



Kranjsko na krožniku



I FEEL
SLOVENIA

A couple is seated at a table covered with a white lace tablecloth, enjoying a meal. The man, on the left, wears a yellow sweater and is cutting a sausage on a plate. The woman, on the right, wears a dark green dress and a red headscarf with a flower, and is eating from a bowl of soup. The table is set with various dishes: bread with ham, a bowl of soup, a plate of dumplings, and a small bowl of butter. A vase of red carnations and a lit candle in a black holder are also on the table. The background is a blurred outdoor setting.

Pozdrav iz kuhinje

Ko smo sestavljali to knjižico, smo se spraševali, kakšnega okusa je Kranj. Pogovarjali smo se s kranjskimi chefi, prodajalci na tržnicah in naključnimi domačini. Zanimalo nas je, katera hrana kar najbolj odseva naše mesto.

Kot je zapisal prof. dr. Janez Bogataj, v vrhu gastronomske piramide Kranja najdemo te jedi: kranjsko klobaso, kranjske štruklje, orehove štruklje na sap (torej: kuhane na sopari) in prato ali budl.

Ko smo se pogovarjali s kranjskimi chefi, so se izluščili njihovi spomini na otroštvo – denimo na domače orehe, iz katerih so v babičini kuhinji nastale krasne dobrote.

Prodajalci na kranjski tržnici so nam pripovedovali o preteklosti in o tem, kakšni so bili tržni dnevi včasih.

Domačini so se spominjali najbolj okusnih jedi na žlico, ki so jih v kranjskih blokih kuhali njihovi stari starši.

A nismo le klepetali, ampak smo tudi obiskali številne kranjske gostilne. Kako raznolike so! Ene se opirajo na lokalne recepture in sestavine, druge ustvarjajo v ritmih francoske kulinarike, nekatere se držijo zlate sredine ali pa iščejo navdih v svetovnih trendih.

Kaj pa, če so okusi Kranja vse naštet? In zraven še mnogo več, kajti v največjem gorenjskem mestu nenehno nastajajo nove kulinarične zgodbe.

Vabimo vas, da jih raziščete.

Vabljeni v Kranj!

Gostilna Krištof

Gault & Millau Slovenija 2022
– tri kuharske kape

Odprto:

tor. – pet. 15.00 – 22.00

sob. 13.00 – 22.00 | ned., pon. zaprto

Gostilna Krištof je leta 2022 prejela zeleno Michelinovo deteljico in Michelinovo priporočilo. Kulinarični vodnik Gault & Millau Slovenija 2022 je Gostilno Krištof označil s tremi kuharskimi kapami, avstrijska gastronomska revija Falstaff pa je Krištofovi ekipi podelila tri vilice.

Ko sta Elica in Vinko Bolka v šestdesetih letih minulega stoletja kupila staro gorenjsko gostilno, sta jo poimenovala po Sv. Krištofu, zavetniku romarjev. Danes s pomočjo mame Elice eno najbolj znanih gostiln v tem delu Slovenije vodita sinova, Krištof in Tomaž.

Njun pogled je bil še desetletja nazaj usmerjen v mednarodne trende in sestavine, potem pa se je zgodil prelom – začela sta se ozirati k tradiciji, vzpostavila sta tesno sodelovanje z lokalnimi dobavitelji. Gostom sta ponudila stare jedi na nov način, v kozarce sta nalila slovenske pijače. Nov korak naprej se je zgodil pred nekaj leti, ko je na čelo kuharske ekipe stopil chef Uroš Gorjanc.

Krištof je rastoča zgodba, kajti tik ob gostilni je Nežkina hiša, v kateri se občasno odvijajo kulinarična druženja. Na vrtu Nežkine hiše stoji gostilna za dva, v tem sklopu je tudi nova pekarna mladega Andraža Bajžlja.

Krištofova ekipa v sodelovanju z družino Jezeršek pripravlja tudi večerje na zajli (torej v kabinski žičnici, ki vozi na bližnje smučišče Krvavec), v Šmartnem pod Krvavcem pa že nastaja Eko glamping resort Krištof.



Kulinarična dediščina, lokalne sestavine, sodobne jedi

Različni kulinarični vodniki Gostilno Krištof, ki jo vodi družina Bolka, uvrščajo v sam vrh gorenjskih in hkrati tudi slovenskih kulinaričnih zgodb, zato smo nekaj vprašanj o značilnih okusih največjega gorenjskega mesta zastavili chefu Urošu Gorjancu. Preden se je leta 2017 pridružil uigrani ekipi Gostilne Krištof, je delal v večjih hotelih in na veleposlaništvih v Ljubljani. Leta 2022 je postal chef tradicije po izboru kulinaričnega vodnika Gault & Millau Slovenija.

Kaj je za vas kranjska kulinarika?

Povezovanje pridelovalcev hrane v Kranju in okolici s chefi in restavracijami, ohranjanje receptov naših babic in vključevanje sodobnih kulinaričnih trendov v pripravo jedi. Vse to je zame kranjska kulinarika, ki bi morala temeljiti tudi na spoštovanju in sodelovanju.

Katere sestavine so značilne za vaše domače mesto?

Imam srečo, da obe moji stari mami izhajata iz okolice Kranja in sem rasel ob polnih mizah jedi, narejenih iz sestavin, ki so jih pridelali doma ali kupili pri okoliških kmetih. Še danes prisegam na lokalno pridelane sestavine kmetov iz okolice Kranja, kjer najdemo vrhunsko pridelano zelenjavo, od zelja, repe, krompirja do žitaric in še bi lahko našteval. Vse te sestavine so ključne za pripravo vrhunskih



Brata Krištof (levo) in Tomaž Bolka (desno), vmes chef Uroš Gorjanc

Chef Uroš Gorjanc:

»Že moji babici sta prisegali na trajnostno pripravo hrane, kuhanje s čim manj odpadki, samooskrbo in jedi, pripravljene iz lokalnih sestavin. Na vse te dobre kuharske prakse se lahko še danes zanašamo pri sodobni kulinariki. Neizmerno sem hvaležen, da sem zrasel v okolju, ki mi je dalo takšno popotnico.«

kulinaričnih krožnikov, ki jih s sledenjem trendov v kulinariki in z upoštevanjem receptov naših babic lahko nadgradimo do popolnosti.

Že od rojstva živite v Kranju. Katere jedi vas spomnijo na otroštvo?

Brez dvoma bi najprej omenil sirove štruklje, ki sta jih kuhali obe moji stari mami – mama Jerca je pripravljala vlečene, mama Ana je prisegala na kvašene. Oboji so bili imenitni. Prav tako me vrne v otroštvo vonj po orehovi potoci in velikonočna prata ali budl.

Ko razmišljam o jedeh, ki me spominjajo na domači Kranj, ne morem mimo ričeta s kranjsko klobaso. Zame so domači okusi tudi krapci, polnjeni s proseno kašo, postreženi z gobovo omako. Pa kaše in močniki, kot tudi pečen krompir – pri nas doma smo ga jedli tako, da smo ga prerežali in dopolnili z zaseko ali maslom in soljo.

Gostilna Krištof | Predoslje 22 | 4000 Kranj
T: +386 4 234 20 30 | W: www.gostilnakristof.si | FB: Gostilna Krištof | IG: @gostilnakristof



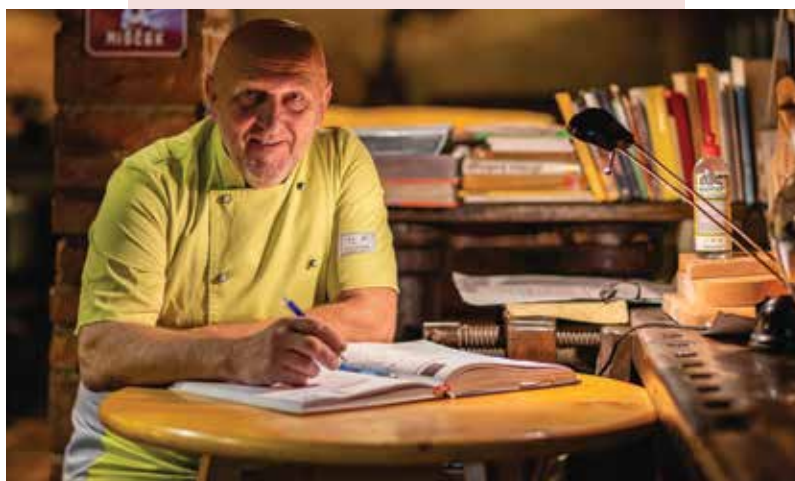
Odprto:

pon.–pet. 12.00–22.00 | sob. 12.00–16.00
ned., prazniki zaprto
(oziroma odprejo po dogovoru)

Gostilna pr' Matičku

Gault & Millau Slovenija 2022
– dve kuharski kapi

»V gostinstvu je treba veliko
in trdo delati. Moraš biti tudi
pameten, saj dober gostinec
ne sme biti butast,« pravi
Matjaž Erzar – Matiček in
takole podčrta izjavo o garanju:
»Mesečno delam 300 do 400 ur.
Drugače ne gre.«



Prepoznavni kranjski chef Matjaž Erzar – Matiček, ki že več kot dve desetletji gostilno vodi ob nepogrešljivi pomoči partnerice Simone Virant, je prava kulinarčna enciklopedija Kranja in okolice, saj pozna starodavne sestavine in jedi gorenjske preteklosti.

Je tudi lovec, zato do potankosti pozna divjačinsko kuhinjo. Rad pa tudi vrtnari – veliko večino zelenjave, ki jo postreže gostom, pridelava sam. Poleg tega obvlada še izdelovanje klobas in salam, vkuhanje marmelad, pripravo sirupov in še kaj. Pr' Matičku, dobite vse naštet, zraven pa še kakšno zgodbo iz bogate chefove preteklosti, ki zajema tudi potovanja po vsem svetu.

A naj bo jasno: sestavine v Matičkovi gostilni, so lokalne, slovenske. »Česar ne pridelamo doma ali ne ulovimo sami, je z okoliških kmetij. Je pa Slovenija tako majhna, da je za nas vse lokalno – tudi hišno vino iz Goriških brd, ki nam ga pripelje družina Mužič,« pravi chef Matjaž Erzar.

Preden odidete domov, ne pozabite pokukati v Matičkovo špajzo, kajti tam najdete kozarčke z doma vloženimi gobami ali rakitovcem, pisane čatnije in različne marmelade. »Letos jih je nastalo 19 vrst,« še omeni chef Erzar.



Restavracija in kavarna Brioni

Gault & Millau Slovenija 2022 – POP

Ko sta zakonca Polenec leta 2004 prevzela restavracijo in kavarno, sta temeljito obnovila prostore in oblikovala novo, sodobno gostinsko ponudbo.

Zdaj v restavraciji pripravljajo zajtrke, kosila in večerje, na Brionih pa je še slaščičarna s kavarno.

V kuhinji kraljujejo skrbno izbrane sestavine, pripravljene po navdihu francoske kulinarike. Chef Tomaž Polenec pojasni: »V otroštvu smo zaradi očetove službe nekaj časa živeli v Parizu. Tam sem spoznal francosko kulinariko in spoštljiv odnos do hrane. Morda sem zato že od malega vedel, v katero smer bo šel moj poklic.«

Na natančno izbrane sestavine se ne opira samo kuhinja, ampak tudi slaščičarna. Nekatere sladice, denimo huda čokoladna torta, pripravljajo že od prvega dne, spet druge torte odsevajo letni čas in nastajajo po navdihu sezonskega sadja.

»V kavarni pripravljamo tudi sezone kave – tako jeseni posebno kavo dopolnimo z domačim bučnim pirejem, pozimi v bogato belo kavo dodamo cimet in podobno,« opiše Barbara Polenec ter omeni še hišne sladolede, ki so poleti pravi hit!

Jeseni krožnike chefa Polenca
navdihujejo kostanji, spomladi
so tu prvi šparglji, poleti pisana
zelenjava z okoliških kmetij.
Značilna jed kranjskih Brionov
so gosja jetra, ki so vsakokrat
dopolnjena s sezonskimi,
gorenjskimi dodatki.

Odprto:

pon.–sob. 9.00–22.00
ned. 12.00–20.00



Gostilna pr' Matičku | Jezerska cesta 41 | 4000 Kranj
T: +386 4 234 33 60 | W: www.prmaticku.si | FB: Gostilna pr' Matičku | IG: @gostilna_prmaticku

Restavracija in kavarna Brioni | Koroška cesta 10 | 4000 Kranj | ☺ V centru mesta
T: +386 4 201 07 50 | FB: Restavracija in kavarna Brioni | IG: @brionikranj



Ribarnica in restavracija Delfin

Gault & Millau Slovenija 2022–POP



Odprto:

pet. 8.00–14.00
sob. 8.00–13.00
ned.–čet. odprto po dogovoru (za skupine)

Če obožujete morske dobrote, v Delfinu poskusite tudi: domači namaz iz polenovke (bakalar), sveže pripravljene tatarski lososov namaz in jadransko hobotnico v solati.

Od leta 2002 zakonca Brekalo vodita ribarnico, ki jo dopolnjuje ribja restavracija. Kot rad poudari chef Nikica Brekalo, je v jedru tega unikatnega morskega kotička dnevni ulov hrvaških ribičev.

V kranjskem Delfinu tako lahko naletimo na sveže trilje, morske liste, kovače, sardele, sardone, osličje, brancine, orade, školjke, jadranske lignje, hobotnice ...

Od sladkovodnih rib lahko tu kupimo postrvi iz gorenjske ribogojnice Vodomec.

In ne le kupimo – chef Nikica Brekalo, ki je nadvse ponosen na svoje dalmatinsko-primorske korenine, vam izbrano ribo tudi pripravi. Poleg tega pa je chef Brekalo tisti, ki po receptu svoje mame in babice pripravi verjetno najboljši ribji brodet daleč naokoli in skuha res krasno ribjo juho.

Njegova žena Katarina Bežek Brekalo v tem uigranem morskem duetu skrbi za strežbo. K izbrani ribi vam natoči kozarček belega ali rdečega vina iz kleti briškega vinarja Zlatka Mavriča in vam, če želite, prijazno postreže še s kakšnim preverjenim receptom. »Ker je ulov dnevni, priporočam rezervacijo,« ob koncu pogovora poudarijo v Delfinu.

Ribarnica in restavracija Delfin | Tavčarjeva ulica 1 | 4000 Kranj | 📍 V centru mesta
T: +386 4 202 29 09 | W: www.ribarnica-delfin.si | FB: Ribarnica in restavracija Delfin



Dom na Joštu

Gault & Millau Slovenija 2022–POP

Leta 1950 je Smučarski klub Triglav na 845 nadmorskih metrov visokem hribu, ki je priljubljena rekreacijska točka Kranjčanov, zgradil Dom na Joštu. Danes ga vodita zakonca Sedej, Tina in Matjaž, ki že skoraj desetletje skrbita, da je tu vsakokrat nekaj novega.

Matjaž Sedej, kuhar z dolgoletnimi izkušnjami, je glavni v kuhinji. »Vselej sem si želel kuhati tu,« pojasni chef Sedej, ki je obiskoval kuharsko šolo v Parizu, kasneje pa je delal tudi v Londonu in na Novi Zelandiji.

Na Joštu kuhajo jedi na žlico (joto, golaž, telečjo obaro, ričet in podobno), pa tudi ostale dobrote (hišne testenine, svinjska rebra s krompirjevo solato, mesne in brezmesne jedi), solate, juhe in sladice. Po naročilu pripravijo tudi ostalo hrano. Naš namig: dogovorite se za ribe ali rižote.

Kaj pa pijača? Sokovi so gorenjski, briška vina na vrh pripelje družina Kristančič iz Medane, tu pa je tudi krokodilček – lokalno pivo, ki ga za Dom na Joštu varijo v bližnji Pivovarni Advocatus.

Morda še to: na Jošt vodijo številne pohodniške poti, medtem ko je izredno strma ovinkasta cesta pravi izziv celo za odlično pripravljene kolesarje.

»Jošt je način življenja,« je tista misel, ki jo večkrat slišimo na vrhu. In ta način življenja ne zajema le razgibane kuhinje, kjer nastajajo številne dobrote, temveč so tu tudi rekreacija, glasba, druženje in razgled.

Odprto:

pon.–ned. 8.00–20.00
sre.–ned. 10.00–19.00 (kuhinja)



Dom na Joštu | Sveti Jošt nad Kranjem 2 | 4000 Kranj
T: +386 41 312 372 | W: www.domnajostu.si | FB: Dom na Joštu | IG: @dom_na_jostu



Panorama Stara pošta

Gault & Millau Slovenija 2022–POP

»Urbana džungla nad strehami Kranja,« je tisti opis, s katerim se Panorama Stara pošta najraje predstavi. In ne pozabite: moderno zasnovane prostore lahko rezervirate za osebne praznike ali poslovne dogodke.

Odprto:

pon.–čet. 9.00–22.00
pet., sob. 9.00–02.00 | ned. zaprto



Bi želeli uživati v razgledu na stari del Kranja, hkrati pa kaj prigrizniti ali popiti? Potem je skok v vrhnje, četrto nadstropje Stare pošte, katere zgodovina sega v leto 1770, prava izbira!

Tu dopoldne pripravljajo zajtrke, kuhajo kavnice in strežejo sladice, denimo hišni sufle in mamljive tortice kranjske slaščičarke Tanje Drinovec, ki ima le nekaj sto metrov stran slaščičarski atelje Umami.

Če niste sladkosnedi, so tu suhomesnati izdelki Mesarstva Kern, postrežejo pa vam še picete, tapase ter izbrane sire z gorenjske kmetije Pustotnik. Tu lahko izbirate med različnimi toplimi napitki, koktajli in slovenskimi vini, ki jim družbo delajo vina Monterosso.

Zakaj omenjamo ravno ta vina? Ker družina Gorjanc, ki je lastnica te markantne stavbe, skupaj z družino Duboković v Istri skrbi za posestvo Monterosso. Na tem posestvu pa ne raste samo grozdje, ampak so tu še olive, ki dajo imenitno oljčno olje, enega najboljših na svetu. Tudi tega lahko poskusite, medtem ko uživate v pogledu na ulice starega Kranja.

Panorama Stara pošta | Koroška cesta 2 | 4000 Kranj | ☉ V centru mesta
T: +386 30 753 739 | **W:** www.staraposta.si | **FB:** Panorama Stara pošta | **IG:** @panorama_stara_posta



Kmetija odprtih vrat pr' Končovc

Gault & Millau Slovenija 2022–POP

Odprto:

tor.–čet. po dogovoru
pet. 12.00–22.00
sob. 12.00–20.00
ned. 12.00–17.00 | pon. zaprto



Ekološka kmetija Končovc je leta 2021 prejela okoljski certifikat Zeleni ključ (Green Key). Leto kasneje so kmetiji podelili še trajnostni znak Slovenia Green Cuisine, ki potrjuje uporabo svežih, lokalnih sestavin in vpletanje tradicije v sodobne jedi.

»Naša domačija, pri kateri korenine gostinske dejavnosti segajo v leto 1907, je bila omenjena že v urbarju pred približno 700 leti. Takrat je bilo na Javorniku sedem kmetij. Danes jih je šest,« se po zgodovini kmetije in hkrati tudi vasice Javornik, ki jo najdemo ob cesti, speljani do vrha Jošta, sprehodi Fani Kristan.

Prav ona je bila tista, ki se je leta 1992 kot prva v kranjski občini odločila za kmetijo odprtih vrat. Zdaj kmetijo ob pomoči mame Fani vodi sin Aleš z ženo Katarino.

Pr' Končovc večino sestavin, ki jih ponudijo gostom, pridelajo sami. Takole povzamejo bistvo: »Naš cilj je čim večja samooskrba in sklenjen krog narave, živali in ljudi. Od narave in živali se učimo ter hkrati stremimo k bolj pristnemu sožitju.«

V kuhinji pripravijo dnevno ponudbo, če se pred prihodom dogovorite, pa vam postrežejo še kaj drugega, tudi toplo ocvirkovko ali starodavno jed, medlo.

Še nekaj dobrot: domači štruklji, karpачo, divjačinske jedi ... In domač kruh, bel ali črn. Tega v krušni peči vsak petek speče Fani Kristan.

Naš nasvet: če se odpravite h Končovc, priporočamo rezervacijo.

Kmetija odprtih vrat pr' Končovc | Javornik 10 | 4000 Kranj
T: +386 4 231 03 36 | **W:** www.koncovec.si | **FB:** Kmetija odprtih vrat pr' Končovc | **IG:** pr_koncovec

Tradicija

1 Gostilna Arvaj



Odprto
pon.–sob. 8.00–22.00 | ned. 9.00–16.00

Kajuhova ulica 2 | 4000 Kranj | **T:** +386 4 280 01 00

»K nam pridete kot gost, odidete pa kot prijatelj. Vsak dan druge, sveže pripravljene malice. Stalna ponudba okusnih kosil,« je tisti opis, s katerim se predstavi Gostilna Arvaj, ki so ji pripeta še prenočišča. Če se boste mudili tu, ne spreglejte kranjske klobase – tu je seveda doma tista, ki nosi Arvajevo ime!

2 Gostilna Benedik



Odprto | tor.–pet. 12.00–22.00
sob., ned. 12.00–17.00 | pon. zaprto

Benedikova ulica 21 | 4000 Kranj | **T:** + 386 4 231 11 70

Na Gorenjskem je zgolj nekaj gostiln, kamor domačini radi zahajajo na ocvrtega piščanca. Med temi gostilnami je tudi Benedik, kjer nudijo še pester niz domačih jedi (telečji medaljon z jurčki, kranjska bržola, telečja krača in divjačina, če omenimo samo nekatere). Gostilno vodi izkušeni Boštjan Mihelič, ki je glavni v strežbi, poleg tega pa skrbi še za vinotoč.

5 Gostilna Rekar



Odprto | čet. 11.30–20.00 | pet., sob. 11.30–21.00
ned. 11.30–18.00 | pon.–sre. zaprto
(razen če želi kdo rezervirati za večje število oseb)

Zasavska cesta 13 | 4000 Kranj | **T:** +386 4 235 58 85

Nejc Rekar, ki danes vodi to gostilno, je tretja generacija gostincev v družini. Z ekipo vam pripravi tako moderno zastavljene jedi, kot tudi hrano, po tradicionalnih receptih. To so jedi na žlico, žganci, solate, žabji kraki... Potem pa je tu še sladka vitrina –v njej je vselej polno hišnih dobrot!

6 Hiša Aleš



Odprto
pon.–sob. 17.00–22.00 | ned., prazniki zaprto

Breg ob Savi 38 | 4211 Mavčiče | **T:** +386 4 201 01 30

V Hiši Aleš je doma tradicija, ki traja več kot 90 let. Tu danes kuhajo širok izbor ribjih in mesnih jedi, poleg tega pa poskrbijo še za vegetarijanske okuse in ljubitelje domačih sladic. Ena od značilnih jedi te gostilne je hišni biftek, imajo pa tudi fuže s tartufi, file brancina po mediteransko in še kaj bi se našlo v hiši družine Aleš, kjer imajo tudi sodobno urejena prenočišča.

3 Gostilna Labore



Odprto
ned.–pet. 9.00–16.00 | sob. zaprto

Ljubljanska cesta 16 | 4000 Kranj | **T:** + 386 4 236 49 10

Na Laborah kuhajo kosila in malice. Izbirate lahko med pečenimi rebrci in zrezki. Ponudba domačih jedi je sezonska in tako lahko v hladnih mesecih tu dobite segedin in ješprenj, krvavice in pečenice, pasulj in podobno. Vse dni v letu pa so na Laborah aktualna jetrca, ki so značilna jed te stare kranjske gostilne.

4 Gostilna Lakner



Odprto
pon.–sob. 10.00–18.00 | ned. 11.00–18.00

Cesta na Brdo 33 | 4000 Kranj | **T:** +386 31 219 673

V senci stoletnih kostanjev na Kokrici pri Kranju najdete Gostilno Lakner, kjer kuhajo malice in pripravljajo širok niz domačih jedi. Tu vam sestavijo mesne ali morske plošče, v hladnih mesecih pa ne spreglejte kmečke pojedine za dva lačna, ki sloni na izbranih sestavinah lokalnih pridelovalcev – na krvavicah, pečenicah in kislem zelju z ocvirki.

7 Okrepčevalnica na Razpokah



Odprto
sre.–ned. 10.00–22.00 | pon., tor. zaprto

Nemilje 9 | 4201 Zgornja Besnica | **T:** +386 4 250 36 19

To je ena od tistih gostiln, kjer so vrata odprta, samo če se naročite. Takrat vam Bernarda Rihtaršič pripravi domače dobrote – pozimi so to pečenice in krvavice, poleti lokalne in sezone dobrote, podčrtane z domačimi sladicami in tistim pristnim ambientom, ki je v vaških gostilnah vladal v starih časih.

8 Stari Mayr



Odprto
vsak dan 11.00–15.00, 18.00–22.00 (restavracija)
vsak dan 8.00–22.00 (kavarna)

Glavni trg 16 | 4000 Kranj | **T:** +386 4 280 00 20

📍 V centru mesta

Stari Mayr velja za najstarejšo gostilno v Kranju. Poleti vam v atriju stare mestne hiše postrežejo kosila, vse leto pa lahko izbirate tudi med različnimi jedmi na žlico, zrezki, domačimi štruklji, kranjskimi klobasami in še čim. Družina Jekovec je gostilni v zadnjem času priključila še sobe, iz katerih se odpira prekrasen pogled na staro mestno jedro.

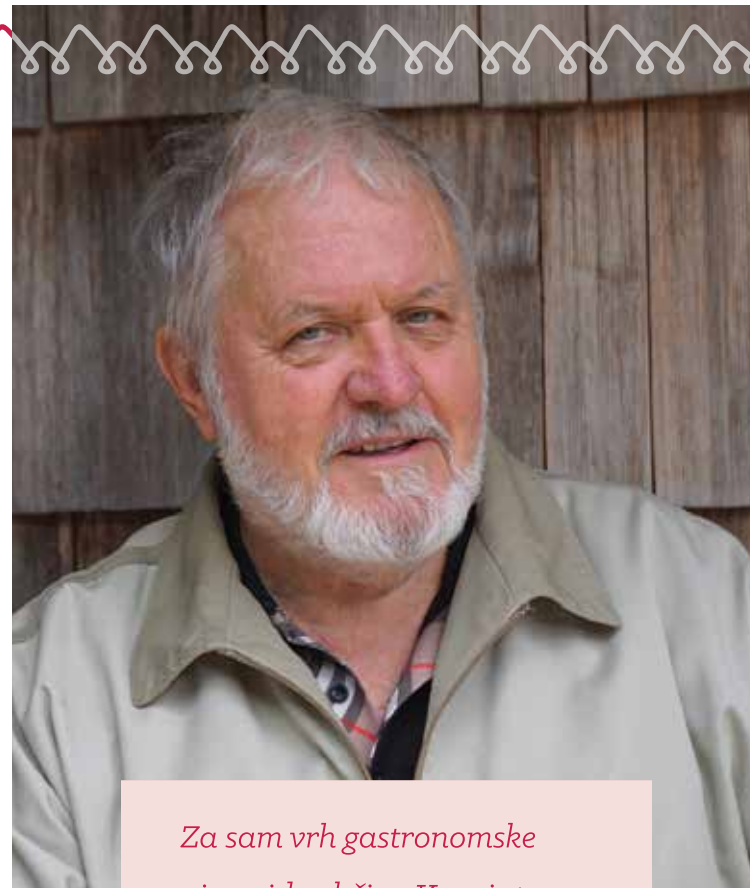
S čim vabi kranjska miza?

Zapisal:
prof. dr. Janez Bogataj

Med slovenskimi kraji in pokrajinami, ki imajo postavljene in določene svoje kulinarične razpoznavnosti je tudi Mestna občina Kranj. To seveda niso le preštevilna dediščinska ali sodobna živila, jedi ter pijače ampak premišljen jagodni izbor jedi, po katerih lahko prepoznamo in predstavljamo pestro gastronomijo Kranja. Temu načinu kulinarične in gastronomske razpoznavnosti bi lahko rekli tudi gastronomska piramida Kranja in kranjske občine. Podnožje te piramide predstavlja gastronomska "banka" Kranja, torej vse jedi, vseh časov in vseh družbenih skupin. Srednji del piramide ustvarja iz spodnjega trden red in sistem, ki ga določajo naslednje značilnosti Kranja tudi na prehranskem področju: položaj mesta med dvema rekama, središče Gorenjske, bogata zgodovina, posebej z zlatim obdobjem med 6. in 12. stoletjem, industrijska dediščina, velika imena, na čelu s Prešernom in paleta sodobne ustvarjalnosti ter kreativnosti.

Leta 2013 je bila postavljena Strategija gastronomije Gorenjske, v kateri so bile kot najbolj značilne za Kranj, izbrane naslednje jedi: orehovi štruklji na sap, kranjska klobasa, prata ali budl in kranjski štrukelj. Za sam vrh gastronomske piramide sta bila izbrana kranjska klobasa in kranjski štrukelj.

Kranjska klobasa je certificirana klobasa, ki se izdeluje po enotni recepturi in je zaščitena v Evropski uniji. Geografska opredelitev »kranjska« po naključju sovpađa z imenom nekdanje dežele Kranjske; torej je bila in je še



*Za sam vrh gastronomske
piramide občine Kranj sta
bila izbrana kranjska klobasa
in kranjski štrukelj.*

vedno klobasa s Kranjskega. Kranjski štrukelj pa je ena redkih sladkih jedi, ki jo je avtorica prve slovenske kuharice Magdalena Knafelj Pleiweis geografsko označila že leta 1868.

Tako klobasa kot štrukelj pa ne pomenita le ponavljanja zgodovinskega spomina, ampak sta velik izziv sodobnim kranjskim gostincem za nove okuse, podobo in postrežbo.



Kranjski štruklji

*Zaščitni znak Gostilne Kot je
Kranjski kulinarični trio:
kranjska klobasa, kranjsko pivo
in kranjski štruklji.*

*Recept za kranjske štruklje je leta
1868 izšel v kuharici Magdalene
Knafelj Pleiweis. Kranjske štruklje
danes najdemo le redko kje, jih
pa že od leta 1936 pripravljajo
v Gostilni Kot sredi mesta – prav
tam smo dobili recept.*



Odprto

pon.–pet. 7.00–21.00 | sob. 8.00–18.00
ned., prazniki zaprto

Gostilna Kot

Maistrov trg 4 | 4000 Kranj

📍 V centru mesta

T: + 386 4 202 61 05

W: www.gostilnakot.si | FB: Gostilna Kot

V Kotu kuhajo Arvajeve kranjske klobase, varjenje piva prepustijo Kranjski pivovarni, kranjske štruklje pa vam pripravijo po naročilu. Danes Gostilno Kot vodita zakonca Gros. Poleg tradicionalne hrane in jedi na žlico v Kotu najdemo tudi pice – med njimi kranjsko, na katero dodajo na koščke narezano kranjsko klobaso.

Posodice za kranjske štruklje, ki jih uporabljajo v Gostilni Kot, ustvarja Barba Štemberger Zupan.

Svetujemo: če boste za to jed izbrali sestavine s kmetij, nanizanih po Kranju in okolici, bodo štruklji še za odtenek bolj kranjski.

Za 4–6 oseb:
6–8 palačink

Nadev:
200 g ribane kaše
2 jajci
50 g surovega masla
6 žlic domače marelične marmelade
sol

Preliv:
2 dl kisle smetane
2 jajci

Pripravimo še:
malo sladkorja v prahu
košček masla
(za posodice oziroma pekač)

Priprava

1. Po klasičnem receptu iz moke, jajc, mleka z dodatkom malo soli in malenkosti sladkorja spečemo palačinke.

2. Pripravimo nadev: v rahlo osoljeni vodi in na zmerni temperaturi skuhamo ribano kašo po navodilih, zapisanih na embalaži. Med kuhanjem večkrat pomešamo. Kašo odcedimo in ohladimo.

3. Ohlajeni kaši primešamo na pol stopljeno maslo, razžvrkljano jajce in marmelado. S tem nadevom namažemo palačinke.

4. Zvijemo jih, zrežemo na tretjine in položimo v namaščene lončene posodice. Če jih nimamo, uporabimo srednje velik pekač.

5. Prelijemo s prelivom, torej s kislom smetano, razmešano z dvema jajcema.

6. Zapečemo v pečici, ogreti na 200 stopinj Celzija. Pečemo 10 ali 15 minut.

7. Postrežemo še vroče, po želji posute s sladkorjem v prahu.

Picerija Orli

Gault & Millau Slovenija 2022 – POP

Odprto:
sre.–ned. 12.00–22.00 | pon., tor. zaprto

»Lahko rečem, da po dveh letih nenehnega dela testo obvladam do potankosti,« je zadovoljen Erik Bukovac, ki rad poudari, da pri pripravi testa, fermentiranega vsaj 48 ur, ni nikakršnih bližnjic. Ni nepomembno: ravno on je tisti, ki v Orlih čisto vsakokrat zamesi testo, in to po posebnem postopku.



Picerija Orli | Tenetiše 80 | 4204 Golnik
T: +386 4 256 11 98 | W: www.orli.si | FB: Pizzeria Orli | IG: @pizzeria_orli

»Ko smo morali leta 2020 gostinci za nekaj mesecev zapreti vrata, nisem mogel biti pri miru. Že vse življenje sem vaje delal in discipline,« začne pripovedovati vodja picerije Erik Bukovac. V preteklosti je bil uspešen vaterpolist in tudi kapetan slovenske reprezentance, športna pot ga je med drugim popeljala v Italijo.

A ne v tujini, temveč v domačem Kranju je Erik Bukovac našel navdih za novo poglavje Picerije Orli, ki na severnem obrobju kranjske občine stoji že več kot 30 let. Najprej je obiskal tečaj peke kruha z drožmi, ki ga je pripravila Kranjčanka Nataša Naneva, kasneje se je povezal še z drugimi mojstri peke z drožmi.

Fokusa v tej piceriji niso usmerili le v testo, temveč tudi v sestavine: uporabljajo samo pelate san marzano, pršut je iz Parme, tu so še siri grana padano, bivolja mocarela, dimljena rikota ...

Poleg klasike boste tu našli še posebne, sezonske pice. In ne spreglejte lokalno obarvanih pic, denimo lovske (na katero razporedijo divjačinsko salamo iz sosednjega Mesarstva Kern) in kranjske (dopolnjena s kranjsko klobaso iz bližnjega Mesarstva Čadež).

Projekt burger

Gault & Millau Slovenija 2021 – POP

Odprto
pon.–čet. 12:00–21:00 | pet., sob. 12:00–22:00 | ned. zaprto

Leta 2015 se je val gurmanskih burgerjev začel širiti po Sloveniji. Žiga Antolin in Klemen Bassanese sta se vprašala, zakaj v Kranju (še) ni burgerjev, ki bi bili sestavljeni po njunem okusu. Zavihala sta rokave in začela doma peči burgerje.

Ko sta bila zadovoljna z rezultatom, sta projekt predstavila Kranjčanom in zgodba o uspehu se je začela. Sprva je bil Projekt Burger skromna stojnica, ki jo je Žiga Antolin z ekipo kasneje preselili v lesen zabojnik. Ta se je selil po mestu, nato pa se je jeseni 2022 zasedel v novih prostorih na Jelenčevi ulici.

Ko opazujemo Žigo Antolina, kako osredotočeno izdeluje bombetke, je jasno, da je v tem kranjskem projektu vse natančno zastavljeno. Moka, iz katere vsak dan zamesijo bombetke, je skrbno izbrana. Govedina je slovenska, paradižnik prav tako. Omake izdelujejo sami.

To še vse: krompir izberejo pri gorenjskih kmetovalcih. Zatem ga v kuhinji narežejo, skuhamo, ocvrejo, zamrznejo in ga nato – ko gost naroči ocvrti krompirček – še enkrat ocvrejo. Takega boste drugje le stežka našli!



Takole se Žiga Antolin zazre v prihodnost: »Ponudbo hrane bi radi še razširili, saj želimo Kranju predstaviti moderen lokal, torej sproščeno zastavljeni steak house, v katerem bomo poleg burgerjev pekli meso na sto in en način«

Bazen Bar & BBQ

Stara cesta 25a
4000 Kranj
T: + 386 64 225 736

Odprto
ned.–sre. 8:00–22:00
čet. 8:00–23:00
pet., sob. 8:00–00:00

Lepa narava, žuborenje Save, hrana in pijača – vse to je Bazen Bar & BBQ, tam na Savskem otoku. Sem lahko zavijete na zajtrk ali kavo, na kozarec lokalnega piva ali slovenskega vina, ko ste žejni ali lačni, kajti na Bazenu pečejo burgerje, pripravljajo dobrote z žara in zraven dodajo še sladice.

KluBar

Slovenski trg 7
4000 Kranj
T: + 386 40 345 015

Odprto
pon.–čet. 7:00–23:00
pet. 7:00–2:00
sob. 12:00–2:00
ned. zaprto

📍 V centru mesta

Poleti 2019 se je KluBar spremenil v gastropub, saj se je koncertom, potopisnim predavanjem in podobnih dogodkom pridružila sodobno zastavljena hrana. Zdaj poleg burgerjev tu najdemo še tortilje, sendviče, solate in jedi na žlico.



Tržnice v Kranju



Sobotna tržnica v mestu



📍 V centru mesta

Na osrednji kranjski tržnici (večji dve fotografiji), tam v neposredni bližini cerkve Sv. Kancijana, je najbolj živahno ob sobotnih dopoldnevih, ko tu lahko kupimo svežo zelenjavo, sezonsko sadje, mlečne in mesne izdelke, slovenski med ... Med tednom (predvsem ob sredinih in petkovih dopoldnevih) so na osrednjem tržnem prostoru posamezne stojnice. Ob sobotah dopoldne so stojnice z domačimi izdelki tudi pri vodnjaku na Glavnem trgu (manjša fotografija zgoraj).

Stražiška tržnica



Na Baragovem trgu v Stražišču je tržnica vsak drugi petek v mesecu, in to med 17. in 19. uro. Tu lahko dobite lokalne mlečne in mesne izdelke, zelenjavo in sadje, kruh in drobno pecivo, lokalni med, vino s Krasa, lokalno pivo ... Tržnico v sodelovanju z Društvom Sorško polje pripravlja Krajevna skupnost Stražišče.

Mavška tržnica



Vsak četrti petek v mesecu je med 17. in 19. uro tržnica tudi v Mavčičah, in sicer v središču vasi. Na tej tržnici nudijo lokalne testenine, mlečne in mesne izdelke, sadje in zelenjavo, kot tudi pekovske dobrote in še kaj. Mavško tržnico vodita Društvo Sorško polje in Krajevna skupnost Mavčiče.

Stonogina tržnica



Center Stonoga je socialno podjetje, ki je leta 2013 sestavilo prve zabojčke lokalnih dobrot. Dve leti kasneje so organizirali Stonogine dneve in ti so leta 2016 prerasli v redno tržnico, ki deluje prek sistema skupinskega naročanja. Stonogina tržnica zdaj združuje prek 30 ponudnikov, ki kupcem vsakih 14 dni ponudijo lokalne, večinoma ekološke dobrote.

Trgovine na kmetijah

Kranjske kmetije so tiste, kamor domačini radi zavijemo, ko bi radi kupili jajca, krompir, (kislo) zelje, sezonsko sadje, nekaj litrov mleka, domače mesnine ... Večina kmetij ponuja predvsem svoje izdelke, medtem ko imajo spodaj omenjene na domačijah čisto prave trgovine.

Kmetija Odems

Predoslje 41 | 4000 Kranj

Odprto
pon., sre.–pet. 15.00–19.00
sob. 9.00–12.00
tor., ned., prazniki zaprto

Že kmalu po prevzemu domačije Odems sta se Darija in Gregor Ovsenik odločila, da za krmljenje živali ne bosta več uporabljala silaže. Mleko, znano kot seneno mleko, sta začela predelovati v mlečne izdelke, kupcem pa sta ponudila tudi domač krompir, česen, jajca, meso, moko, testenine in še kaj. Poleti 2021 sta na domačem dvorišču zgradila trgovinico, v kateri, poleg Odemsovih mlečnih dobrot, danes najdemo izdelke z bližnjih kmetij: sadne sokove in sirupe, sadje in zelenjavo, moko, kruh in še kaj. Izdelke z napisom Odems lahko kupite tudi v izbranih trgovinah.

Domačija pr' Matjaž

Struževo 7 | 4000 Kranj

Odprto
pon.–pet. 8.00–18.00
sob. 8.00–12.00
ned., prazniki zaprto

Trgovinica na tej kmetiji je hkrati delikatesa in mesnica. Tu lahko poleg hišnih (suho)mesnatih izdelkov kupite še domačo zelenjavo, v zadnjem času pa tudi prvo gorenjsko spirulino, shranjeno v lične embalaže z napisom Eko Janez. To hranljivo algo v bazenih, ki zavzemajo bližnje polje, goji domači sin Janez Rakovec, medtem ko njegov oče Simon vodi mesarijo in delikateso.

Domačija pr' Gregorc

Praše 22 | 4211 Mavčiče

Odprto
tor., pet. 6.00–18.00
sob. 6.00–14.00
ostali dnevi in prazniki zaprto

Na kmetiji pr' Gregorc, ki jo je v vasi Praše nemogoče zgrešiti, družina Zlate od leta 2006 iz domače moke peče kruh, drobno pekovsko pecivo, imenitne orehove štrukeljčke in med prazniki in po naročilu, tudi potice. A na tej kmetiji nimajo le pekarnice, temveč še hišne suhe mesnine, ob določenih dneh tudi sveže meso in domačo zelenjavo. V trgovinici, ki je odprta tri dni v tednu, lahko kupimo še mlečne izdelke s Kmetije Odems, testenine s Kmetije Maln, domačo ajdovo moko, drobtine ... Izdelki s Kmetije Gregorc so na ocenjevanju Dobrote slovenskih kmetij prejeli številna priznanja in so naprodaj tudi v nekaterih drugih trgovinah.

Namig za domačine: če imate profil na facebooku, lahko veliko aktualnih informacij o ponudbi kranjskih (in gorenjskih) kmetovalcev najdete v skupini Lokalna preskrba Gorenjske.

Kam še po domače izdelke?

Ste vedeli, da je v Kranju kar nekaj trgovin, v katerih srčni lastniki (ki so največkrat tudi prodajalci) na police ljubeče razporejajo izbrane izdelke slovenskih kmetovalcev in pridelovalcev?

Delikatesa Figa



Odprto
pon.–pet. 9.00–19.00
sob. 8.00–13.00
ned., prazniki zaprto

Prešernova ulica 9 | 4000 Kranj | **W:** www.delikatesa-figa.si
FB: Delikatesa Figa | **IG:** @delikatesa_figa | 📍 V centru mesta

»Delikatesa Figa vam pomaga soustvariti gurmanska doživetja. Postreže in svetuje vam izbrane mesnine, sire, vina in vse, kar gre zraven.« Tako ponudbo opišejo v trgovinici sredi Kranja in dodajo, da kupce razvajajo »z mesnimi narezki, sirnimi ploščami, kanapeji, sendviči in še in še.« Prisluhnejo gurmanskim željam in vam z veseljem pripravijo marsikaj – od narezkov do poslovnih daril.

Trgovina Krajček



Odprto
pon.–pet. 8.00–19.00
sob. 8.00–13.00
ned., prazniki zaprto
(poleti imajo rahlo spremenjen delovni čas)

Poštna ulica 6 | 4000 Kranj | **W:** www.krajcek.si
FB: Trgovina Krajček | **IG:** @trgovina_krajcek | 📍 V centru mesta

Oktobra 2015 je Branko Djoković odprl vrata trgovine Krajček. Someščane je želel spodbuditi k uživanju lokalne in ekološke hrane. Danes Krajček nudi široko paleto ekološkega sadja in zelenjave, mleka in mlečnih izdelkov, suhih mesnin in vložnin, kav in čajev, mok in še česa. Tu so tudi pekovski izdelki, v prvi vrsti tisti, ki jih z drožmi in veliko ljubezni speče Nataša Naneva. Še to: redni kupci v Krajčku so že vajeni, da za nakupe pripravijo svojo embalažo.

Štacunca



Odprto
pon.–pet. 14.00–18.00
sob., ned., prazniki zaprto

Spodnje Bitnje 24 | 4209 Žabnica
FB: Štacunca | **IG:** @trgovinastacunca

Maruša Langerholc je spomladi 2013 na dvorišču domače hiše odprla trgovinico Štacunca. Police je napolnila z domačimi izdelki, obšla okoliške kmetije in sosedom ponudila možnost prodaje lokalne zelenjave in sadja. Danes Štacunca sodeluje tudi z lokalnimi pivovarji in slovenskimi vinarji, z butičnimi kranjskimi pekarnami, malimi slovenskimi kmetijami in še s kom. Dobro je vedeti: v Štacunci si lahko brezplačno izposodite knjigo, dve ali tri.

Domače dobrote imajo tudi v **Trgovini Bučka** (Cesta Staneta Žagarja 29, Kranj), v **Trgovini Korotan** (Struževo 20, Kranj) in v **Slogini špajzi** (Šuceva 27, Kranj). Izbrane izdelke domačih pridelovalcev najdemo tudi v trgovinici **Turistično informativnega centra Kranj**, torej v pritličju Kranjske hiše (Glavni trg 2, Kranj).

Hana Kotar in Ana Zevnik

Že star pregovor pravi, da na mladih svet stoji. Zato vam predstavljamo dve obetavni imeni, o katerih bomo v prihodnosti bržčas še veliko slišali.

Že ko je bila **Hana Kotar** (letnik 2002) dijakinja Biotehniškega centra Naklo, je v Britofu pri Kranju odprla čokoladnico in slaščičarstvo Mama Paula. »Podjetje sem poimenovala po stari mami,« pojasni mladenka, ki je po koncu šolanja obiskovala slaščičarske tečaje doma in v tujini. Pod imenom Mama Paula danes nastajajo unikatne čokolade in čokoladni izdelki, sladice ter sladoledi.

Njen moto:

»Ko okus nariše nasmeh.«

Kje se vidi čez nekaj let: »Točno tukaj, kjer sem zdaj. Seveda si želim napredka in širitve, a nočem ogromno zaposlenih in številnih poslovalnicah. Hočem to, da bi izdelovali slaščice na najvišji ravni.«

Njena želja: »Da bi ljudje iz Slovenije in tudi tujine takoj pomislili na kakovosten in odličen okus, ko bi slišali za ime kranjske čokoladnice in slaščičarstva Mama Paula.«



Mlada Kranjčanka **Ana Zevnik** (letnik 2001) je že med šolanjem opozorila nase, kajti zmagala in sodelovala je na številnih slovenskih in mednarodnih kuharskih tekmovanjih. Septembra leta 2022 je z odliko opravila diplomu na Višji strokovni šoli za gostinstvo in turizem Maribor. Delala je v različnih restavracijah, med drugim tudi v znani kranjski Gostilni Krištof, zdaj pa znanje pridobiva v eni od ljubljanskih slaščičarn.

Njen moto:

»Ostati kreativna in uživati v tem, kar počnem!«

Kje se vidi v prihodnosti: »Zagotovo nekje v gostinskih vodah.«

Njena želja: »Želim si, da bi vsi mladi med šolanjem pridobili tudi osnovno znanje o bontonu za mizo, predvsem pa, da bi znali ljudje ceniti domače pridelane sestavine, tradicionalno hrano in tiste, ki vse naštetu vsak dan, s srcem in dušo, pripravljajo.«

Andraž Bajželj in Aleš Tomažič

Androžarna

Bread and black

V zadnjih letih so v Sloveniji izredno priljubljene butične pekarnice, v katerih pečejo z drožmi. Dve imamo tudi v Kranju – vodita ju Andraž Bajželj in Aleš Tomažič.

Androžarna

Predoslje 23 | 4000 Kranj
E: info@androzarna.si (naročila)
IG: @androzarna

Od jeseni 2022 v okviru Gostilne Krištof, od katere pekarno ločuje zgolj dvorišče, deluje Androžarna. Vodi jo Andraž Bajželj, ki je peko z drožmi spoznal v sosednji, Nežkini hiši. Tam je leta 2018 delavnico peke z drožmi pripravila Anita Šumer, ena najbolj znanih slovenskih mojstric peke z drožmi. Od takrat dalje Andraž Bajželj rad reče, da so mu droži spremenile življenje.

Zakaj izbrati kruh, ki ga speče Andraž Bajželj?

»Ker pečem natančno in z ljubeznijo. Ker uporabljam slovensko moko iz mline Kolenko. Ker s tem kruhom podpiramo lokalne, slovenske zgodbe.«

Kje lahko kupimo njegov kruh? V izbranih trgovinah in na različnih kulinarčnih dogodkih. Sodeluje tudi z nekaterimi gorenjskimi restavracijami. Peče po naročilu.

Posebnost Androžarne: panetone, ki ga Andraž Bajželj peče zgolj decembra.



Marca 2020 je Aleš Tomažič v pritličju domače hiše v Britofu pri Kranju odprl pekarno. Njegovo potovanje, posuto z drožmi, pa se je začelo že nekaj let pred tem, ko je bil zaposlen pri Gostinstvu Jezeršek. Tam so ga sodelavci navdušili nad to živo mešanico moke in vode, v svet katere ga je še bolj potegnila kuharska knjiga Gorenjke Nataše Đurić, ki pod okriljem chefinje Ane Roš (Hiša Franko, dve Michelinovi zvezdici) zdaj v Ljubljani vodi Pekarno Ana.

Bread and black

Britof 149 | 4000 Kranj
E: info@breadandblack.si (naročila)
FB: Bread and black
IG: @bread_and_black

Zakaj izbrati kruh z drožmi, ki ga speče Aleš Tomažič?

»Ker je zaradi dolge fermentacije kruh bolj okusen in lažje prebavljiv.«

Kje lahko kupimo njegov kruh? Poiščite ga v izbranih trgovinah in na različnih kulinarčnih dogodkih, denimo na Kr' petek je! Peče tudi po naročilu.

Posebnost te pekarnice: drožoškotki, to so piškotki z drožmi.

Legendi

Jožef Oseli

V Kranju je mnogo kuharic in kuharjev, natakarjev in natakaric, branjevcev, pridelovalcev in vseh ostalih, tesno povezanih s kulinaricnih svetom. Mi vam predstavljamo dva znana obraza, ki ju v Kranju marsikdo pozna.

Marko Arvaj

Brez dvoma je Jožef Oseli legenda, ki ji v Kranju in širši okolici ni para. Z ženo Metko sta več let delala na Gradu Brdo pri Kranju v rezidenci tedanjega jugoslovanskega predsednika Josipa Broza – Tita: Jožef je bil šef strežbe oziroma maršalov batler, Metka njegova desna roka

Kasneje je Jožef Oseli vstopil je v svet kulinarike. Vpisal se je na francosko kulinarčno šolo v Lyonu, na današnji Institut Paul Bocuse. Postal je član Svetovne kuharske zveze, bil je dolgoletni član komiteja Kuharjev brez meja. Zdaj je posebni svetovalec in mednarodni sodnik pri Svetovni kuharski zvezi.

Leta 2022 je izdal avtobiografijo Uresničil sem sanje, ki zajema tri knjige: v prvi je opisal svoje življenje, v drugo je zapisal okoli 500 receptov, v tretjo strnil svoja potovanja po svetu. Za avtobiografijo je prejel več nagrad.

Jožef Oseli še danes rad kuha in z veseljem svetuje mladim generacijam kranjskih kuharjev.

Marko Arvaj je v Kranju znan obraz. Lahko bi rekli, da ga v največjem gorenjskem mestu poznajo vsi, saj izhaja iz družine, ki je svetu predstavila večkrat nagrajeno, Arvajevu kranjsko klobaso.

Ta klobasa Marka Arvaja spremlja še danes, pravzaprav jo pogosto vozi naokoli: že pred časom je temeljito obnovil Tamov tovornjak, ki ga je spremenil v kuhinjo na kolesih. Zanimiva pa ni le okusna vsebina, temveč tudi zunanost tovarnjačka, ki ga krasijo risbe slovenske umetnice Polone Pačnik, znane pod imenom Polonapolona. Njene značilne ilustracije in iskrivi napisi govorijo o tem, da se s tem retro kamiončkom po svetu prevaža legendarna kranjska s Krana.

Marka Arvaja lahko ujamete na kakšnem od kulinaricnih dogodkov v njegovem domačem mestu, Kranju. Bržčas vam bo s svojim značilnim nasmeškom postregel natančno pripravljeno kranjsko klobaso, domačo krompirjevo solato in zraven dodal, kot piko na i, še žličko obvezne gorčice!

Restavracija Elegans hotel Brdo

Odprto:
vsak dan 7.00–22.00 (kuhajo od 12. ure dalje)

Restavracija Elegans hotel Brdo | Predoslje 39 | 4000 Kranj
T: +386 4 260 10 00 | **W:** www.brdo.si | **FB:** Brdo pri Kranju | **IG:** @brdoestate, @eleganshotelbrdo

Vsak dan so vrata restavracije obnovljenega hotela na protokolarnem posestvu Brdo pri Kranju odprta tako za hotelske goste kot tudi za tiste, ki bi podnevi radi uživali v bistrojsko zasnovanih jedeh ali bi se nekoliko kasneje sem odpravili na večerjo.

Mlada kuharska ekipa ustvarja pod taktirkami treh chefov: Tomaž Kavčič iz Gostilne pri Lojzetu (ena Michelinova zvezdica) vodi protokolarno kulinariko, Janez Šetina je vodja kulinarike na Brdu, hotelsko kuhinjo pa vodi Iztok Virag. Brdsko kulinariko zaznamujejo lokalne sestavine in slovenske jedi, sodobno zasnovani krožniki in sezonski jedilniki s podpisom chefa Kavčiča.

Pravi magnet pa so nedeljski brunchi, na katerih ne manjka domačih dobrot z okoliških kmetij. Brunch lahko na Brdu od 11. ure dalje ujamemo vsako nedeljo, in sicer od jeseni do pozne pomladi.

Priporočamo rezervacijo, predvsem za nedeljski brunch.

Bistro Sonet

Odprto:
pon.–pet. 9.00–16.00
sob. 9.00–13.00 (odprta je samo kavarna)
ned., prazniki zaprto

Če se boste sprehodili po starem delu Kranja, boste verjetno šli tudi mimo Prešernove hiše. Točno nasproti boste zagledali butični Hotel Actum, (z oznako, da je to zelena namestitev–Green Accomodation), kjer v pritličju domuje Bistro Sonet.

»Imamo kakovostno, sezonsko in bistrojsko hrano. Naše geslo bi lahko opisale tri besede–hitro, dobro, kakovostno,« povzame vodja Soneta Domen Jenko, ki je tu hkrati natakar.

Dnevno ponudbo v Sonetu napišejo na tablo pred bistrojem, tedensko ponudbo kosil objavijo na spletu. Pripravljajo mesne, ribje in zelenjavne jedi, rižote in testenine, solate in sladice.

»Naš jedilnik je sezonski, pri čemer pazimo, da se jedi ne ponavljajo. Tako je pri nas vselej nekaj novega,« opiše Domen Jenko in doda, da v Sonetu točijo izbrana vina slovenskih vinarjev.

Bistro Sonet | Prešernova ulica 6 | 4000 Kranj | ☉ V centru mesta
T: +386 40 524 033 | **W:** www.bistro-sonet.si | **FB:** Bistro Sonet | **IG:** @bistrosonet

Okusni dogodki

📍 V centru mesta



Kr' petek je!

Od junija do septembra ob koncu tedna napoči čas za sproščeno druženje ob zvokih različnih glasbenih mojstrov. A ne samo to: ob petkovih popoldnevih na Glavnem trgu (med 16. in 21. uro) najdemo še sezonsko sadje in lokalno zelenjavo, pa tudi pestro gastronomsko ponudbo.

Dan domačih dobrot



Na Brdu pri Kranju ob koncu poletja pripravijo tradicionalni Dan domačih dobrot, ki jih predstavljajo gorenjski pridelovalci in predelovalci. Na številnih stojnicah lahko pokusite in kupite domače izdelke in uživate v jedeh, ki jih iz lokalnih sestavin pripravijo slovenski chefi.

Ostale restavracije in picerije

Kranjska dolga miza



📍 V centru mesta

Dvakrat zapored, leta 2021 in 2022, so kranjski chefi na vrtu Gradu Khiselstein ob zaključku poletja pripravili večerjo za sto gostov. Kranjska dolga miza je v ospredje obakrat postavila lokalne sestavine, povezovanje kranjskih kuharjev, socialno noto, sodelovanje generacij, kratke dobavne verige in samooskrbo.

📍 V centru mesta



Dan kranjske klobase in piva

V začetku jeseni se na Glavnem trgu odvije dan kranjske klobase in piva. Takrat na trgu sredi starega dela Kranja lahko poskusite različne jedi, dopolnjene s kranjsko klobaso in izbrane okuse piva iz manjših in večjih pivovarn.

Kostanov piknik



V Zgornji Besnici dve oktobrski nedelji dišita po pečenem kostanju in drugih domačih dobrotah. Lokalni prostovoljci že navsezgodaj začnejo s pripravljanjem okusnih jedi, kot so golaž, bograč in gobova juha iz kotla, tu pa so še pečenice, zelje in krompir, ribe ter kostanjeve slaščice.

📍 V centru mesta



Vinska pot

Na unikatni in nenavadni lokaciji, v rovi pod starim Kranjem, se zadnje dva novembrska konca tedna predstavijo vinarji iz vseh slovenskih vinorodnih območij. Rovi se spremenijo v najdaljšo vinsko klet na Gorenjskem, ponudbo odličnih vin pa dopolnijo ponudniki izbranih sirov, mesnin in pekovskih izdelkov.

1 Brunarica Štern

Cesta na Rupo 16
4000 Kranj
T: +386 4 236 11 11

Odprto

pon. 9.00–19.00
sre. 9.00–20.00
čet.–sob. 9.00–21.00
ned. 11.00–19.00
tor. zaprto

V Brunarici Štern pripravljajo malice, kosila in jedi po naročilu. Izbor jedi je pester: od morske hrane prek domačih, gorenjskih specialitet vse do vegetarijanskih jedi. Tu so še solate in sladice, vina slovenskih vinarjev in še kaj.

2 Lovski dom Storžič

Pangršica 17
4204 Golnik
T: +386 40 893 039

Odprto

čet. 14.00–22.00
pet. 10.00–00.00
sob. 9.00–00.00
ned., prazniki 9.00–22.00
pon.–sre. zaprto

Za pripravo hrane imajo žar na oglje. Pijačo vam postrežejo po želji. Imajo tudi prostor za piknike in igrala za otroke. Tu lahko praznujete rojstni dan ali poroko, sem lahko pridete na timbiding. Pomembno: za obisk Lovskega doma Storžič se najavite na zapisano številko.

3 Gostilna Gitadela

Pševska 43
4000 Kranj
T: +386 4 23 11 836

Odprto

ned.–čet. 9.00–22.00
pet., sob. 9.00–00.00

Ponujajo malice, tedenska in nedeljska kosila, obroke za vegetarijance. Poleg vsakodnevnih malic in kosil postrežejo tudi s hišnimi specialitetami. Tu so jedi z žara in jedi iz krušne peči, mehiške jedi, ribje dobrote, domače testene in njoki, kot tudi burgerji, pice iz krušne peči in raznovrstne sladice.

4 Gostilna in pizzerija Karantanija

Drulovka 40
4000 Kranj
T: +386 4 233 21 20

Odprto

pon.–pet. 9.00–23.00
sob. 9.00–18.00
ned. 9.00–12.00

Nudijo pestro ponudbo malic in kosil. Pripravijo vam pice, solate, zrezke, testenine, sladice. Po ugodni ceni vam postrežejo juho, malico, sladico in kavo.

5 Gostilna pr' Jazbecu

Dvor 2
4201 Zgornja Besnica
T: +386 4 250 33 51

Odprto

vsak dan 8.00–00.00

Pripravijo svinjsko pečenko, pohanega piščanca, solate, pice, postrvi s prilagami ter razne vrste pic in solat. Kuhajo tudi malice.

6 Gostilna Strahinc

Zgornje Bitnje 32
4209 Žabnica
T: + 386 599 47 374

Odprto
pon.–sob. 10.00–19.00
ned. 10.00–17.00

V tej gostilni strežejo malice in kosila, hrano vam tudi dostavijo domov. Izbor malic je pester. Iz njihove krušne peči diši po picah, izberete pa lahko tudi brezmesne jedi, morsko hrano, zrezke, žlikrofe, solate …

8 Hotel Creina

Koroška cesta 5
4000 Kranj
T: + 386 4 281 75 00

Odprto
pon.–pet 7.00–22.00
sob., ned. 7.00–10.00,
18.00–22.00

Tu se najde kaj za vsakogar, pa naj bodo to glavne jedi, sveže solate ali sladice. Vsak dan pripravljajo kosila. Izbirate lahko med tremi, ob sredah celo med štirimi meniji, cel teden pa je tu še tedenska ponudba in solatni krožnik tedna ali tedenska jed na žlico. Tudi ponudba jedi po naročilu je pestra.

11 Picerija Baron

Spodnje Bitnje 7a
4209 Žabnica
T: +386 4 23 13 730

Odprto
vsak dan 12.00–23.00
(kuhinja obratuje do 22.00)

Izbirate lahko različne pice iz krušne peči, Baronove kruhovčke, testenine, lignje s prilogo, hišne specialitete, jedi z žara, sestavljene solate, sladice …

7 Hotel Bellevue

Šmarjetna gora 6
4000 Kranj
T: +386 4 270 00 00

Odprto
pon.–pet. 10.00–22.00
sob., ned. 9.00–22.00

Ob tradicionalnih suhomesnatih izdelkih boste v hotelu na Šmarjetni gori našli še raznovrstne paštete in namaze, domači kruh, štruklje, gibanice, borovničev in jabolčni zavitek, rožičevo torto, vsem znano pohorsko omleto in tradicionalne jedi na žlico. Ob koncih tedna pripravljajo tudi jedi na žaru.

9 Kranjska gostilnica

Planina 3
4000 Kranj
T: + 386 4 232 31 84

Odprto
pon.–pet. 8.00–18.00
sob., ned., prazniki zaprto

Pripravijo vam malice in jedi po naročilu, med drugim tudi enolončnice, pice, kruhke, solate, vegetarijanske jedi … Po dogovoru gostijo tudi zaključene družbe (do 60 oseb).

12 Pizzerija Gorenc

Koroška cesta 59
4000 Kranj
T: +386 4 23 61 300

Odprto
vsak dan 11.00–23.00

V krušni peči pripravijo hrustljave pice, poleg tega pa nudijo še zrezke, morske jedi, testenine in lasanje. Poskusite tudi njihove domače sladice.

10 Mlečna restavracija

Maistrov trg 13
4000 Kranj
T: +386 4 23 66 179

☉ V centru mesta

Odprto
pon.–pet. 8.00–19.00
sob. 8.00–13.00
ned. zaprto

Že desetletja stoji ob vhodu v staro jedro Kranja Mlečna restavracija, kjer ponudba danes sloni na mesnih, ribjih in zelenjavnih jedeh. Nudijo pester izbor zajtrkov, malic, kosil, sendvičev, solat, testenin in jedi z žara. Naš namig: pokukajte v vitrino s slaščicami, v poletnih dneh pa se ohladite s kepico hišnega sladoleda.

13 Pizzerija in gostilna Dežman

Golniška 1a
4000 Kranj
T: 04 204 90 70

Odprto
pon.–sob. 9.30–21.00
ned. 11.00–20.00

V njihovi ponudbi lahko najdete hišne specialitete, malice in kosila, glavne jedi, mehiške jedi, jedi z žara, pice, morske dobrote, testenine in rižote, solate in sladice.

14 Pizzerija in špagetarija Buf

Stara cesta 25b
4000 Kranj
T: +386 4 236 01 79

Odprto
pon.–čet. 8.00–22.00
pet., sob. 8.00–00.00
ned., prazniki 8.00–22.00

Na Savskem otoku imajo: zajtrke, kosila, solate in sladice. Kot glavne jedi so tu pice, testenine, njoki, kaneloni, razni zrezki, rižote, solate, sladice. Otroke bodo razveselile tako jedi za najmlajše kot tudi igrala na vrtu picerije.

16 Pizzerija Silvester

Cesta talcev 41
4000 Kranj
T: +386 4 233 11 88

Odprto
pon.–čet. 6.00–23.00
pet. 6.00–00.00
sob. 8.00–00.00
ned. 10.00–23.00

Tu pečejo veliko vrst pic in testenin, pripravijo pa tudi jedi z žara, zrezke, morske in vegetarijanske jedi, solate in sladice.



19 Restavracija Stara Pravda

Partizanska cesta 17
4000 Kranj
T: +386 64 298 138

Odprto
pon.–čet. 12.00–22.00
pet., sob. 12.00–23.00
ned. 12.00–20.00

Pripravljajo predjedi, juhe, glavne jedi (zrezki, morske jedi, testenine in rižote, burgerje). Tu so še solate, otroške jedi, sladice.

15 Okrepčevalnica Kriva Ščuka

Praše 29
4211 Mavčiče
T: +386 51 220 528

Odprto
pon. in pet.–ned.
10.00–18.00
tor.–čet. zaprto

V brunarici vam bodo v prijetnem okolju Trbojskega jezera postregli s slastno pripravljenimi postrvmi in krompirjevo ali zeleno solato.

17 Picerija Toscana

Cesta Staneta Žagarja 71
4000 Kranj
T: +386 64 270 211

Odprto
pon.–pet. 7.00–22.00
sob., ned. 8.00–21.00

Izbor jedi je širok in se razpne od predjedi prek pic in burgerjev vse do glavnih jedi, solatnih krožnikov in sladic.

18 Restavracija AS

Šuceva ulica 23a
4000 Kranj
T: +386 820 07 347

Odprto
pon.–pet. 8.00–20.00
sob. 9.00–15.00
ned., prazniki zaprto

V restavraciji As kuhajo malice in kosila, pripravljajo jedi na žlico, morske, mesne, vegetarijanske jedi in ostalo.

21 Turistična kmetija pr’ Brčnk

Planica 2
4000 Kranj
T: + 386 4 231 17 97

Odprto
pet. 12.00–22.00
sob., ned. 10.00–22.00
pon.–čet. zaprto
(zaprto: maj–september)

Ena od tistih gostiln, katerih opis boste na spletu težko našli, a hkrati tista kmetija, ki jo lokalni ljubitelji domače hrane dobro poznajo. K Brčnk domačini radi zavijejo takrat, ko si zaželijo pristnih lokalnih jedi, krač, domačih zavitkov in še česa. Svetujemo: preden greste do Planice, se najavite in povprašajte, kaj dobrega vam lahko pripravijo ta dan.

Mednarodna kuhinja Izbrane kranjske slaščičarne

1 Das ist Walter

Cesta 1. maja 1a
4000 Kranj
T: +386 590 65 181
📍 V centru mesta

Odprto
pon.–čet. 10.00–22.00
pet., sob. 10.00–23.00
ned., prazniki 10.00–21.00

Ponujajo čevapčiče skupaj z lepinjo in čebulo, pleskavice, špikane čevapčiče, pomfrit, prebranec, špinačno pito z jogurtom, sirovo in krompirjevo pito, šopsko in zeleno solato, pečene paprike ... In ne pozabite pokusiti turške kave – to vam na mizi prinesejo v ročno kovani džezvi.

4 Kitajska restavracija Happy garden

Zgornje Bitnje 100a
4209 Žabnica
T: +386 4 231 25 01

Odprto
vsak dan 11.00–23.00

Hrana je pripravljena po tradicionalnih kitajskih receptih, kuharji pa so izurjeni v pripravi hrane na sečuanski in kantonski način. Uporabljajo veliko zelenjave, zato so jedi primerne tudi za vegetarijance. Ponujajo predjedi, juhe, solate, svinjino, raco, piščanca, govedino, oslička, morske jedi, riž, špagete, zelenjavo, tofu, sladice ...

2 El Restaurante Mexico

Delavska cesta 37
4000 Kranj
T: +386 40 534 971

Odprto
pon.–ned. 11.30–22.00

Pogled na jedilnik nam pove, da tu lahko izbiramo iz pestrega nabora mehiških predjedi, glavnih jedi, solat, enolončnic in tudi sladice. Poleg tega so tu še gurmanske pice, izbrani zrezki in koktajli. In če ste za kaj sladkega, je tu še ena uspešnica – palačinke. Ne pozabite: imajo tudi mehiško pivo ter kaktusov in mangov sok.

5 Riževa skleda

Gorenjesavska cesta 17
4000 Kranj
T: +386 40 887 433

Odprto
pon.–pet. 10.00–20.00
sob., ned. zaprto

Vodja Riževe skleda je Kranjčan Bojan Darda, ki je več kot dvajset let delal v različnih restavracijah, nato pa je stopil na samostojno gostinsko pot. Svojo energijo je usmeril v azijsko navdihnjeno hrano, ki postaja svetovni trend. Pomembno: v Riževi skledi vam mesne, ribje, veganske in vegetarijanske azijske uspešnice pripravijo za s seboj.

3 Kitajska restavracija Azija

Gospodsvetska ulica 1
4000 Kranj
T: +386 4 202 72 61

Odprto
vsak dan 11.00–22.00

V najstarejši kitajski restavraciji v Kranju kuhajo predjedi, juhe, glavne jedi (s svinjino, z govedino, s piščancem, z raco, ribami, raki in lignji ter vegetarijanske jedi). Po kitajskih receptih pripravijo tudi solate in sladice (ocvrti sladoled, ocvrte banane ali ocvrto mešano sadje).

6 Zlati vrt - kitajska restavracija

Britof 79a
4000 Kranj
T: +386 59 984 636

Odprto
vsak dan 12.00–22.00

Sem se lahko odpravite na razne azijske specialitete, juhe, solate, jedi iz piščančjega, govejega in račjega mesa, morske jedi, vegetarijanske jedi, riž, špagete ...

1 Kavarna Cukr

Pot za krajem 32
4000 Kranj

Odprto
pet. 7.00–00.00
sob. 8.00–00.00
ned. 8.00–22.00

Cukr je ena od tistih kranjskih kavarn, v katerih poleg napitkov strežejo tudi hišne slaščice. Poleti so tu še sladoledi, pozimi vroče čokolade, pripravijo vam kak sendvič, postrežejo vam tople rolce iz bližnje Picerije Šmonca ali pa zmešajo koktajl po izbiri.

3 Kavarna Škrat v sodelovanju z gurmanskim ateljejem Umami

Cesta talcev 7
4000 Kranj

Odprto
vsak dan 9.00–20.00

Konec leta 2022 se je v nekdanjo gostilno na Hujah, v kateri danes delujeta tudi medgeneracijski center in kavarna, naselila še sladka delavnica Tanje Drinovec. Vsestranska Kranjčanka je svoj sladki atelje imenovala Umami, njene slaščice pa so naprodaj tudi v Kavarni Škrat, ki v pritličju te prostorne stavbe na Hujah domuje že nekaj let.

6 Slaščičarna Kraljevi mignon

Cesta Jaka Platiše 17
4000 Kranj

Odprto
pon. 9.00–18.30
tor.–pet. 11.00–17.00
sob. 10.00–17.00
ned. zaprto

Nataša Mohar Mustafa in Zaid Mustafa v pritličju stolpnice na Planini III že vrsto let vodita slaščičarno. Izdelujeta torte, indijanske, baklave in še kaj, poleti pa so tu tudi inovativno zasnovani sladoledi. Posebnost slaščičarne je torta šenčurjanka, v katero dodajo slovenske sestavine, med drugim tudi krompir.

2 Kavarna Cukrarija

Glavni trg 11
4000 Kranj

Odprto
vsak dan 8.00–21.00

Unikatno urejeni sladki kotiček nasproti osrednje kranjske cerkve je prostor, kjer se domačini in turisti vselej dobro počutijo. Poleg izbrane kave ali drugega napitka vam tu postrežejo še s hišnimi sladicami – decembra tudi z adventno torto, ki jo redni gostje naravnost obožujejo!

4 Kavarna in slaščičarna Evropa

Poštna ulica 3
4000 Kranj

Odprto
pon.–sob. 7.00–21.00
ned. 8.00–21.00

Gazi Pajaziti z družino vodi slaščičarno, ki otrokom nariše nasmeh s torticami in sladoledi, odrasle pa razveseli z različnimi kavami in prijazno postrežbo. V eni od sob je omara s knjigami, ki jih gostje lahko prebirajo v kavarni ali pa odnesejo domov in vrnejo ob prvi priložnosti.

7 Slaščičarna Lunca

Breg ob Savi 96
4211 Mavčiče

Odprto
pon., sre.,
čet., ned. 9.00–21.00
pet., sob. 9.00–23.00
tor. zaprto

Ta slaščičarna je zelo priljubljena med prebivalci vasi, nanizane ob desnem bregu Save. Tu lahko naročite torto za praznovanje rojstnih dni, porok in ostalih pomembnih dni ali pa se sem odpravite na košček tortice, kepico sladoleda ali kaj tretjega. V tej hiši sladkih dobrot, ki ima več kot 20-letno tradicijo, izdelujejo tudi piškote in ostalo pecivo.



KRANJSKO NA KROŽNIKU

Za pripravo mize na uvodnih fotografijah se zahvaljujemo Gostilni Kot, kjer so pripravili tudi kranjske štruklje, Restavraciji in kavarni Brioni, Baru Kavka ter Mesnici in delikatesi Šavs. Krožniki in pribor na fotografijah je bil nekoč v rabi v kranjskih domovih, mi pa smo jih kupili v trgovinah z rabljenimi stvarmi Fundacije Vincenca Drakslerja (KrŠtacuna in Zarica).

Iskrena hvala tudi mladima igralcema Tjaši Tomc in Mihi Štilcu iz kranjskega Gledališkega studia Dramatikon, ki sta potrpežljivo sedela za mizo sredi mesta.

Izdaja brošure: Zavod za turizem in kulturo Kranj, direktor Klemen Malovrh. **Tisk:** Tiskarna Radovljica, d.o.o. **Št. izvodov:** 3.000. **Datum izida:** December 2022, **Kreativna zasnova in oblikovanje brošure:** Barbara Kokelj. **Fotografije:** Črt Piksi, Rožle Pajntar, Tomaž Perko (portret prof. dr. Janeza Bogataja), arhiv Zavoda za turizem in kulturo Kranj ter arhiv kranjskih gostincev. **Avtorji objavljenih fotografij iz arhiva Zavoda za turizem in kulturo Kranj:** Peter Irman, Dean Duboković, Jure Eržen in Matej Povše (oba Kolektiff), Primož Pičulin, Mankica Kranjec, Miha Bratina.

Na Zavodu za turizem in kulturo Kranj pazimo na trajnostno izvedbo dogodkov, ki potekajo pod našim okriljem. To med drugim pomeni, da se izogibamo plastiki za enkratno uporabo, namesto vode v plastenkah se raje odločamo za pitno vodo iz pipe V mislih imamo kratke dobavne verige, poudarjamo samooskrbo.

