

GOURMET HOTEL ROKA

GOURMET HOTEL OF THE YEAR

HOTEL LOMNICA

Partner kategórie:



Gourmet Hotel roka, Hotel Lomnica, Reštaurácia Sissi

REŠTAURÁCIE OCENENÉ ŠTYRMI ČIAPKAMI

17-18,5 z 20 bodov



GAŠPEROV MLYN
NEW

ECK RESTAURANT

IRIN.
NEW



núka pod jednou strechou hneď niekoľko služieb. Bistro s raňajkami a obedmi či skoršou večerou, kaviareň s remeselnou kávou, koláčmi a zákuskami a tiež predajňu kvalitných, väčšinou lokálnych potravín či vín a nápojov.

Vítazom srdečne gratulujeme. Ďakujeme, že šírite dobré meno slovenskej gastronómie, dobré meno nášho Slovenska doma aj v zahraničí. Držíme Vám palce, priatelia!

• GAULT&MILLAU

Francúzskeho gastronomického sprievodcu založili novinári Henri Gault a Christian Millau v šesťdesiatych rokoch minulého storočia ako reakciu na vtedy strnulé hodnotiace pravidlá iných sprievodcov. Vytvorili flexibilný systém hodnotenia založený na kombinácii udeľovania symbolu kuchárskej čiapky („toque“) a bodov. Definovali kulinárske desatoro tzv. nouvelle cuisine. Vďaka svojmu prístupu a práci sa v roku 1980 dostali na obálku prestížneho časopisu Time a ich systém pomohol objaviť mnohé gastronomické talenty. V súčasnosti **Gault&Millau** pôsobí v dvadsiatich krajinách sveta.

• GAULT&MILLAU NA SLOVENSKU

Prvé vydanie Gault&Millau pre Slovensko v knižnej i online verzii vyšlo v júni 2025. Celkovo sa do neho dostalo 194 podnikov, a to 146 hodnotených reštaurácií a 48 prevádzok v nehodnotenej kategórii POP. Najvyššie hodnotenie v prvom slovenskom vydaní získala reštaurácia ECK so štyrmi čiapkami a 18 bodmi. Vôbec prvými držiteľmi ocenení Gault&Millau na Slovensku sa na slávnostnom galavečere stali Daniel Tilinger (Šéfkuchár roka), Lukáš Heuser (Šéfkuchár zajtrajška), Patrik Pokrývka (Mladý talent roka) a Mäso od Romana (POP roka).

