRAKOW'S
RESTAURANTS IN CATEGORY

**„DLA WYMAGAJĄCYCH”
‘FOR DEMANDING CLIENTS’**



124-154
PLN



100/4/50



V-IX/30



RESTAURACJA I KAWIARNIA /
RESTAURANT AND CAFE

U ZIYADA

ul. Jodłowa 13
tel.: +48 12 429 71 05
www.uziyada.pl
restauracja@uziyada.pl



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

Kuchnia międzynarodowa z elementami kuchni
kurdyjskiej / International and Kurdish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
jagnięcy kebab z grilla na szpadzie / Lamb kebab
grilled on a suewer



68-98
PLN



140/2/60



III-X/160



RESTAURACJA / RESTAURANT

UNICUS

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



pn-nd: 14.00-22.00
Mon-Sun: 2.00 p.m.-10.00 p.m.

Kuchnia polska i międzynarodowa / Polish and
International Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
połędwica z wołowiny simental, kalafiorowa
zacierka, szparagi, wiórka oscypka, emulsja
z pędów jęczmienia / Simental beef tenderloin,
cauliflower spatzle, asparagus, oscypek chees,
barely rush emulsion



60-120
PLN



42/3/22





RESTAURACJA /
RESTAURANT

**VANILLA
SKY**

ul. Flisacka 3 (hotel Niebieski)
tel.: +48 12 297 40 00/ 05
www.vanilla-sky.pl
restauracja@niebieski.com.pl



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

Kuchnia międzynarodowa / International Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
filet z pstrąga Zawojskiego z kurkowym ragoût
i soczewicą / Zawoyski Trout Fillet with chanterelles
ragoût and lentils

LAUREAT AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI
W KATEGORII

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

**„DLA WYMAGAJĄCYCH”
‘FOR DEMANDING CLIENTS’**



37-109
PLN



120/1/120



III-X/
16-20



RESTAURACJA / RESTAURANT W HOTELU CONRAD

ul. J. Conrada 29
tel.: +48 12 293 00 00
www.conradhotel.pl
hotel@conradhotel.pl



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

Kuchnia polska i europejska / Polish and European Cuisine

Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
grillowany stek z polędwicy wołowej
z aromatycznym szpinakiem, prażonymi
orzeszkami piniowymi oraz płatkami parmezanu
i purée ziemniaczanym / Grilled beef sirloin
steak with aromatic spinach, toasted pine nuts,
parmesan and mashed potatoes



40-90
PLN



130/2/100



V-X/24





RESTAURACJA /
RESTAURANT
W WILLI
DECJUSZA

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

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

 pn-pt: 12.00-21.00, so-nd: 12.00-22.00
Mon-Sun: 12.00 p.m.-9.00 p.m.,
Sat-Sun: 12.00 p.m.-10.00 p.m.

„DLA WYMAGAJĄCYCH”
‘FOR DEMANDING CLIENTS’

Kuchnia europejska / European Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
pierś z kaczki w czerwonym winie podana z pieczonym
jabłkiem nadziewanym żurawiną i czerwoną blanszowaną
kapustą / Duck breast cooked in red wine, served with baked
apple stuffed with cranberry and blanched red cabbage



60-120
PLN



100/40/50



V-X/30





RESTAURACJA / RESTAURANT WENTZL

Rynek Główny 19
tel.: +48 12 422 14 02
www.wentzl.net
restauracja@wentzl.net



pn-nd: 13.00-23.00
Mon-Sun: 1.00 p.m.-11.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
połowka kaczki marynowanej w jabłkach i pomarańczach,
w sosie piernikowym z pierożkami z modrej kapusty /
Half a duck marinated in apples and oranges, served
in gingerbread sauce with red cabbage ravioli

LOKAL WYRÓŻNIONY PRZEZ
KAPITUŁĘ AKCJI REKOMENDACJI
KRAKOWSKICH RESTAURACJI W KATEGORII
THIS RESTAURANT HAS BEEN AWARDED
BY THE RECOMMENDATION CAMPAIGN
FOR KRAKOW'S RESTAURANTS
IN CATEGORY

**„DLA WYMAGAJĄCYCH”
‘FOR DEMANDING CLIENTS’**



80-160
PLN



80/3/40



V-IX/27





RESTAURACJA / RESTAURANT

WIŚNIOWY SAD

ul. Grodzka 33
tel.: +48 12 430 21 11
www.kuchniarosyjska.com
wisniowysad.krakow@interia.pl



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

Kuchnia rosyjska, ukraińska i kaukaska / Russian, Ukrainian and Caucasian Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
pielmieni syberyjskie – pierożki z mięsem /
Syberian pielmieni – ravioli with meat



25-47
PLN



30/1/30



III-XI/16



RESTAURACJA / RESTAURANT

WODNIK

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



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

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
stek z polędwicy wołowej, polędwiczka wieprzowa
z borowikami, filet cielęcy z serem pleśniowym /
Beef steak, Pork sirloin with boletus, Veal fillet with
blue cheese



25-45
PLN



76/2/64



IV-X/30



RESTAURACJA / RESTAURANT ZACHCIANKA

pl. Wolnica 11
tel.: +48 12 422 20 51
www.facebook.com/zachcianka
pubzachcianka@interia.pl



pn-cz, nd: 10.00-24.00, pt-so: 10.00-03.00
Mon-Thu: 10.00 a.m.-12.00 a.m.,
Fri-Sat: 10.00 a.m.-3.00 a.m.

Kuchnia włoska i polska / Italian and Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
golonko pieczone w piwie i miodzie, opiekane
ziemniaczki, kapusta zasmażana / Pork knuckle
roasted in beer and honey, served with fried
cabbage and roasted potatoes



15-42
PLN



120/4/45



IV-X/40



RESTAURACJA / RESTAURANT ZIEMIAŃSKA

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



nd-cz: 9.00-22.00, pt-so: 9.00-23.00
Sun-Thur: 9.0 a.m.-10.00. p.m.,
Fri-Sun: 9.00 a.m.-11.00 p.m.

Kuchnia polska / Polish Cuisine
Specjalność szefa kuchni / Chef's speciality:
kotlet schabowy z zasmażaną kapustą
i ziemniakami / Pork chop with fried cabbage
and potatoes



13-48
PLN



50/4/20



IV-X/100





„ZAWSTYDŹ
OBWARZANKA” /
“MAKE AN
OBWARZANEK
BLUSH”

OBWARZANEK KRAKOWSKI...

...to bezsprzeczny symbol Krakowa, związany z historią miasta prawdopodobnie od czasów jego lokacji. W źródłach pojawia się w XV w. wśród przywilejów nadanych piekarzom krakowskim przez króla Jana Olbrachta. Tradycje i receptury przejęli współcześni członkowie cechu piekarskiego z terenu Krakowa oraz powiatów krakowskiego i wielickiego. Od lat pieczony jest niezmiennie w ten sam sposób: z obgotowywanego w wodzie ciasta. Stąd właśnie bierze się nazwa tego niezwykłego produktu, wpisane ostatnio do unijnego rejestru „Chronionych oznaczeń geograficznych”. Obwarzanek tworzą spiralnie zwinięte paski ciasta, ukształtowane w okrąg, upieczone na złocisty kolor, pokryte chrupiącą skórką, posypaną hojnie solą lub makiem, a ostatnio także sezamem. Smakuje wyśmienicie, zwłaszcza gdy – jeszcze ciepły – sprzedawany jest z wózków i kramików na ulicach Krakowa.





A KRAKOW OBWARZANEK...

...is an indisputable symbol of Krakow, which has been related to the city's history, probably since the times of its settlement. The sources say about 15th century, in terms of privileges that the Krakow bakers were provided with by John I Albert. Traditions and recipes were overtaken by contemporary members of bakers' guild, from the territory of Krakow and poviats of Krakow and Wieliczka. It has been baked in the same manner for years: from dough boiled in water. Thus we have the name of this extraordinary product, recently recorded in the EU register of "Protected geographical indications". The obwarzanek is composed of spirally rolled stripes of dough, formed in a circle, baked to a golden color, covered with crispy crust, generously sprinkled with salt or poppy seed, recently also with sesame. It tastes deliciously, especially when – being still hot – sold from carts and stalls on the Krakow streets.

„ZAWSTYDŹ OBWARZANKA I ZAGŁOSUJ”

to konkurs z kategorii „Wyjątkowy produkt kulinarny” oraz „Zjawiska, trendy, inicjatywy” w ramach 10. Edycji Akcji Rekomendacji Krakowskich Restauracji, w którym organizatorzy inicjatywę oddali internautom. Konkurs trwał przez miesiąc, a jego celem było wybranie produktów kulinarnych zakupionych w krakowskich restauracjach lub w innych punktach gastronomicznych, które wyjątkowo zapadają w pamięć ze względu na oryginalny smak.

“MAKE AN OBWARZANEK BLUSH AND VOTE”

is a competition from the categories “Exceptional Culinary Product” and “Phenomena, trends, initiatives”, within 10th Edition of Recommendation Campaign for Krakow's Restaurants, where the organizers gave the initiative to the Internet users. The contest lasted for a month, so its purpose was to selected culinary products purchased in Krakow restaurants or in other catering establishments, which become embedded in memory regarding their original taste.



ZAWSTYDŹ OBWARZANKA I ZAGŁOSUJ!

OD 20.04.2015 DO 24.05.2015



WSKAŹ NOWE
SMAKI KRAKOWA
NA WWW.KRAKOW.PL

LAUREACI
I WYRÓŻNIENI
W KONKURSIE
WINNERS AND DISTINCTED
IN THE CONTEST

„WYJĄTKOWY PRODUKT
KULINARNY”
“EXCEPTIONAL CULINARY
PRODUCT”



I MIEJSCE /
1ST PLACE

FRYTKI BELGIJSKIE / BELGIAN CHIPS

ul. św. Wawrzyńca 14
www.frytkiwnkrakowie.pl
info@frytkiwnkrakowie.pl



pn-cz: 12.00-23.00,
pt-so: 12.00-24.00, nd: 11.00-22.00
Mon-Thu: 12.00 p.m.-11.00 p.m.,
Fri-Sat: 12.00 p.m.-12.00 a.m.,
Sun: 11.00 p.m.-10.00 p.m.

Najwyższej klasy grubo krojony ziemniak prosto z Belgii. Oryginalny, belgijski tłuszcz wołowy najlepszej jakości. Dwie temperatury smażenia, dające efekt w postaci chrupiącej skórki i delikatnego wnętrza. Bogaty wybór świeżych sosów przygotowanych z naturalnych składników.

The highest class potato, sliced coarsely, straight from Belgium. Original Belgian highest quality beef fat. Two temperatures of frying, resulting in crispy crust and delicate inside. A wide selection of fresh sauces, prepared from natural ingredients.



II MIEJSCE / 2ND PLACE

KREMÓWKA Z COCKTAIL-BARU „CZARODZIEJ” KREMÓWKA (CREAM PIE) FROM THE „CZARODZIEJ” COCKTAIL BAR

ul. Karmelicka 15
tel. +48 12 422 82 08
www.czarodziej.krakow.pl
czarodziej@czarodziej.krakow.pl

 pn-nd: 9.00-19.30
Mon-Sun: 9.00 a.m.-7.30 p.m.

Dwie warstwy ciasta francuskiego
wyprodukowanego na bazie masła,
przełożone kremem waniliowym i bitą
śmietaną, posypane z wierzchu cukrem
pudrem.

Two layers of puff pastry prepared on the
base of butter, spread with layers of vanilla
cream and whipped cream, sprinkled with
icing sugar on top.



III MIEJSCE /
3RD PLACE

KIEŁBASKA Z NIEBIESKIEJ NYSKI (M. DYŁĄG I A. MALIK)

SAUSAGE 'FROM THE BLUE NYSA' (M. DYŁĄG AND A. MALIK)

Hala targowa, ul. Grzegórzecka



pn-so: 20.00-3.00

Mon-Sat: 8.00 p.m.-3 a.m.

Stary samochód marki Nysa, a tuż przy niej blaszany rożen opalany drewnem i stoliczek tworzą nocną „restaurację”. Od 24 lat po zmroku zaglądają tu nie tylko nocne marki, ale także wszyscy głodni – demokratycznie, bez względu na profesję czy miejsce pochodzenia ustawiają się w kolejce po smażone kiełbaski.

An old Nysa car, a metal spit-roaster burnt with wood nearby, and a little table, they both create this night “restaurant”. Not only night owls have visited this place after nightfall for 24 years, but also all the hungry – democratically, regardless to their profession or place of origin, standing in a queue for fried sausages.



LODY Z UL. STAROWIŚLNEJ 83 ICE CREAM FROM UL. STAROWIŚLNA 83

Pracownia Cukiernicza Stanisław Sarga
Stanisław Skarga Patisserie
tel. +48 12 431 29 55

🕒 pn-nd: 9.00-19.00
Mon-Sun: 9.00 a.m.-7.00 p.m.

Przeróżne smaki lodów, przygotowanych według tradycyjnej receptury, łechcą podniebienia krakowian i turystów od 30 lat. Po wymienicie lody, podawane w kultowych wafelkach, niejednokrotnie trzeba stać w długich kolejkach, co niewątpliwie świadczy o wysokiej jakości produktu. / Various flavors of ice cream, prepared according to a traditional recipe, have been the delights of the residents' and tourists' palates for 30 years. If you want to get this delicious ice cream, served in cult cones, you need to stand in a long queue, which is an indisputable proof for its highest quality.

KRAKOWSKI KUMPIR KRAKOW KUMPIR

ul. Grzegórzecka 3
www.krakowski-kumpir.pl
ziemniaczek@krakowski-kumpir.pl

🕒 pn-cz: 11.00-04.00, pt-nd: całą dobę
Mon-Thu: 11.00 a.m.-4.00 a.m.,
Fri-Sun: all day and night



Kumpir to ogromny pieczony ziemniak. Podstawą potrawy jest zawsze masa serowo-ziemniaczana, na którą składają się: ziemniak, masło, ser żółty oraz aromatyczne przyprawy. Kumpir może być serwowany z różnymi dodatkami: boczek, kurczak, wołowina, kielbasa, pieczarki, szynka, ser biały, ser feta, oliwki, warzywa itp. / Kumpir is a giant baked potato. The dish is always based on cheese-potato mass, composed of: potato, butter, cheese and aromatic spices. Kumpir may be served with various additions: bacon, chicken, beef, sausage, mushrooms, ham, cottage cheese, feta cheese, olives, vegetables, etc.

MACZANKA PO KRAKOWSKU Z ANDRUS FOOD TRUCK

KRAKOW MACZANKA
FROM ANDRUS FOOD TRUCK

ul. św. Wawrzyńca 16
tel. +48 601 396 555, Facebook: Andrus Food Truck

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

Andrus Food Truck specjalizuje się w daniach regionalnych. Głównym przysmakiem jest maczanka po krakowsku, czyli marynowana karkówka, długo pieczona w niskiej temperaturze, podawana w tradycyjnej bułce, ręcznie robionej i pieczonej w piecu opalanym drewnem. Pojawiają się też warianty sezonowe. Dania są z polskich produktów od lokalnych producentów, którzy nierzadko kierują się ideą slow food. / Andrus Food Truck is specialized in regional dishes. The main delicacy that they serve is Krakow maczanka, i.e. meat from pork neck, marinated and long time roasted in a low temperature, served in traditional bun, prepared manually and baked in an oven burnt with wood. There are also seasonal variants. The dishes are prepared with Polish products from local producers, who often follow the idea of slow food.

KANAPKA ZE ŚLEDZIEM W NOWYM BUFECIE SANDWICH WITH HERRING IN NOWY BUFET

ul. Mogińska 15a
tel. +48 12 346 17 49
www.nowybufet.pl, info@nowybufet.pl

 pn-pt: 9.00-17.00
Mon-Fri: 9.00 a.m.-5.00 p.m.

Kanapka ze śledziem jest produktem sezonowym, pojawia się tylko w okolicach Bożego Narodzenia i Wielkanocy. Oprócz śledzia, znajdziemy w niej jajko, cebulę i majonez. Podawana jest na delikatnej wece. Jak wszystkie specjalności Nowego Bufetu, właściciele przygotowują ją ze świeżych i wysokiej jakości składników. / A sandwich with herring is a seasonal product, it is served only near Christmas and Easter. Apart from the herring, there is also an egg, onion and mayonnaise. It is served on delicate Weka bread. As all delicacies of Nowy Bufet, the owners prepare it from fresh and high quality ingredients.





BIŁA CZEKOLADA NA GORĄCO Z KRAKOWSKIEJ MANUFAKTURY CZEKOLADY

HOT WHITE CHOCOLATE FROM
KRAKOWSKA MANUFATURA
CZEKOLADY (KRAKOW MANUFACTURE
OF CHOCOLATE)

ul. Szewska 7
tel. +48 502 090 765
office@chocolate.krakow.pl
www.chocolate.krakow.pl



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

Biała czekolada jest doskonała zarówno dla dzieci, jak i dorosłych. Swoją oryginalność zawdzięcza niezwyklej recepturze. / White chocolate is perfect both for children and adults. Its originality is ascribed to its unique recipe.



ZAPIEKANKI BIĘNCZYCKIE

ZAPIEKANKI
FROM THE BIĘNCZYCE DISTRICT

Bieńczycki Plac Targowy 1
tel. +48 12 641 48 82



pn-pt: 9.00-20.00, so: 9.00-18.00
Mon-Fri: 9.00 a.m.-8.00 p.m.,
Sat: 9.00 a.m.-6.00 p.m.

Zapiekanek serwowane są od 32 lat w niezmiennym smaku, zdobyły całą rzeszę wielbicieli, wpisując się w mapę kulinarną Nowej Huty. / The bread pizzas have been served for 32 years, having preserved the same taste, they won hearts of plenty of fans, and became embedded in the culinary map of Nowa Huta.

LAUREACI
W KONKURSIE
WINNERS
IN THE CONTEST

„ZJAWISKA,
TRENDY, INICJATYWY”
“PHENOMENA, TREND,
INITIATIVES”



FOOD TRUCKI FOOD TRUCKS

(ZAKĄTEK HIPSTERA/SKWER JUDAH) (HIPSTER'S NOOK/JUDAH SQUARE)

ul. św. Wawrzyńca 16

 cały rok
all year

Food trucki w „Zakątku hipstera”, zwanym też „Skwerem Judah”, to miejsce na krakowskim Kazimierzu z kilkoma mobilnymi punktami gastronomicznymi. Food trucki to przyczepy, półciężarówki, a także zabytkowy autobus. Każdy pojazd ma swój styl i serwuje inną specjalność, np. frytki, maczanę po krakowsku, krakowski kumpir, ryby, ciastka, lody, koktajle

oraz rozmaite ciepłe i zimne napoje. Odwiedzający „Zakątek hipstera” mają więc możliwość spróbowania tradycyjnych produktów w nowych odsłonach.

Food trucks in the “Hipster’s nook”, also called the “Judah Square”, is a place with several mobile catering establishments in Krakow Kazimierz. Food trucks are trailers, semi-trucks, and a historical bus. Each vehicle has its own style, serving different delicacies, e.g. fires, Krakow maczanka, Krakow kumpir, fish, cakes, ice cream, cocktails and various warm and cold beverages. Visitors of the “Hipster’s nook” have a chance to taste traditional products in new forms.



TARG PIETRUSZKOWY PARSLEY FAIR

pl. Niepodległości, ul. Kalwaryjska 9-15
(przy przystanku „Korona”), Kraków /
(at the “Korona” stop), Krakow
www.targpietruskowy.pl

organizator: Stowarzyszenie Podgorze.pl /
host: Podgorze.pl Association

od 14 czerwca do końca października
(w okresie zimowym w budynku KS
Korona), so: 8.00-13.00, śr: 15.00-19.00
from 14 June to the end of October
(in winter, in the KS Korona building),
Sat: 8.00 a.m.-1.00 p.m.,
Wed: 3.00 p.m.-7.00 p.m.

Targ Pietruszkowy w Podgórzu to miejsce spotkań rolników i producentów żywności z konsumentami. Projekt Stowarzyszenia Podgorze.pl wykreował nowe miejsce na mapie Krakowa. Działa od trzech lat, początkowo na Rynku Podgórskim, obecnie na pl. Niepodległości i w podziemiach KS „Korona”, w każdą środę i sobotę, przez cały rok. Sukces targu stał się możliwy dzięki restrykcyjnemu doborowi wystawców, według hasła: bezpośredniość, lokalność i naturalność. Na prawym brzegu Wisły można kupić żywność bezpośrednio od rolników i przetwórców,

k którzy pochodzą z okolic Krakowa oraz posiadają certyfikaty ekologiczne lub nie używają środków chemicznych. Ofertę otwiera przysłówiowa „pietruska” w towarzystwie innych warzyw i owoców, ale są również regionalne sery, wędliny, pieczywo i miody, naturalnie tłoczone soki i oleje. Targ Pietruszkowy to inicjatywa dająca gwarancję zakupu naturalnej żywności oraz promująca produkty lokalne i zdrowe odżywianie.

The Parsley Fair in Podgórze is a place, where farmers and producers of food meet with consumers. The project of the Podgorze.pl Association created a new place on the map of Krakow. It has functioned for 3 years, at the beginning on the Podgórski Market, currently on the Independence Square and in the KS “Korona” basement, each Wednesday and Saturday, for the whole year. The Fair achieved success thanks to the restrictive criteria for selecting the exhibitors, according to the following aspects: directness, locality and naturalness. On the right bank of the Vistula river you can buy food directly from farmers and producers, who come from Krakow vicinity, and who hold ecological certificates, or do not use chemical preparations. The assortment starts with the “parsley”, accompanied by other vegetables and fruit, but there are also regional kinds of cheese, hams, bread and honey, naturally pressed juices and oils. The Parsley Fair is an initiative gives a guarantee to purchase natural foods and promoting the local products and healthy food.



FESTIWAL PIEROGÓW FESTIVAL OF PIEROGI

Mały Rynek, Kraków
organizator: Urząd Miasta Krakowa /
host: Municipality of Krakow



12-16 sierpnia 2015
12-16 August 2015

Festiwal Pierogów to cykliczne kulinarne święto, organizowane od 2002 roku. Jego idea nawiązuje do jednej z najstarszych polskich tradycji, jaką jest przyrządzanie i gotowanie pierogów. Zgodnie z tradycją, w trakcie Festiwalu Pierogów producenci najsmaczniejszych wyrobów walczą o dwie przechodnie (otrzymywane na rok) nagrody – statuetkę Kazimierza Wielkiego (nagroda publiczności) dla wybranej restauracji oraz statuetkę św. Jacka z Pierogami (nagroda jury) za najlepsze pierogi. Zmagania restauratorów

przyciągają rzesze krakowian i turystów. W trakcie festiwalu na amatorów pierogów czekają również inne atrakcje – koncerty i warsztaty kulinarne dla najmłodszych.

The Festival of pierogi is a cyclical culinary feast, which have been organized since 2002. Its idea corresponds with one of the oldest Polish traditions, i.e. preparing and boiling pierogi. According to the tradition, during the Festival of pierogi, manufacturers of the most tasty products fight for two challenge prizes (obtained for a period of one year) – Casimir the Great statuette (an award from the audience) for a chosen restaurant – and the statuette of St. Hyacinth (jury prize) for the best pierogi. Struggles of the restaurateurs attract crowds of Krakow residents and tourists. There are also other attractions awaiting fans of pierogi during the festival – concerts and culinary workshops for the youngest.



STARE MIASTO / OLD TOWN



CENTRUM KRAKOWA KRAKOW CITY CENTRE



- bazylika, kościół, cerkiew, synagoga
basilica, church, synagogue
- hotel, pensja, pensja, pensja
hotel, pension, pension
- muzeum, pomnik, poczta, konsulat
museum, monument, post office, consulate
- szpital, placówka, teatr, centrum handlowe
hospital, police station, theatre, shopping mall
- parking, przystanek autobusowy, przystanek tramwajowy, plac zabaw, plac zabaw, plac zabaw
parking, bus stop, tram stop, playground, playground, playground
- przystanek kolejowy, przystanek tramwajowy, przystanek autobusowy
train station, tram stop, bus stop
- cmentarz żydowski, park, ogrody, cmentarz żydowski
Jewish cemetery, park, garden, green area
- przystanek autobusowy 208, 292
bus stop 208, 292

- INFORMACJA MIĘSKA / INFO KRAKOW**
TOURIST INFORMATION / INFO KRAKOW
www.krakow.pl
Rynek Główny 112 tel: +48 12 433 73 10
ul. Szpitalna 25 tel: +48 12 432 01 10
ul. Krakowska 112 tel: +48 12 432 01 10
- TELEFONY ALARMOWE / EMERGENCIES**
Ogólny / General - 112
Policja / Police - 997
Straż Pożarna / Fire Brigade - 998
Straż Pożarna / Fire Brigade - 998
- TELEFONY KRAKOWA**
Centralny / Central - 122
Ogólny / General - 122
Ogólny / General - 122
- TELEFONY KRAKOWA**
Centralny / Central - 122
Ogólny / General - 122
Ogólny / General - 122

- TRASY TURYSTYCZNE / TOURIST ROUTES**
- Droga Królewska
The Royal Route
 - Trasa Uniwersytecka
University Route
 - Trasa św. Stanisława
St. Stanislaus Route
 - Trasa Żydowskich
Jewish Heritage Route
 - Krakowski Ślad Świętych
Krakow's Path of the Saints
 - Ślad św. Józefa
St. Joseph's Trail
 - Ślad św. Pawła
St. Paul's Trail
 - Ślad św. Piotra
St. Peter's Trail
 - Ślad św. Marcina
St. Martin's Trail



Opracowanie: **COMPASS**
URZĄD MIASTA KRAKOWA
The Municipality of Krakow
www.krakow.pl



ŚRÓDMIEŚCIE / CITY CENTRE



CENTRUM KRAKOWA
KRAKOW CITY CENTRE

- 0 100 200 300 400 m
-  ulica główna, ulica
thoroughfare, major street
-  ulica, aleja
street, footpath
-  linia kolejowa, linia tramwajowa
railway line, tram line
-  cmentarz żydowski, park, ogród, zielenie
Jewish cemetery, park, garden, green area
-  przystanek autobusowy 208, 292
bus stop 208, 292

-
- A 5x5 grid of 25 icons representing various categories: religion, politics, science, technology, and more.

- budynek: skyscraper
 ściele historyczne: site of historic interest
 kościół, cerkiew, świątynia: church, orthodox church
 muzeum, pomnik: museum, monument
 szpital, policja, łóżko: hospital, police station
 parking, przystanek: car park, coach stop
 przystanek: tram stop
 Bezoobslugowa Wyp: KMK Bjoe - www.kmk Bjoe rental stands
 granica obszaru: border of the area

- szkół, publicznej, im
public building, bui
agogia
ch, synagogue
czta, konsulat
post office, consula
centrum handlowe
n, theatre, shopping
autobusów turyst. (do
(max. parking time 10
system tramwajowy
op, beach
Człeczka Rowerów M
tjs.pl
anego na Liście
stwa UNESCO
ared into the UNESC

- all
(10 min.), toasty
(10 min.), toilets
ego, plaza
kiosk

- INFORMACJA MISI**
TOURIST INFORMATION
www.infokraciow.pl
Rynek Główny 1/3
sukcesja@infokraciow.pl
ul. Szpitalna 25; tel.
szpitalna@infokraciow.pl
- TELEFONY ALARMOWE**
Ogólny / General - 99
Pogotowie Ratunkowe /
Police / Police - 99
Straż Miejska / City
Straż Pożarna / Fire
- TELEFON BEZPIECZNY**
SAFETY HOTLINE
Czynny **24h** w годzie
Open daily from 1 Jan
from 8:00 am to 10:00 pm
- ☎ (+48) 22 278 27 27

- SKA / InfoKraKów
TION / InfoKraKów
tel: +48 12 433 73 10
www.ikr.pl
+48 12 432 01 10
www.ikr.pl
OWE / EMERGENCJI
112
Ambulance - 999
Guardie - 986
Brigade - 998
ZENSTWA
000 - 22.00
to 30 September
om
77 ☎ +48 1 608 599 00

- TRASY TURYS
- — —
- — —
- — —
- — —
- — —
- — —
- • • •
-  ICE

- CZNE / TOURIST ROUTES
Roga Królewiska
Royal Route
asa Uniwersytecka
University Route
asa św. Stanisława
St. Stanisław Route
asa Zabytków Żydów
Heritage Route
akowski Szlak Święty
akowski's Path of the S
arkari Jana Pawła
The Footsteps of John
akowski Szlak Techn
Kraków Industrial H
E - Kraków Congress

- Paul II
Hague Route
Centre

- 





Opracowanie:
URZĄD MIASTA KRAKÓW
 The Municipality of
 Kraków, South-Eastern Region

- 
- e-mail: info@mpass.pl
 tel.: 22 638 10 00
 www.mpass.pl
- MPASS**
- AKOWA**
- skow**
- 2014**

INFORMACJA MIEJSKA / InfoKraKów
TOURIST INFORMATION / InfoKraKów
www.infokrakow.pl
 Rynek Główny 1/5; tel: +48 12 433 73 10
 e-mail: infokrakow@infokrakow.pl
 J. Świerczak; tel: +48 12 432 01 10
swierczak@infokrakow.pl

TELEFONY ALARMOWE / EMERGENCJI
 Opatry / General - 112
 Pogotowie Ratunkowe / Ambulance - 999
 Policja / Police - 997
 Straż Miejska / City Guards - 986
 Straż Pożarna / Fire Brigade - 998

TELEFON BEZPIECZEŃSTWA
SAFETY HOTLINE
 Czynny 24 h w tygodniu, 8:00 - 22:00
 Open only from 1 June to 30 September
 from 8:00 am to 10:00 pm
 (+48) 22 728 72 72; (+48) 608 509 509

TRASZ TURYSTYCZNE / TOURIST ROUTES

-  Droga Królewska
The Royal Route
-  Trasa Uniwersytecka
University Route
-  Trasa św. Stanisława
Saint Stanisław Route
-  Trasa Żydów
Jewish Heritage Route
-  Krakowski Szlak Święty
Krakow's Path of the Saints
-  Ścieżka Jana Pawła II
In the Footsteps of John Paul II
-  Krakowski Szlak Techniczny
The Krakow Industrial Heritage Route

• • • • •

 **ICE**
Kraków

ICE - Kraków Congress

Opracowanie:
URZĄD MIASTA KRAKÓW
The Municipality of Kraków



e-mail: info@mpass.pl
 tel.: 22 638 10 00
 www.mpass.pl

MPASS

AKOWA

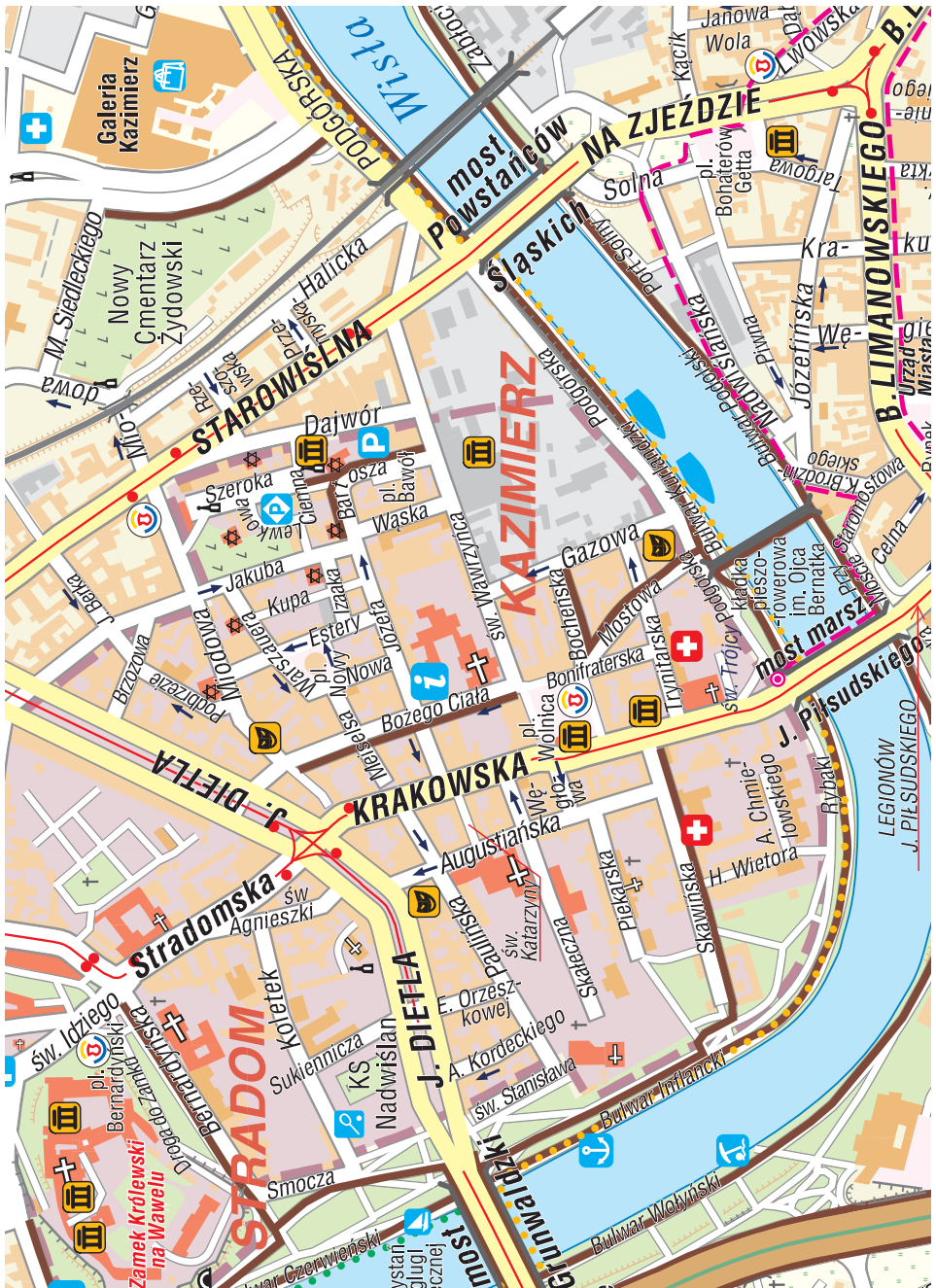
skow

2014

Opracowanie: **COMPASS**
URZĄD MIASTA KRAKOWA
The Municipality of Krakow
www.krakow.pl



KAZIMIERZ / KAZIMIERZ DISTRICT





PODGÓRZE / PODGÓRZE DISTRICT





NOWA HUTA / NOWA HUTA DISTRICT





OPRACOWANIE / COMPLETED BY
Magdalena Imiołek

PROJEKT GRAFICZNY / GRAPHIC DESIGN
Studio Kozak, www.studiokozak.pl

ZDJĘCIA / PHOTOS
A. Brożonowicz, Ł. Kozak, E. Marchewka

ZDJĘCIA UZYSKANE OD RESTAURACJI / PHOTOS PROVIDED BY THE RESTAURANTS:

Alpino, Amarone Ristorante, Amarylis, Ambasada Pacyfiku, Andromeda (hotel Galaxy), Any Time, Aperitif, Balaton, Bałkanica, Barka Arlina, Bazylia, Krakowska Manufaktura Czekolady, Biała Róża, Biesiada z Hudym Smalcem, Bombonierka, Cafe Oranżeria (hotel Kossak), Carioca Resto-Bar, Chopin, C.K. Browar, C.K. Dezerter, Corleone, Corner Burger, Corse, Cosa Nostra, Czerwone Korale, Da Pietro, Dali Club Lunch Bar Cafe, Dynia, Edo Fusion, Edo Sushi Bar, El Toro, Farina, Focha 42, Fresco (hotel Niebieski), Frytki belgijskie, Galicja Po Kolei, Garden Le Scandale, Gehanowska Pod Słońcem, Gościniec Floriański, Gościniec pod Zamkiem, Gościnna Chata, Gruzkańskie Chaczapuri (ul. Grodzka), Gruzkańskie Chaczapuri (ul. Sienna), Hard Rock Cafe Kraków, hotel Artur, hotel Tyniecki, Illuminati, Indus Tandoor, Introligatorium Smaku, Jama Michalika, Jarema, Nowy Bufet, Kawaleria, Klezmer-Hois, Kompania Kufłowa Sukiennice, Konfitura, Kongresowa (hotel Aspel), Krakowski Kumpir, Krakowskie Metro, Kramy Dominikańskie, Cocktail-bar „Czarodziej”, La Famiglia, La Forchetta, Pracownia Cukiernicza S. Sarga, Andrus Food Truck, Magillo, Magnes, Magnifica (hotel Farmona), Mamma Mia, Mangia, Meho, Mekong (ul. Kamieńskiego), Mekong (ul. Wadowicka), Milano, Milk & Co (hotel Radisson Blue), Miód i Wino, Modern (hotel Centrum), No 7, Oberża Sąsiadów, Ogień (hotel Qubus), Ogniem i Mieczem, Ogród Kulinarny, Oregano, Pepez Pizza, Percheron (hotel Kossak), Pergamin Nullo, Phuong Dong, Piri Piri, Pistacja, Piwnice Pałacu Pokutyńskich, Pizza House, Pod Aniołami, Pod Baranem, Pod Nosem, Pod Wawelem Kompania Kufłowa, Rubinstein (hotel Rubinstein), Rzeźnia, Satori, Spaghetteria, Szalone Widelce, Taco Mexicano, The Dorsz Fish and Chips, The Piano Rouge, Tina, Tivoli, Tradycja, Trzy Papryczki, Trzy Rybki (hotel Stary), U Ziyada, Unicus (hotel Unicus), Vanilla Sky (hotel Niebieski), hotel Conrad, Willa Decjusza, Wentzl, Wiśniowy Sad, Wodnik, Zachcianka, Ziemiańska.

ZDJĘCIA NA OKŁADCE / COVER PHOTOS
Restauracja Alpino, Restauracja Corleone

WYKONANIE PLANÓW MIASTA / PLANS OF THE CITY PREPARED BY
Wydawnictwo „Compass” / Publishing house ”Compass”

TŁUMACZENIE / TRANSLATION

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

Summa Linguae s.a. (2015)

Tekst o obwarzanku krakowskim został opracowany przy współpracy z Urzędem Marszałkowskim Województwa Małopolskiego / Text about the Obwarzanek from Krakow was prepared in co-operation with the Marshal's Office of the Małopolska Region

Zamieszczone w niniejszym przewodniku informacje mają charakter poglądowy. Wydawca przewodnika nie ponosi odpowiedzialności za jakość świadczonych usług i ewentualne zmiany zaistniałe po terminie opracowania materiałów do wydawnictwa (wrzesień 2015). / The publisher of this guide have made all reasonable efforts to make this publication reliable. However, he is not responsible for the quality of the services provided, not for any changes occurring after the material's submittal to the publisher (September 2015).

Urząd Miasta Krakowa / Municipality of Krakow
 Wydział Promocji i Turystyki / Promotion and Tourism Department
 pl. Wszystkich Świętych 3-4, 31-004 Kraków
 tel. +48 12 616 60 52, fax: +48 12 616 60 56
 pt.umk@um.krakow.pl
 www.krakow.pl



PATRONI MEDIALNI/ MEDIA PARTNERS:

WWW.KRAKOW.PL



PARTNERZY/ PARTNERS:



ORGANIZATORZY/ ORGANISERS:

