

ZIMNÝ FESTIVAL JEDLA

15. januára- 25. Február 2018

REŠTAURÁCIE

Obsah

BRATISLAVSKÝ KRAJ.....	4
AuCafe, Bratislava.....	4
Carneville meat restaurant and bar, Bratislava.....	4
CUBES, Hotel Aston, Bratislava.....	5
Fou Zoo – Pan Asian Restaurant, Bratislava	6
Green Budha.....	6
Knajpa na Dunaji.....	7
Leberfinger, Bratislava.....	7
Mlyn 108, Modra	8
Portofino wine & pasta bar, Bratislava	9
Reštaurácia Hotela pod Lipou ****	9
Restaurant Landsfeld, Hotel Majolika ****, Modra	10
Savoy Restaurant, Hotel Carlton ****, Bratislava.....	11
Wabi Sabi, Bratislava	11
Zylinder cafe & restaurant, Bratislava.....	12
TRNAVSKÝ KRAJ	12
Le Griffon cafe & restaurant, Piešťany	12
STEAKPARK by Hotel Park Avenue	13
Taky's, Hotel Galanta.....	13
THE OAK TREE RESTAURANT	14
Villa Rosa, Dunajská Streda	14
Zuckmann Villa, Piešťany.....	15
TRENČIANSKY KRAJ.....	16
Afrodita, Chateau Čereňany	16
Diva Restaurant pri Synagóge, Trenčín	16
NITRIANSKY KRAJ.....	17
Kaštieľ Mojmirovce, Hudobný salónik poľovníckej reštaurácie, Mojmirovce.....	17
Reštaurácia ROUGE, Hotel MIKADO, Nitra.....	18
ŽILINSKÝ KRAJ	19
Hotel Villa Nečas, Reštaurácia Via Magna.....	19
PALATÍN Restaurant & WineBar, Bytča	19
Reštaurácia Dubná Skala****, Žilina	20
Reštaurácia HU:MAN.....	20

BANSKOBYSTRICKÝ KRAJ	21
Grand restaurant Residence Hotel & Club****, Donovaly	21
Reštaurácia ROSALIA, Zámocký hotel Galicia Nueva****, Halič	22
KOŠICKÝ KRAJ	23
Caffé Yasmin, Hotel Yasmín Košice	23
CAMELOT steak restaurant, Košice	23
Montana Steakhouse, Hotel Yasmín	24
Nostalgie, Spišská Nová Ves	24
Pivovar HOSTINEC, Košice	25
Reštaurácia & penzión Baránok, Košice	25
Sotto Ristorante Italiano, Spišská Nová Ves	26

BRATISLAVSKÝ KRAJ

AuCafe, Bratislava

Reštaurácia Au cafe situovaná v tichom prostredí petržalského parku na dunajskom nábreží vám ponúka modernú taliansku kuchyňu. Jej Chef de cuisine Mário Žužič pripravuje domáce čerstvé cestoviny, vychýrené rizotá, čerstvé grilované mäsa a ryby. Skvelej kuchyni so ctou sekunduje pozorná a taktná obsluha. Veľký dôraz kladieme aj na prácu s vínom z celého sveta a v Au cafe ponúkame aj exkluzívne ročníky vín z oblasti Bordeaux.

Moderne zariadený interiér vytvorí dôstojnú kulisu vašim obchodným rokovaniam a spríjemní chvíle na posedenie s priateľmi. V zimnej záhrade si počas jesenných a zimných mesiacov môžete vychutnať romantickú atmosféru s nádherným výhľadom na dunajské nábrežie, hrad a historickú Bratislavu.

Reštaurácia poskytuje dobré možnosti parkovania priamo v areáli alebo v blízkom okolí.

Nechajte sa uniesť príjemným gastronomickým zážitkom.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Špagety so šafranovým creme fraiche, zaúdená mušľa svätého jakuba čerešňovým drevom, pyré z wakame rias

2. Naše ikonické jedlo

Pečené slivky, škoricová špongia, karamelové mascarpone

3. Kuchárova voľba

Sous-vide hovädzie rebro, pyré z Beluga šošovice, prach z červenej repy, lyofilizovaný bravčový špek

Niečo navyše

Tapenáda z pečenej tekvice a syru Grana padano

Carnevalle meat restaurant and bar, Bratislava

Reštaurácia Carnevalle, situovaná na najlepšej adrese v Bratislave je oslavou mäsa, mäsových špecialít a čerstvých rýb. V ponuke nájdete čerstvé morské ryby, plody mora, rizoto či cestoviny s omáčkou podľa vlastného výberu. Prípravu svojho jedla môžete sledovať naživo, ak si vyberiete miesto pri našej otvorenej kuchyni. Súčasťou interiéru je aj Meat Bar, kde sa v čase medzi

hlavnými jedlami a večer podávajú skvelé mäsové chuťovky, drinky a výber domácich i svetových vín. Presklená terasa, spojená s barom, ponúka ideálne kulisy na príjemnú večeru či biznis obed s výhľadom na centrum Hviezdoslavovho námestia.

Reštaurácia sa nachádza medzi TOP 3 Tematické reštaurácie roka 2013 a 2015 podľa gastronomického bedekra Gurmán na Slovensku.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Cheesecake z lokálnych slovenských syrov/tvaroh, kozí syr/ pečený s bielou čokoládou, poleva z medu a smotany, podávaný na grilážovom orechovom prachu s karamelovou butterscotch omáčkou

2. Naše ikonické jedlo

- Flank steak pripravovaný v Josper grile, pyrė z konfitovaného cesnaku, karfiol, cvikla, omáčka z prepáleného masla

3. Kuchárova voľba

Dry aged chrbát z mangalice, beluga šošovica, jablkovo-feníklový šalát, zelerové pyrė

CUBES, Hotel Aston, Bratislava

Zážitková, moderná reštaurácia kde spájame chuť, kvalitu a nevšednosť aj tam, kde by ste ju nečakali.

Prinášame na tanier pravú, nefalšovanú chuť jedál, pri využívaní súčasných moderných technológií varenia Sous-Vide - metódy varenia, pri ktorej sú potraviny zabalené vo vákuových vreckách varené dlhý čas pri nízkej, presne stanovenej teplote. Touto metódou je možné dosiahnuť rovnomernú tepelnú úpravu suroviny, a dosiahnuť tak nenapodobiteľné chute a konzistencie.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Vyprážaný kapor bez kostí s vlaškými orechmi s redukciou z jablčného octu a melasy, šalát zo zeleného jablka, zeleru a kyslej smotany cesnakový chlieb

2. Naše ikonické jedlo

Pečený hovädzí chvost s cibuľovou krústou, Krémové zemiaky s kôprom a olejom z bielej hľuzovky

3. Kuchárova voľba

Sous-vide Kohút s omáčkou z Madeiry, Malé halušky s gaštanmi a tvarohom, Pečená kvaka

Niečo navyše

Amuse bouche – Foie gras crambule, pečené jablko, zemiaková lokša

Fou Zoo – Pan Asian Restaurant, Bratislava

Pan ázijská reštaurácia svojím konceptom patrí k top reštauráciám na Slovensku. Zameriava sa fúziu ázijských kuchýň s modernými európskymi vplyvmi. Reštaurácia kladie dôraz na najčerstvejšie suroviny, moderné technologické postupy, nekompromisnú kvalitu a inovácie v gastronómii. Fou Zoo je "prémiovou reštauráciou roka" podľa prestížneho bedekra Gurmán na Slovensku za roky 2012, 2014 a 2017. Jej šéfkuchár Michal KONRÁD je podľa toho istého bedekra "Kuchár roka" 2015 a 2016. Fou Zoo má ako jediná reštaurácia na Slovensku 3 Zlaté vidličky

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Miso polievka / miso, tofu, morské riasy

2. Naše ikonické jedlo

It's all about chocolate / čokoláda, čokoláda, čokoláda

3. Kuchárova voľba

Ibérico / čierny koreň, repa, čili

4. Štvrtý chod

Lososový tatarák rolka / kreveta, avokádo, pažítka

Green Buddha

Reštaurácia Green Buddha dostala svoj názov podľa farby historického domu, v ktorom sa nachádza, čiže zelená. Je to zároveň farba prírody, je príjemná a harmonizuje pocity, ktoré by sme vám radi u nás „naservírovali“. Logo Green Buddha vytvárajú listy starodávneho stromu Bódhi Tree. Práve pod týmto stromom Buddha meditoval, kým dosiahol osvietenia. Listy stromu majú tvar srdca. A práve so srdcom sa snažíme robiť svoju prácu tak, aby ste si dokonalé chvíle v Green Buddha užili. Thajská kuchyňa je bezpochyby jedna z najlepších, najchutnejších a zároveň najzdravších na svete. Obklopiť vás tu zaujímavé vône najrôznejších jedál z našej ponuky

Festivalové menu

1. Chute regiónov

PHAD THAI GAI – Pýcha Thajska, prudko opečené ryžové rezance s domácou tamarind omáčkou, tofu a hubami

2. Naše ikonické jedlo

TOM YAM GAI – Klasická thajská ostro-kyslá polievka s kuracím mäsom a hubami

3. Kuchárova voľba

GLUAY BUAT CHI – Pošírovaný banán v sladko-slanej kokosovej omáčke, podávaný s perlovým ságo a vanilkovou zmrzlinou

Knajpa na Dunaji

U nás v KNAJPE spájame chuť starej Bratislavy, Viedne a Budapešti. Hlavnú úlohu hrajú v našom jedálnom lístku sladkovodné ryby – kapre, sumce, jesetery a pstruhy. Nebránime sa však ani ďalším jedlám, ktoré našim hosťom veľmi chutia – vyprážané kuracie pečienky alebo grilované bravčové koleno či rebierka.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Vyprážané kuracie pečienky so zemiakovým pyré

2. Naše ikonické jedlo

Silný rybací vývar so zeleninou a kúskami ryby

3. Kuchárova voľba

Grilovaný zubáč s duseným špenátom a mrkvovým pyré

Niečo navyše

Grilovaný alebo údený pstruh

Leberfinger, Bratislava

Milí priatelia a gurmáni, je to už viac ako 15 rokov, čo pre vás pripravujeme tradičné jedlá našich regiónov. História reštaurácie v starej Bratislave siaha až do polovice 18.storočia, keď na našom území vládla Mária Terézia. Na prelome rokov 1894/95 prevzal budovu pán Ludwig von Leberfinger, tým začala reštaurácia nadobúdať svoju podobu dnešnej reštaurácie.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Kačacia pečeňová paštéta s hruškami z nášho sadu, repový chlieb

2. Naše ikonické jedlo

Jelení chrbát sous vide, gaštanová omáčka s koňakom, dubáková štrúdľa

3. Kuchárova voľba

Pečené buchty so slivkovým lekvárom a tvarohovým craime freshom

Mlyn 108, Modra

V rezidenčnej časti pôvabného vinárskeho mesta Modra sa v budove zrekonštruovaného vodného mlynu z 16. storočia nachádza Reštaurácia Mlyn 108. Bijúce srdce mlynu sa v súčasnosti presunulo do kuchyne, kde sú dvere vždy otvorené a každý môže vojsť a pozorovať kuchárov pri práci. Všetky jedlá sú pripravené z čerstvých surovín a jedálny lístok je prispôsobovaný surovinám, ktoré do reštaurácie dodávajú najmä lokálni farmári, rybári, mäsiari a výrobcovia syrov. V jedlách ochutnáte sezónne pochúťky nazbierané a vypestované v okolí Modry – medvedí cesnak, čerstvé smrčky, šípky, bazu, hrozno či rôzne hriby. Z vlastnej bylinkovej záhradky bazalku, levanduľu, mäta, majorán a pažitku. Chuť jedál dotvárajú vína od malých lokálnych vinárov z Modry a okolia ako aj zahraničné ikonické vína. Nechajte sa vtiahnuť do sveta čarovných vôní a chutí plného vášne a lásky ku gastronómii.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Chrbát z mliečneho prasiatka s jabĺčkovou omáčkou, pečeným cesnakom, na masle glazovaným jablkom s tymianom, hadomorom a zemiakovým mousseline

2. Naše ikonické jedlo

Pstruh marinovaný v čerstvej jablkovej šťave s bylinkovou majonézou, jablkovou vinaigrette, zelerovým olejom, perličkovou cibuľou a prepeličím vajíčkom

3. Kuchárova voľba

Domáci hruškový krémeš s opekanými mandľami a hruškovým čipsom

Niečo navyše

Domáci vaječný likér s čerstvou vanilkou pri objednávke 3 chodovej degustácie

Portofino wine & pasta bar, Bratislava

Portofino je priamym pokračovateľom úspešného projektu Wine bar&Tapas by Parcafe z bratislavského Ružinova. Snúbila sa v ňom krásna ponuka vín našej spoločnosti Provino s gastronómiou skupiny Romanrestaurants. Ambíciou bolo vytvoriť krásne miesto na stretnutia ľudí počas celého dňa a ponúknuť naozaj koncept, ktorý má svetové parametre.

Blízkosť Chorvátskeho ramena a umiestnenie v nádhernom projekte Petržalka City je základom pre ideu spraviť Portofino výkladnou skriňou celej Petržalky. Na Vašu návštevu sa teší mladý tím, ktorý prešiel tréningom profesionálov a určite vyhovie všetkým Vaším želaniam.

Tešíme sa na Vašu návštevu!

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Špenátové špagety s citrónovou kôrou, filet z morského vlka so šafránovým balzamikom

2. Naše ikonické jedlo

Škoricové crème brulée, malinová macronka

3. Kuchárova voľba

Flank steak v petržlenovej kruste, pyré z batát, sušené cherry paradajky

Niečo navyše

Tapenáda zo sušených paradajok, ciabatta

Reštaurácia Hotela pod Lipou ****

Reštaurácia zameraná na modernú domácu gastronómiu s využitím lokálnych slovenských surovín a produktov. Tím šéfkuchára Marcela Bugaja nechá časť svojej vášne ku gastronómii práve na Vašom tanieri.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Koláč z odpalovaného cesta, omáčka z kondenzovaného mlieka a bazy, chrumkavá strúhanka, orieškové maslo, marinované jahody

2. Naše ikonické jedlo

Prepeličie prsia (sous vide), raviola s tmavou husacou pečienkou a hrozienkami, kroketa z prepeličieho mäsa, mrkvový krém s ďumbierom

3. Kuchárova voľba

Dusená hovädzia hrud' na koreňovej zelenine a čiernom pive, žemľová plnka s gaštanmi, mladá mrkva na mede, posýpky z mandlí a cesnaku.

Restaurant Landsfeld, Hotel Majolika ***, Modra**

Reštaurácia Landsfeld sa nachádza v budove Hotela Majolika, zrekonštruovanej technickej národnej kultúrnej pamiatke v malokarpatskej vinohradníckej oblasti. V hoteli Majolika sa spájajú dve najdôležitejšie tradície mesta Modra - víno a keramika, spojené s históriou a znásobené gastronomickým zážitkom reštaurácie Landsfeld. História je tu na každom kroku krásne a s citom prepojená s potrebami súčasného poňatia požiadaviek moderného hotela. Reštaurácia Landsfeld má v ponuke tradičné slovenské jedlá, ale aj jedlá modernej gastronómie, spestrené vždy aktuálnou sezónnou ponukou. Kreatívna kuchyňa a štýlová reštaurácia spĺňa všetky požiadavky na usporiadanie pracovných i súkromných osláv, rodinných či firemných stretnutí a iných posedení. K tomuto účelu sú k dispozícii priestory reštaurácie, kaviarne, kongresové sály a stredovekom dýchajúci priestor veže a vínná pivnica.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Farmárske kačacie prsia s hruškovým chutney a grilovanými zemiakovými šúľancami

2. Naše ikonické jedlo

Údený losos atlantický s melónovým tartarom a Wasabi krémom

3. Kuchárova voľba

Zubáč na grile s batátovo – limetkovým pyrém na marinovanej mrkve

Niečo navyše

Tradičný slovenský perník, čokoládovo orechový so slivkovou polevou s čokoládovými hoblinami

Savoy Restaurant, Hotel Carlton ****, Bratislava

Reštaurácia Savoy v Carltone už desaťročia patrí ku koloritu Bratislavy. Dnes píše jej novodobú históriu tím šéfkuchára Jozefa Risku. Vychutnajte si výnimočné jedlá inšpirované tradičnými domácimi receptúrami a najaktuálnejšími trendmi v gastronómii. Atmosféru dotvárajú legendárne fotografie starej Bratislavy od Karola Kállaya.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Jeleň , Gaštan ,Tekvica

2. Naše ikonické jedlo

Pstruh , Repa ,Chren

3. Kuchárova voľba

Huby ,Slanina , Syr

Niečo navyše

Amuse bouche - Hľúзовka , Zemiak

Wabi Sabi, Bratislava

Wabi Sabi je vyjadrením harmonického vzťahu človeka k svojmu okoliu a vlastnému životu. Srdečne Vás pozývame k príjemnému posedeniu a vychutnaniu si toho najlepšieho, čo ponúka japonská a ázijská kuchyňa. Z jedálneho lístka si vyberú či už milovníci jemných harmonických pokrmov, tak aj tí, ktorí vyhľadávajú pestrosť výrazných chutí a vôní. Vzhľadom na skladbu menu a prepojenosť jednotlivých jedál je v tejto zlatou vidličkou od Gurmána na Slovensku ocenenej reštaurácii možné objednať si iba celé trojchodové menu. Garantujeme vám dokonalú symbiózu chutí a úžasný zážitok!

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Kinome Miso Shiru

2. Naše ikonické jedlo

Mizuna listový šalát s miso dressingom, tempura s daikon ponzu a cibulkou, aburi nigiri

3. Kuchárova voľba

Teriyaki jelení chrbát s edamame, ryža

Zylinder cafe & restaurant, Bratislava

ZYLINDER je reštaurácia situovaná na Hviezdoslavovom námestí, priamo v srdci Bratislavy a ponúka unikátne spojenie vybraných špecialít rakúsko – uhorskej kuchyne v súlade s moderným kulinárskym umením.

Reštaurácia sa nachádza medzi TOP 3 Tematické reštaurácie roka 2013 a 2014 podľa gastronomického bedekra Gurmán na Slovensku.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Opekané pirohy - domáce ručne lepené pirohy plnené zemiakmi, opečené na masti, hríbové velouté s hľuzovkovým parfumom

2. Naše ikonické jedlo

Stroganoff - kúsky hovädzej sviečkovice, baby uhorky, huby, smotanová omáčka, špaldová tarhoňa

3. Kuchárova voľba

Foie gras - terina z bielej kačacej pečene, tekvicové pyré s badiánom, karamelizované orechy

TRNAVSKÝ KRAJ

Le Griffon cafe & restaurant, Piešťany

Priamo na pešej zóne v samotnom centre Piešťan sa nachádza naša reštaurácia LE GRIFFON. Názvom a interiérom sme sa inšpirovali južnou oblasťou Francúzska - Provensálskom. Pohodlný domácky štýl francúzskeho vidieka sme tak preniesli do jednej z najstarších historických pamiatok mesta Piešťany. Je pre nás je dôležité poskytnúť pre našich hostí pohodlie, kvalitné služby, s pestrou mozaikou gastronómie, ktorej základom sú čerstvé a kvalitné suroviny, a týmto pripraviť pre zákazníkov príjemné chvíle strávené v peknom prostredí.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Morčacia roláda Sous-vide plnená gaštanovou plnkou, pečená medová zelenina, brusnicová omáčka

2. Naše ikonické jedlo

Bouillabaisse(tradičná provensálská rybia polievka) ,domáci chlieb

3. Kuchárova voľba

Tradičný perník s krémovým karamelom a vanilkovou zmrzlinou

Niečo navyše

Kupón na 10% zľavu pri ďalšej návšteve našej reštauráci

STEAKPARK by Hotel Park Avenue

V reštaurácii STEAKPARK, ktorá sa nachádza v hoteli Park Avenue**** je našim cieľom poskytnúť zákazníkom zážitok z chuti a jedla. Našou prioritou je pripravovať jedlá výhradne z čerstvých surovín, bez chemických dochucovadiel a koreninových zmesí. Pri takomto jedle vynikne jeho pravá chuť, ktorú umocní príprava na lávovom grile. Veľký dôraz kladieme na výber dodávateľov, aby sme servírovali jedlo v čo najvyššej kvalite.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Kuracie consommé s julienne zeleninou a raviolou plnenou vareným kuracím mäsom 0,25 l

2. Naše ikonické jedlo

Steak z pravej argentínskej sviečkovice so syrom Roquefort a vlašskými orechmi, omáčka z ríbezľového vína Pereg, zemiakový koláčik s bylinkami 150/120 g

3. Kuchárova voľba

Konfitované kačacie prsia s domácou marmeládou z flambovaných jablák a sušených brusníc, opekané zemiakové šúľance 150/120 g

Niečo navyše

Čokoládovo-pomarančové brownie s citrusovou redukciov 60 g

Taky's, Hotel Galanta

Naša reštaurácia ponúka medzinárodnú kuchyňu spojenú so slovenskou gastronómiou. Podávané jedlá sú pripravené z čerstvých surovín podľa sezóny. Vínna karta je prepracovaná do detailu ku

každému chodu, máme veľký výber slovenských a zahraničných vín. Neodmysliteľnou súčasťou reštaurácie sú domáce dezerty a torty, ktoré sa tešia taktiež veľkej obľube.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Pečený teľací chrbát SOUS-VIDE v bylinkovej kruste s tagliatelle cestovinami a kuriatkovým ragú

2. Naše ikonické jedlo

Tatársky biftek z lososa

3. Kuchárova voľba

Domáce slivkové gule s makom

THE OAK TREE RESTAURANT

The Oak Tree je hotelová reštaurácia Holiday Inn Trnava s príjemným a tichým posedením v centre Trnavy. Reštaurácia sa zameriava na modernú kuchyňu, ktorú vedie predseda bratislavského klubu kuchárov a cukrárov. Snažíme sa dopriať každému zákazníkovy pozitívny zážitok z jedla a možnosť ochutnať niečo tradičné ale aj netradičné a to všetko v modernom prevedení. Kladieme dôraz na naše výrobky a preto môžete u nás ochutnať naše cestoviny, maslo, chlieb či veľa iného.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Bravčové líčka na zelenine so zelerovým pyré, zeleninou a omáčkou z malokarpatského vína

2. Naše ikonické jedlo

Jemne zaúdené kuracie prsia supreme s domácimi cestovinami s hráškom, cesnakom a parmezánom

3. Kuchárova voľba

Kačacie prsia marinované s perníkovým korením podávané s tekvicou a kuriatkami

Niečo navyše

Dezert: Variácie jablka s čokoládou

Villa Rosa, Dunajská Streda

Villa Rosa je romantická reštaurácia zariadená vo vidieckom štýle. Čerpá z poľnohospodárskeho, historického a kultúrneho bohatstva Žitného ostrova. Tím mladých kuchárov pod vedením Imreho Bindicsa spája tradície s revolučnými myšlienkami a kuchynskými technológiami 21. storočia. Tematická reštaurácia roka 2015 aj 2016 podľa gastronomického bedekra Gurmán na Slovensku. Držiteľ 1 Zlatej Vidličky

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Vývar z bažanta

2. Naše ikonické jedlo

Líčka z mangalice na chrumkavo

3. Kuchárova voľba

Čokoládová torta s ovocným sorbetom

4. Štvrtý chod

Chrbát z jeleňa so zeleninovým gratanom

Vzhľadom na skladbu menu a prepojenosť jednotlivých jedál je v tejto zlatou vidličkou od Gurmána na Slovensku ocenenej reštaurácii možné objednať si iba celé trojchodové menu, celé štvorchodové menu, alebo výber z oboch. Garantujeme vám dokonalú symbiózu chutí a úžasný zážitok!

Zuckmann Villa, Piešťany

Miesto kde na vás dýchne história v kombinácii s príjemnou atmosférou a kvalitným servisom. To je Zuckmann Villa na piešťanskej pešej zóne. Jednoduchosť, v ktorej je krása. Villa má svoj počiatok v Zuckmannovom dome, ktorý okrášľoval piešťanské korzo už v 18. storočí. V minulom roku prešla rozsiahlou rekonštrukciou, pri ktorej bol zachovaný výrazný historický charakter objektu s moderným dizajnom.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Trhané údene – maslová fazuľa – farebná ryža

2. Naše ikonické jedlo

Stehno kráľíka - slanina – sedánové pyr  – jedlá gařtan

3. Kuchárova voľba

 okol dovo karamelov  krém s pomarančovou penou

Niečo navyře

Digest v s espressom pri konzumácii 3 chodov ho menu

TRENČIANSKY KRAJ

Afrodita, Chateau Čereňany

Reřtaur cia pôsobí na trhu úctyhodných dvadsať rokov a má množstvo ocenen .

V reřtaur cii sa snažia využívať čo najviac vlastn  suroviny. M j  vlastn  chov dobytká, oř pan ch, hydiny a rýb.

Pr miiov  reřtaur cia roka 2008 podľa gastronomického bedekra Gurmán na Slovensku.

ř fkuch r Marián Filo je držiteľom Gurmán AWARD - Kuchár roka 2011 a 2012 podľa gastronomického bedekra Gurmán na Slovensku.

Držiteľ 2 Zlatých Vidli iek.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Tatar k z  den ho pstruha, s kavi rom, sušenou domácou rořtenkou podľa starej tradície a chrumkav m chlebk m

2. Naře ikonické jedlo

Kr mov  hribikov  polievka s mliečnym kapu  inom a petr lenov m extraktom

3. Kuchárova voľba

Daniel na brusniciach, jemne za uden  s plnenými zemiakmi

4. řtvrt  chod

Sladk  pokuřenie lesnej v ly

Vzhľadom na skladbu menu a prepojenosť jednotlivých jedál je v tejto zlatou vidličkou od Gurmána na Slovensku ocenenej reřtaur cii možné objednať si iba cel  řtvorchodov  menu. Garantujeme vám dokonal  symbiózu chutí a   asn  zážitok!

Diva Restaurant pri Synagóge, Trenčín

Reštaurácia sa nachádza v centre Trenčína, medzi dvoma námestiami spojená s historickou budovou Synagógy . Reštaurácia je otvorená s novým konceptom a vedením od 1.10.2016 . Ponúka modernú kuchyňu pod vedením šéfkuchára Michala Škorca, ktorý patrí medzi top šéfkuchárov Slovenska . Reštaurácia spolupracuje z malými farmami . Naše dve reštaurácie ako jediné v rámci Zimného Festivalu Jedál ponúkajú možnosť navštíviť nás aj v Diva Restaurant pri Synagóge v Trenčíne a zároveň Diva Restaurant v Bánovciach nad Bebravou . Každý, kto navštívi obe naše reštaurácie počas festivalu a ochutná celé naše menu dostane exkluzívny darček .

1. Chute regiónov

Paštéta z teľacieho jazyka plnená foie gras obalená v chrenovom prachu , šalát z grilovaných papriek , domáci chlebík

2. Naše ikonické jedlo

Zemiaková polievka ochutená kyslou uhorkou s klobásovou zmrzlinou , slaninovým chipsom a prepeličím vajíčkom

3. Kuchárova voľba

Jelení rostbeaf na bryndzovom krupote so sušenou slivkou pečená tekvica v ríbezľovom víne a rozmarínová omáčka

Niečo navyše

Ľadová terinka z domáceho tvarohu z bielym makom čokoládovou hlinou a pikantnou malinovou omáčkou

NITRIANSKY KRAJ

Kaštieľ Mojmírovce, Hudobný salónik poľovníckej reštaurácie, Mojmírovce

V reštaurácii Kaštieľa Mojmírovce si vychutnáte skutočné kulinárske lahôdky. Nesúc posolstvo grófa Huňadyho, posledného majiteľa kaštieľa, vášnivého gurmána a milovníka umenia, dýcha reštaurácia stáročnou históriou. Zastaňte na chvíľu a nechajte sa uniesť atmosférou hudobného salónika, kde sa tvárou v tvár stretnete s najväčšími legendami vážnej hudby.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Holub s cviklou a violet zemiakmi

2. Naše ikonické jedlo

Ravioli s údeným úhorom a Foie Gras

3. Kuchárova voľba

Pečený malinový gratin

Niečo navyše

V prípade trojchodového menu, bezplatný vstup do hotelového wellness v otváracích hodinách pre každú osobu v deň uskutočnenia konzumácie.

Reštaurácia ROUGE, Hotel MIKADO, Nitra

A la carte reštaurácia so zážitkovou medzinárodnou kuchyňou, ktorá prináša svet výnimočných chutí, vôní a nápaditého prevedenia. Čerstvosť, pestrosť, príjemné prostredie a personál sú jej základom.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

SYROVÝ NÁKYP, JABLKO A HROZNO (PREDJEDLO)

2. Naše ikonické jedlo

GAŠTANOVÁ KNEDLIČKA, HRUŠKA, PERNÍKOVÁ POSÝPKA, SIRUP ZO SMREKOVÉHO IHLIČIA (DEZERT)

3. Kuchárova voľba

KONFITOVANÝ KAČACÍ KRK, OMÁČKA „BORŠČ“, ZEMIAKOVÁ PENA, CHREN A KYSLÁ SMOTANA
(HLAVNÉ JEDLO)

Niečo navyše

CMAROVÁ GRANITA, RAKYTNÍK (EXTRA OFFER)

ŽILINSKÝ KRAJ

Hotel Villa Nečas, Reštaurácia Via Magna

Hotel Villa Nečas je výnimočným miestom v blízkosti centra Žiliny. Historická budova po celkovej rekonštrukcii na prelome rokov 2006-2007 získala tvár štýlového hotela s reštauráciou, vinotékou, salónikmi a ubytovaním v upravenom zelenom parku. Jedinečnosť tohto miesta podčiarkuje i to, že má v svojom areáli kaplnku, v ktorej sa pravidelne konajú bohoslužby a svadobné obrady. V reštaurácii Villa Nečas tak uskutočníme Vašu svadbu alebo krst spolu s cirkevným obradom na jednom mieste. Náš šéfkuchár Roman Pekný pripravuje modernú kuchyňu na základoch surovín prevážne zo žilinského regiónu a určite vás svojim menu zaujme aj na Zimnom festivale jedla.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Pomaly pošírované bravčové karé servírované s bryndzovým mousse a cmarovým chlebom

2. Naše ikonické jedlo

Filet S.Petra na vanilke, podávaný na mangovom bulgure

3. Kuchárova voľba

Konfitované hovädzie líčka v čiernom pive, podávané na kvakovom pyrre, zemiakovo – krúповá baba, omáčka zo suchohríbov a šalotkový kaviár

Niečo navyše

POHÁNKA PODÁVANÁ NA SLIVKOVOM RAGÚ S TVAROHOM, SERVÍROVANÉ S TABAKOVOU ZMRZLINOU

PALATÍN Restaurant & WineBar, Bytča

Reštaurácia na nádvorí Bytčianskeho zámku je atraktívny priestor pre tých, ktorí hľadajú niečo výnimočné. Elegantný interiér, príjemná atmosféra a kvalitná kuchyňa sú zárukou, že chvíle strávené na tomto mieste budú pre Vás skutočným zážitkom. Využite možnosť ochutnať naše sezónne menu pripravené z kvalitných, domácich surovín a nechajte sa uniesť výnimočnou atmosférou nevšedného priestoru

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Krémová polievka zo sušených hřibov zjemnená hľuzovkovým olejom

2. Naše ikonické jedlo

Pomaly pečený chrbát z jeleňa na omáčke z borievok s hubami, pečenou hruškou a domácimi šúľancami

3. Kuchárova voľba

Domáce ravioly plnené čokoládou, podávané so zmrzlinou z pečených jabĺk a krémom z bails

Niečo navyše

Pri trojchodovom menu - gráti domáca marhuľovica 52%

Reštaurácia Dubná Skala**, Žilina**

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Varený údený hovädzí jazyk s chrenovým velouté a cviklovými rezancami

2. Naše ikonické jedlo

Vykostené konfitované stehno z kráľika so špenátovým krupotom a glazovanou zeleninou

3. Kuchárova voľba

Perky plnené slivkovým lekvárom s domácim maslom a bielym makom

Niečo navyše

Maslové mini rožky s maslom a bylinkami, ručne robené pralinky

Reštaurácia HU:MAN

Reštaurácia HU:MAN je súčasťou jedinečného komplexu eXtreme park. Nachádza sa v obľúbenej voľnočasovej lokalite - Vodné dielo Žilina. Nadčasovo zariadená reštaurácia sa vyznačuje filozofiou zdravia, čerstvosťou surovín, spätosťou s prírodou a návratu ku koreňom stravovania. Budete mať možnosť ochutnať nevšedné gastronomické špeciality v kombinácii nielen so skvelými vínami. Úžasné miesto ideálne pre oddych, vhodné aj pre firemné, spoločenské i súkromné akcie či oslavy. Reštaurácia je vybavená detským svetom a samozrejme terasou. Pri reštaurácii sa taktiež nachádza veľké bezplatné parkovisko. Tešíme sa na Vašu návštevu.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Dubákový krém s kyslou smotanou a dubákovým olejom

2. Naše ikonické jedlo

Kuracie prsia supreme pečené na bylinkovom masle, kuskus, sušené slivky, tekvicové pyré

3. Kuchárova voľba

Bravčová panenka upravovaná metódou sous-vide, cviklové krupoto, espuma z chrenu

BANSKOBYSTRICKÝ KRAJ

Grand restaurant Residence Hotel & Club**, Donovaly**

Šéfkuchár Richard Noskovič sa pri zostavovaní pravidelne sa meniaceho menu inšpiruje filozofiou „jedlo ako liek“. Kuchyňa je orientovaná na kvalitu a sezónnosť. V ponuke hotela je okrem klasického á la carte menu aj indické AYUR GANESH menu pripravované z čerstvých a BIO surovín. Gurmánske špeciality, izby a priestory ohodnotené najvyšším štandardom „baby friendly“, najväčšie kongresové miestnosti v okolí, ideálne priestory pre svadby a oslavy či wellness centrum alternatívnej medicíny nazývanej Ajurvéda. Toto všetko a oveľa viac nájdete na jednom mieste iba práve v RESIDENCE HOTEL & CLUB**** na Donovaloch.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Bravčový bôčik, cibuľa, zemiak, syrové knedličky, šampiňón, mrkva, cuketa , omáčka z červeného vína

2. Naše ikonické jedlo

Bažantie prsia v hlúzovkách, údený žltok, cvikla

3. Kuchárova voľba

Jablkový koláč so žltkovým krémom a mascarpone , karamel

Reštaurácia ROSALIA, Zámocký hotel Galicia Nueva**, Halič**

Priestor zámockej reštaurácie kopíruje jednu z najstarších častí celého zámku, pôvodne z 13.storočia. Tradícia s históriou sú veľmi citlivo prepojené s potrebami modernej gastronómie. V zámockom menu sa stretáva moderná gastronómia s tradičnými receptúrami podčiarknutá čistou chuťou jednotlivých surovín. Pod vedením nášho šéfkuchára vznikajú pokrmy pripravené s fantáziou a citom pre harmóniu chuti, ktoré sú gurmánskym zážitkom.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Jemne glazovaný kozí syr na cviklovom konfite, rukola a redukované balzamico

2. Naše ikonické jedlo

Teľací chrbát sous vide na smržovej omáčke, domáce gnochí a grilovaná baby zelenina

3. Kuchárova voľba

Čokoládová láva na tanieri

Caffé Yasmin, Hotel Yasmín Košice

V dizajnovej reštaurácii plnej emócií, kde sa aj bežný deň zmení na zážitok, určite oceníte krásne prostredie, milý a profesionálny personál a čo je najdôležitejšie chutné jedlá , ktoré pre Vás denne pripravuje náš šéfkuchár Anton Adamčín so svojim tímom. Chcete pozvať obchodného partnera na obed? Alebo zapôsobiť na svoju polovičku a pozvať ju na štýlovú večeru? Restaurant Café Yasmin je to správne miesto. Aj nároční si u nás prídu na svoje. Každý deň pre Vás pripravujeme „špeciality dňa“, takže si u nás môžete každý deň vychutnať niečo nové. A novým bude aj špeciálne menu pre Zimný festival jedla , ktoré vás určite zaujme.

Chute regiónov

Terinka z kuracieho stehna, černicové želé a orieškovo – tymiánové maslo, domáca brioška

Naše ikonické jedlo

Srnčia roláda sous vide so slivkami v slaninke, brusnicovo – rebarborová štrúdľa

Kuchárova voľba

Čokoládový koláč z lieskovými jadrami, smotanovo – vanilkový krém, čučoriedkový sorbet

CAMELOT steak restaurant, Košice

Dobová reštaurácia s dôrazom na poctivú a chutnú kuchyňu.

Manažér Peter Škripko je držiteľom Gurmán AWARD - Manažér reštaurácie roka 2011.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Čokoládové kocky starej mamky s marhuľovým karamelom a maslovým prachom

2. Naše ikonické jedlo

Sous vide bravčová panenka s hokkaido knedlíčkami so sezamom a slaninovou omáčkou z mangelice

3. Kuchárova voľba

Terina z diviny s cereálnou žemľou dekorovaná lesnými plodmi a orechmi

Montana Steakhouse, Hotel Yasmín

Tematická reštaurácia hotela Yasmín "Montana" je moderný steakhouse v americkom štýle, servírujúci najlepšie hovädzie mäso z plemena Black Angus. Mäso, zrejúce u nás najmenej 30 dní, zaručuje, že naše Angus steaky budú zakaždým delikátne, jemné a neodolateľne šťavnaté. Nie je to ale len o steakoch, užijete si u nás aj bohatú pňuku šalátov, cestovín, ale aj ostatných druhov mias. Nezabudnite sa zastaviť v bare vychutnať si niektorý z našich originálnych koktejlov, ktoré sú variáciou na klasické americké koktejly.

1. Chute regiónov

RUČNE NASEKANÝ HOVÄDZÍ TATARÁK na spôsob brasserie, opečená bageta na masle

2. Naše ikonické jedlo

MEDAILÓNKY Z NEW YORK STRIPU, krémová omáčka z lesných húb s brandy, krusta zo zeleného korenia, plnený pečený zemia

3. Kuchárova voľba

VIŠŇOVÝ CHEESECAKE, ľahký a krémový s domácim višňovým kompótom a syrom Philadelphia

Nostalgie, Spišská Nová Ves

Slnko ako aj Nostalgie sú symbolom života, chutí a radosti. Slnčné lúče z kvalitných surovín Vám premeníme na chutné špeciality. Vychutnajte si každé sústo na tanieri, každý dúšok z Vášho pohára. Naším zámerom bolo vytvoriť prostredie kludu a pohody, atmosféru, ktorá na Vás dýchne nostalgickými spomienkami na staré časy.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Dusené teľacie líčka na koreňovej zelenine a víne s farebnou mrkvou, pórovo-kápiovou plnkou a zelerovo-zemiakovým pyrém.

2. Naše ikonické jedlo

Pečený fileť zo sumčeka afrického „Klárka“ z farmy Hubice v slaninke na čili - paradajkovej salse a s hráškovým pyrém.

3. Kuchárova voľba

Flambované srnčie stehno souse – vide s fazuľkou v slaninovom kabáte, smotanovou omáčkou zo smržov a bulgurom.

Niečo navyše

Tvarohovo-višňová žemľovka pri objednaní 3 – chodového menu

Pivovar HOSTINEC, Košice

Jednou z inšpirácií pre vybudovanie pivovaru bol aj fakt, že najstarší spomínaný pivovar v Košiciach bol práve v tomto dome. Používame moderný, trojnádobový český typ pivovaru, na ktorom varíme prevažne infúznym spôsobom várky s objemom 5hl. Okrem našich základných pív Hostinská 12 tka a BB LOVE 1626 varíme rôzne pivné štýly sveta. Pivá neupravujeme pasterizáciou ani filtráciou preto sú naše pívá vždy živé so zachovaním všetkých zdraviu prospešných živín.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Kuracia huspenina s marinovanou cviklovou cibuľou a octovou penou

2. Naše ikonické jedlo

Konfitovaná jahňacina v sladovo-karamelovej glazúre s tekvicovým a hráškovým pyré doplnené fermentovaným cesnakom

3. Kuchárova voľba

Panna cotta - med - hruška/zázvor - ruža - curaçao

Reštaurácia & penzión Baránok, Košice

Kuchyňa pod taktovkou šéfkuchára Michaela Thíry pripravuje pokrmy zo sezónnych a lokálnych produktov od starostlivo vybraných miestnych farmárov. Na Baránku nie je regionalita surovín len modernou frázou, ale prejavom skutočného zánietenia, úcty a lásky ku gastronómii a tradíciám. V duchu dedičstva rakúsko-uhorských, českých, poľských, ukrajinských a židovských chutí, ktoré sú neoddeliteľnou súčasťou našej tradičnej kuchyne, pripravuje suroviny modernými a šetrnými technologickými postupmi v menej tradičných, no overených kombináciách a textúrach. Reštaurácia Baránok získala vďaka tomuto nadšeniu za posledné obdobie množstvo nielen košických fanúšikov, ako aj viacerých ocenení. Medzi posledné patria napríklad : Najlepšia reštaurácia, Košice Gurmán Fest 2014 Najlepšia reštaurácia, Košice Gurmán Fest 2015 Najlepší vystavovateľ Košice Gurmán Fest 2016

Baránok patrí medzi 10 najlepších prémiových reštaurácií na Slovensku podľa bedekru Gurmán na Slovensku v ročníkoch 2015 a 2016. Šéfkuchár reštaurácie je zaradený v Gurmán Best 20 Chefs v ročníkoch 2015, 2016.

Sotto Ristorante Italiano, Spišská Nová Ves

Sme rodinná a šéfkuchárska reštaurácia, zameraná na ryby a morské plody.

Festivalové menu

1. Chute regiónov

Krémová zemiaková polievka, jahňacia kotleta, zemiakové čipsy

2. Naše ikonické jedlo

Ravioli plnené lososom, omáčka z kreviet

3 Kuchárova voľba

Bažant, lesné ovocie, portské, kukurica.

Niečo navyše

Tiramisu