

MEDZINÁRODNÝ GASTRONOMICKÝ SPRIEVODCA GAULT&MILLAU ZHODNOTIL SLOVENSKÉ GASTRO

Gault & Millau

ČO PRINIESOL BEDEKED GAULT&MILLAU

Historicky druhé vydanie gastronomického sprievodcu Gault&Millau pre Slovensko zahŕňa celkom 221 hodnotených reštaurácií. Z nich sa 182 podarilo dosiahnuť hodnotenie aspoň 11 bodov z celkových 20, vďaka čomu sa môžu pýšiť prestížnym symbolom kuchárskej čiapky. Autori do bedekra zaradili aj 83 podnikov v kategórii POP. Ide o obľúbenú sekciu zahŕňajúcu populárne koncepty v podobe street foodov či bistier, ktoré síce nemožno hodnotiť podľa klasických kritérií Gault&Millau, ale inšpektori ich odporúčajú ako kvalitné miesta hodné návštevy.

ŠTYRI ČIAPKY NA STUPNI VÍŤAZOV

Prestížne štyri čiapky si vybojovali hneď tri špičkové podniky – ku ECK Restaurant, ktorý triumfoval už minulý rok, sa pridali reštaurácie Irin a Gašperov Mlyn.

TRI ČIAPKY

Reštaurácií ocenených tromi čiapkami bolo tento rok dvanásť: svoju vysokú úroveň inšpektorom dokázali ARTE Restaurant; SEVEN Restaurant Café; EDOMAE Sushi Matsuki; ORIGIN, BISTRONOMY; UFO watch. taste.groove.; BISTRIC Restaurant; D.Steakhouse; Grand Restaurant; Reštaurácia Klára, Kaštiel Voderady; Reštaurácia Sissi a Semillon Restaurant.

„Naši inšpektori sa vrátili do podnikov, ktoré sme navštívili minulý rok, aby zhodnotili, kam sa posunuli. Okrem toho sme veľmi radi, že sme objavili množstvo ďalších reštaurácií, ktoré sme v minulosti nestihli navštíviť, prípadne sú nové. Môžem potvrdiť, že kvalita slovenského gastru ide stabilne hore a obstojať aj v medzinárodnej konkurencii,“ hovorí Michal Ondriš, šéfinšpektor Gault&Millau Slovensko.

MEDAILÓNKY OCENENÝCH OSOBNOSTÍ A PODNIKOV

- **Šéfkuchár roka:** Jozef Breza – šéfkuchár reštaurácie Gašperov mlyn
- **Mladý talent roka:** Roman Borovský – Semillon Restaurant



Jozef Breza, Šéfkuchár roka, Gašperov Mlyn



Jakub Doktorík, Sommelier roka, Irin

- **Šéfkuchár zajtrajška:** Peter Bracho – šéfkuchár gastronomického konceptu Reštaurácia Klára v novozrekonštruovanom Kaštieli Voderady.
- **Najlepší servis:** ECK Restaurant – ECK Restaurant sa zameriava na najvyššiu úroveň fine diningu s dôrazom na detaily v rámci varenia, filozofie, ambientu a najmä pohostinnosti a pohody pre hosťa.
- **Someliér roka:** Jakub Doktorík – hlavný someliér bratislavskej reštaurácie Irin
- **Gourmet hotel roka:** Hotel Lomnica – Reštauráciu Sissi nájdú hostia v 5* Hoteli Lomnica vo Vysokých Tatrách. Noblesne zariadenej reštaurácii šéfuje Patrik Pokrývka, člen Národného tímu kuchárov a víťaz Národného kola súťaže Bocuse d'Or 2025 Slovensko.
- **POP roka:** Beňovský Bistro&Market – Beňovský bistro & market sa nachádza na námestí v krásnej Spišskej Sobotě. Svojim hosťom už viac ako štyri roky po-