Magiczny Kraków

Restauracje / Kawiarnie

2026-03-17

Choć Kraków kojarzy się dziś przede wszystkim z dynamiczną sceną gastronomiczną i restauracjami nagradzanymi na świecie, warto pamiętać, że w mieście wciąż działają inicjatywy pielęgnujące tradycję oraz lokalny charakter. Jedną z nich jest Historyczny Krakowski Szlak Kulinarny, prowadzący przez miejsca związane z wielowarstwową opowieścią o krakowskich smakach. Ukazuje on najważniejsze punkty tworzące kulinarne dziedzictwo miasta i zachęca, by podczas spaceru dostrzec nie tylko świadectwa architektury, lecz także tropy smaków, które pozwalają zrozumieć codzienność dawnych krakowian. Szlak powstał dzięki współpracy Gminy Miejskiej Kraków z sektorem organizacji pozarządowych.

Od lat Kraków należy do najważniejszych kulinarnych miast w Europie — od tradycyjnych smaków, przez nowoczesne bistro, po fine dining doceniany na arenie międzynarodowej. W 2019 roku miasto otrzymało tytuł Europejskiej Stolicy Kultury Gastronomicznej, co podkreśliło jego bogate dziedzictwo kulinarne i umocniło jego pozycję na europejskiej mapie smaków.

W Przewodniku Michelin Polska 2025 znalazło się 108 restauracji w całym kraju. Z tego 23 restauracje znajdują się w Krakowie, co ponownie potwierdza, że jest to jedna z najważniejszych gastronomicznych destynacji w Polsce.

Kraków może się także pochwalić jedyną w Polsce restauracją z dwoma gwiazdkami Michelin — Bottiglierią 1881, utrzymującą najwyższe wyróżnienie trzeci rok z rzędu.

Najpopularniejsze dania w Krakowie

Na kulinarną tożsamość miasta składają się zarówno tradycje małopolskie, jak i wpływy austriackie czy żydowskie. Do najczęściej wybieranych lokalnych potraw należą:

1. Obwarzanek krakowski – symbol miasta z chronioną nazwą, sprzedawany na każdym rogu.
2. Maczanka po krakowsku – długo duszona wieprzowina w aromatycznym sosie, podawana w bułce; uważana za krakowskiego „przodka burgera”.
3. Kaczka po krakowsku – pieczona z kaszą i sosem, klasyczne danie restauracyjne regionu.
4. Pierogi – w szczególności ruskie, z mięsem i owoce latem — absolutny klasyk.
5. Kiełbasa krakowska – tradycyjna wędlina o intensywnym smaku.
6. Piszinger – wafelek przekładany masą kakaową, krakowski klasyk.
7. Żurek – zupa na zakwasie, serwowana z kiełbasą i jajkiem.
8. Zapiekanki z Okrąglaka – kultowa przekąska z Kazimierza, współczesny symbol ulicznego jedzenia Krakowa.

Poniżej przedstawiamy restauracje polecane na wyjątkowe kulinarne doświadczenia w Krakowie — miejsca, które najlepiej oddają charakter miasta i jego różnorodność smaków.

1. Bottiglieria

Bottiglieria 1881 to jedyna restauracja w Polsce uhonorowana dwiema gwiazdkami Michelin, słynąca z

autorskiej, kreatywnej kuchni opartej na lokalnych produktach. Jej kuchnię tworzy szef Przemysław Klima, znany z wyjątkowej dbałości o sezonowość i głębię smaku.
Lokal mieści się na krakowskim Kazimierzu, przy ul. Bocheńskiej 5, w kameralnych wnętrzach dawnej winiarni z 1881 roku.

fot. Bottiglieria

2. Hevre

Hevre to wyjątkowe miejsce na krakowskim Kazimierzu, mieszczące się w zabytkowym, odrestaurowanym domu modlitwy przy ul. Meiselsa 18, którego wnętrza zachowały oryginalne freski i historyczny klimat. To jednocześnie restauracja, bar, kawiarnia i przestrzeń kulturalna, łącząca luźną, artystyczną atmosferę z tętniącym życiem klubokawiarnianym charakterem. Kuchnia Hevre to twórcze połączenie tradycji polskiej i żydowskiej, z popularnymi daniami takimi jak kanapka z kaczką czy shakszuka, serwowanymi w swobodnym, pełnym światła wnętrzu.

fot. Hevre

3. Kopalnia Soli w Wieliczce

Kopalnia Soli „Wieliczka” oferuje wyjątkowe podziemne przestrzenie eventowe, zlokalizowane nawet 125 metrów pod ziemią, w historycznych komorach o niepowtarzalnym solnym wystroju, takich jak Komora Warszawa, Komora Jana Haluszki I i II czy Komora Drozdowice — każda z własnym zapleczem gastronomicznym i profesjonalnym wyposażeniem multimedialnym. Na miejscu działa również podziemna kuchnia, w której dania przygotowywane są na świeżo przez zespół szefów kuchni, serwując kuchnię polską i europejską na wysokim poziomie.

fot. Kopalnia Soli „Wieliczka”

4. Restauracja Cafe Oranżeria

Restauracja Cafe Oranżeria, mieszcząca się na VII piętrze Hotelu Kossak, słynie z najpiękniejszego widoku w Krakowie — na Wawel, Stare Miasto i Wisłę, który podziwiać można przez panoramiczne przeszklenia oraz z tarasu otwartego od wiosny do jesieni. Menu tworzone jest w stylu kuchni europejskiej z nutą fusion, bazującej na kreatywności i bogactwie smaków z różnych stron świata. Dania opracowuje Executive Chef Michał Kuduk, znany z nowoczesnego podejścia do kuchni polskiej oraz inspiracji kulinarnymi podróżami.

fot. Restauracja Cafe Oranżeria

5. Szara Gęś

Szara Gęś to wyjątkowa restauracja na krakowskim Rynku Głównym, mieszcząca się w zabytkowej Kamienicy Hetmańskiej, gdzie historyczne gotyckie sklepienia łączą się z nowoczesną, wyrafinowaną aranżacją wnętrz. Menu oparte jest na sezonowych, lokalnych składnikach i prezentuje polską kuchnię w nowoczesnej odsłonie, tworzoną przez Szefa Kuchni Roberta Koczwarę, znanego z łączenia tradycji z finezyjnymi technikami. Restauracja słynie z wysmakowanych dań, eleganckiej atmosfery oraz

pięknego widoku na kościół św. Wojciecha i wieżę Mariacką, co czyni ją idealnym miejscem na wyjątkowe kolacje i kameralne wydarzenia.

fot.Szara Gęś

6. Restauracja Europejska

Restauracja Europejska znajduje się w samym sercu Krakowa, przy Rynku Głównym 35, w historycznym Pałacu Krzysztofory, oferując wyjątkową atmosferę z odwołaniem do stylu Art Déco i przedwojennej elegancji. Wnętrza zachwycają przestronnością, klasycznymi sklepieniami oraz detalami inspirowanymi latami 20. i 30., tworząc idealne tło dla spotkań przy kawie, śniadaniu czy wykwintnej kolacji.
Kuchnia opiera się na autorskiej fuzji dań polskich i europejskich, przygotowywanych z dbałością o tradycję i nowoczesne trendy kulinarne, według koncepcji Szefa Kuchni Jarosława Sekuł.

fot. Restauracja Europejska

7. Restauracja Pino

Restauracja Pino to jedno z najpopularniejszych miejsc w centrum Krakowa, przy ul. Szczepańskiej 4, znane z nowoczesnej, tętniącej życiem atmosfery, otwartej kuchni i designerskich wnętrz. Menu łączy smaki włoskiej i śródziemnomorskiej kuchni z nowoczesnymi akcentami, oferując m.in. pizza, makarony, bao buns z pulled pork czy desery przygotowywane z dużą dbałością o szczegóły.
Goście chwalą Pino za wysoką jakość dań, szybkie i uprzejme serwisowanie oraz przytulny klimat, a latem za możliwość korzystania z urokliwego ogródka.

fot. Restauracja Pino