

Azjatyckie smaki w centrum Krakowa - co warto zamówić w okolicy Rynku?

data aktualizacji: 2026.09.01 autor: ARTYKUŁ SPONSOROWANY



Od japońskiego ramenu i sushi po wietnamskie pho i tajskie curry. Poznaj azjatyckie restauracje w Krakowie w pobliżu Rynku Głównego. (fot.pexels)

Kraków, z jego bogatą historią i dynamiczną sceną gastronomiczną, staje się coraz bardziej atrakcyjny dla miłośników kuchni azjatyckiej. Jeśli zastanawiasz się, jakie azjatyckie smaki w centrum Krakowa - co warto zamówić w okolicy Rynku?, ten przewodnik pomoże Ci podjąć najlepszą decyzję.

Kulinarna mapa Azji w sercu Krakowa

Krakowski Rynek Główny i jego bezpośrednie sąsiedztwo to tygiel smaków, gdzie obok tradycyjnych polskich restauracji, pojawiają się lokale serwujące kuchnie z Dalekiego Wschodu. Większość rekomendowanych **restauracji azjatyckich blisko Rynku Głównego** koncentruje się na kuchni japońskiej, wietnamskiej i tajskiej, oferując zarówno klasyczne, jak i nowoczesne interpretacje.

Wśród japońskich propozycji dominują sushi bary i ramenownie, takie jak Youmiko Sushi Bar czy Kinki Ramen, znane z rzemieślniczego podejścia i świeżych składników. Restauracje takie jak Wietnam czy Bonjour Pho, a także Vietnam Food, oferują bogactwo wietnamskich smaków, od aromatycznych zup pho po świeże sajgonki. Miłośnicy pikantnych i aromatycznych dań znajdą coś dla siebie w Molam Thai Canteen & Bar czy Taj, które stawiają na kwintesencję tradycyjnej kuchni tajskiej.

Choć wiele miejsc jest w zasięgu spaceru od Rynku, o lokalach, które choć nieco oddalone, oferują wyjątkowe doznania kulinarne, stawiając na autentyczność i innowacyjność, jak Pina Resto Bar, gdzie pasja do detalu i długo gotowane buliony tworzą niezapomniane wrażenia.

Od tradycji po innowacje co kryje azjatyckie menu w okolicy Rynku

W azjatyckich restauracjach w Krakowie znajdziemy konkretne propozycje dań, często wykraczające poza standardowe menu. Wśród japońskich propozycji znajdziemy klasyczne rolki sushi, takie jak Futomaki czy Uramaki, ale także autorskie kompozycje, np. Premium Rolls z opalonym wędzorem czy chrupiącym ciastem kataifi, które podnoszą doświadczenie na wyższy poziom. Dla poszukujących innowacji, spróbuj Sushi Burgerów, gdzie ryżowe bułki zastępują tradycyjne pieczywo, a świeże ryby stają się głównym bohaterem.

Miłośnicy zup docenią bogactwo [ramen kraków](#) – od klasycznych bulionów drobiowych (Ramen Tori), przez Shoyu z wieprzowiną chashu (Ramen Tokio), po pikantne opcje z kimchi czy kremowe Tantamen z mielonym mięsem wołowym. Niektóre miejsca, jak Pina Resto Bar, zaskakują autorskimi hitami, takimi jak Ramen Cheetos, łączącymi tradycję z nowoczesnością i odwagą. Jakość składników – świeże ryby klasy sashimi, ręcznie robiony makaron i długo marynowane jajka to wyznaczniki autentyczności.

Wietnamskie przysmaki to obowiązkowe pozycje, takie jak aromatyczne zupy Pho (z wołowiną, kurczakiem lub tofu), świeże sajgonki (Gỏi cuốn) oraz dania z woka, takie jak Bún chả. Tajskie specjały to Pad Thai z krewetkami lub kurczakiem, zielone curry czy zupa Tom Yum, które oddają kwintesencję kuchni tajskiej. Choć mniej liczne w ścisłym centrum, koreańskie restauracje oferują dania takie jak Kimchi Jjigae (pikantna zupa z kimchi) czy Bulgogi (marynowana wołowina).

Choć fraza **chińska kuchnia kraków** jest często wyszukiwana, w ścisłej okolicy Rynku dominują inne azjatyckie specjalności, co może być wskazówką dla poszukujących bardziej niszowych doświadczeń. Wiele miejsc oferuje wygodne opcje zamawiania online i dostawy, co pozwala cieszyć się azjatyckimi smakami bez wychodzenia z domu. Opcje [sushi kraków](#) są szeroko dostępne.

Wybór idealnej azjatyckiej restauracji na co zwrócić uwagę

Decydując się na azjatycką ucztę w Krakowie, weź pod uwagę kilka czynników. Azjatyckie restauracje w Krakowie oferują szeroki zakres cen, od przystępnych barów z szybkim jedzeniem po bardziej ekskluzywne lokale z daniami premium. Zupy ramen często zaczynają się od około 45-50 zł, a zestawy sushi mogą kosztować od kilkudziesięciu do ponad stu złotych, w zależności od składników i liczby rolek.

Atmosfera i wystrój różnią się znacząco – od minimalistycznych i nowoczesnych wnętrz, przez tradycyjne azjatyckie dekoracje, po bardziej swobodne i tętniące życiem miejsca. Wiele azjatyckich restauracji w Krakowie oferuje dedykowane menu dla wegetarian i wegan. Szukaj miejsc z Ramen Wege (na bulionie warzywnym z tofu i grzybami shiitake) czy różnorodnymi rolkami sushi bez ryb, a

także opcjami dań z tofu czy warzywami w wietnamskich i tajskich kuchniach.

Wybieraj miejsca stawiające na świeże, wysokiej jakości składniki i tradycyjne metody przygotowania. Długo gotowane buliony, ręcznie robiony makaron czy ryby klasy sashimi to wyznaczniki autentyczności.

Rynek i jego okolice oferują szeroki wachlarz azjatyckich smaków i doświadczeń.

Źródło:

<https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/45684-azjatyckie-smaki-w-centrum-krakowa-co-warto-zamowic-w-okolicy-rynku>