Magiczny Kraków

Krakowskie Menu Stołeczne. Spróbuj specjalnych dań

2019-05-02

Już od 1 maja w 15 krakowskich restauracjach spróbować będzie można dań inspirowanych historią miasta oraz lokalnymi produktami. Krakowskie Menu Stołeczne to element programu Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej 2019.

Do akcji dołączyło już 15 restauracji, w których od 1 maja do końca roku będzie można spróbować przygotowanych specjalnie z okazji Krakowskiego Menu Stołecznego dań. Szefowie kuchni sięgnęli po klasyki: obwarzanka, maczankę czy tort Sachera. Wykorzystali też lokalne produkty: suskę sechlońską, jabłka łąckie, pstrąga ojcowskiego, śmietanę ze Skały, śliwowicę łącką, oscypka czy bryndzę. – To dwa główne kierunki, którymi podążają restauratorzy biorący udział w akcji: część decyduje się na dania inspirowane historią, inne inspiracji szukają w pochodzących z okolic Krakowa produktach – mówi Adam Chrząstowski, pomysłodawca akcji i dodaje, że cieszy go, że wśród propozycji krakowskich szefów kuchni znalazły się też dania budzące wspomnienia z dzieciństwa, jak na przykład małdrzyki.

Krakowskie Menu Stołeczne zagości w restauracjach: Art, Baroque, Biała Róża, Copernicus, Enoteka Pergamin, Fiorentina, Four w Hotelu Grand Ascot, Grand Signature w Grand Hotelu, Kogel Mogel, Miodova, Piano Rouge, Pod Aniołami – Muzeum Smaku, Szara Gęś, Wesele i Wierzynek.

Szczegóły na: kulinarny.krakow.pl

W związku z dużą liczbą próśb krakowskich restauratorów, termin przyjmowania zgłoszeń do Krakowskiego Menu Stołecznego przedłużono do 31 maja. Krakowskie Menu Stołeczne powinno zawierać minimum trzy dania (zakąska zimna lub / i zupa, danie główne oraz deser), które będą serwowane w restauracji do końca roku 2019. Propozycje karty dań oraz przepisy na potrawy należy wysłać na adres kulinarny.krakow@um.krakow.pl.