

Zimný festival jedla: Všetky menu na jednom mieste + náš TOP výber

Od

Simona Bagová

-

17/01/2024

1956



foto: Cozy Coza / Mlyn 108

Zimný festival jedla - to je oslava chutí zimných mesiacov v tých najlepších podnikoch na Slovensku. Vyberte si spomedzi gurmánskych reštaurácií, ktoré ponúkajú v dňoch 13. januára až 25. februára výnimočne vystavané menu za festivalovú cenu. V článku nájdete menu našich favoritov roku 2024.

Reštauračný [bedeker Gurmán na Slovensku](#) organizuje už 11. ročník festivalu pre gurmánov z celého Slovenska. O tom, že Zimný festival jedla je pre skutočných **milovníkov gastronómie** svedčí nielen jeho 10 predchádzajúcich ročníkov, ale najmä počet reštaurácií, ktoré sa tento rok zapojili.

Gurmán na Slovensku pre vás vybral **rekordných 44 zaujímavých reštaurácií** a predstaví vám aj zopár nových mladých šéfkuchárov. Vybrali sme menu tých, ktoré nás najviac zaujali. Na konci článku nájdete **KOMPLETNÝ ZOZNAM VŠETKÝCH PONÚKANÝCH FESTIVALOVÝCH MENU**.

Nenechajte si ani vy ujsť Zimný festival jedla a vytvorte si svoju rezerváciu priamo cez odkaz www.zimnyfestivaljedla.sk čím skôr.

APOLKA Restaurant

APOLKA Restaurant je jedinečné spojenie tradície a modernosti, ktorá sa odráža v každom súde. S hrdosťou predstavili **vynovenú prešporskú kuchyňu**, kde sa slovenská kulinárska dedičnosť stretáva s inovatívnymi gastronomickými prístupmi. V APOLKE sa sústreďia na **využitie lokálnych a čerstvých surovín**, ktoré sú kľúčom k autentickým, no súčasne moderným chuťovým zážitkom.

Festivalové menu (35 €):

- Krémová polievka z topinamburu, nakladané orechy, hruška
- Hovädzie líčka, celozrnná tarhoňa na víne, šalotka, pór, pažitka
- Jablkový tart, biela čokoláda



foto: ZFJ

CARNEVALLE meat restaurant & bar

Reštaurácia Carnevalle situovaná na najlepšej adrese v Bratislave je **oslavou mäsa**, mäsových špecialít a 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 ich 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.

Festivalové menu (55 €):

- Panna cotta z kozieho syra, variácie repy, vege kaviár
- Hovädzia sviečkovica usda prime, krémové rizoto so sezónnymi hříbmi, strieborné cibul'ky, portské víno

- Divoký losos, kari, mango, fenikel, jazmínová ryža
- Jahňací hrebienok, chrumkavá plnka, špenát, brokolica, rozmarínový jus



foto: Carnevalle

COZY COZA

V **reštaurácii COZY COZA** si môžete dopriať unikátny, pestrý, **silný a pikantný zážitok** z nevšedného jedla, ktoré v sebe spája chute neobvyčajných cudzokrajných surovín, priamo v Bratislave a od **svetového kuchára**. Ich špecialitou sú autentické curry chuťovky z rôznych regiónov, ktoré sú nielen pôžitkom daného okamihu, ale majú vďaka čarovnej kombinácii **orientálnych surovín** pozitívny účinok na naše zdravie a imunitu.

Festivalové menu (35 €):

- Domáca zemiaková lokša podávaná s karamelizovanými orieškami, prepusteným maslom a makom
- Grilovaný teriyaki špíz z nórskeho lososa a maslovej ryby, podávaný na pórkovo-zemiakovom pyré s marinovaným hrbíkmi a wakame

šalátom, ozdobený tapiokovými chipsami, chrumkavou sušenou koreňovou zeleninou a mikro bylinkami

- Tradičná juhoázijská laksa polievka



foto: Cozy Coza

Mlyn 108

V rezidenčnej časti **pôvabného vinárskeho mesta Modra** sa v budove zrekonštruovaného vodného mlynu zo 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. Pozrite sa, ako vyzerá ich Zimný festival jedla:

Festivalové menu (55 €):

- Mrkvový tatarák s mrkvovou vinaigrette, nakladaným žĺtkom z prepeličieho vajčka, s jabĺčkami, horčičnými semiačkami, jablkovou horčicou a horčičným olejom

- Krémový mousse zo zemiakov s hľuzovkovým maslom, foie gras, omáčka so škoricou a borievkami, pufovaná quinoa a hľuzovka
- Glazované hovädzie rebrá s džemom z bielej cibule na portskom víne, karamelizované huby s mirin a sójou a zemiaková pena
- Biela čokoláda, vanilka, mandarínky



foto: [@mesto.modra / Lucia Mandicová](#)

HOTEL PANORAMA **** ŠTRBSKÉ PLESO

Hotel Panorama Resort je moderný apartmánový hotel, nachádzajúci sa v nadmorskej výške 1300 m n. m., **v krásnom prostredí Štrbského Plesa**, najvyššie položeného a najnavštevovanejšieho turistického strediska Vysokých Tatier. Svojou polohou poskytuje **nádherný výhľad** na panorámu Vysokých a Nízkych Tatier. Súčasťou je reštaurácia s vynikajúcou stálou ponukou menu.

Festivalové menu (32 €):

- Pečená repa, modrý syr, grilovaná hruška, karamelové vlašské orechy, listový šalátik, chlebová krostinka

- Grilovaný srnčí chrbát, tekvicové mousse, farebné baby mrkvičky, redukcia s červeného vína s jalovcom, tekvicové šúľance
- Tekvicový cheesecake s bielou čokoládou, macerovaná tekvica, orechový krokant



foto: Hotel Panorama Resort****

Reštaurácia Slávia

Priamo v centre Košíc nájdete miesto, ktoré už takmer 120 rokov láka návštevníkov svojou **výnimočnou polohou**, interiérom v secesnom štýle, pestrou ponukou v kaviarni a **výnimočným kulinárskym zážitkom**. Vitajte v **Slávii**, kde opäť ožíva história plná príbehov a kde môžete zažiť tie nové. Ochutnajte jej slávu, Zimný festival jedla je na to ako stvorený.

Festivalové menu (55 €):

- Roláda zo pstruha, crème fraîche s kôprom, tekvica
- Kačacia terina s foie gras, jablkové chutney, estragón, domáca maslová brioche
- Grilovaný filet z mäsiarstva Tony, kel, lardo, egreše, topinamburové pyrė
- Jablko v župane, mandle, domáca kardamónová zmrzlina



foto: Kaviareň Slávia

Reštaurácia a penzión Villa Regia

Reštaurácia Villa Regia už osemnásť rokov spríjemňuje bežný deň svojim zákazníkom a mení ho na kulinársky zážitok. Nachádza sa **v srdci Starého Mesta Košíc**, priamo na Dominikánskom námestí, ktoré je známe svojím trhoviskom. Prostredie spríjemňuje vkusne a tradične zariadený interiér a posedenie v pohodlných boxoch zanecháva pocit útulnosti a súkromia. Šéfkuchár Ladislav Miló využíva na prípravu jedál (aj počas podujatia Zimný festival jedla) **kvalitné a čerstvé suroviny z regiónu** a jeho jedlá sú odkazom na tradičné recepty v modernom štýle.

Festivalové menu (32 €):

- Krupica s variáciou čokolády, kakaovou hlinou, drvenými čučoriedkami a škoricovým cukrom
- Šľahaná kačacia paštéta na domácej maslovej brioške s glazovanými slivkami, nakladaným čili a jablkovým pyré
- Steak z jelenieho chrbta so zemiakovou espumou, hubovým krémom a cviklovými čipsami



foto: Villa Regia

Zylinder cafe & restaurant

ZYLINDER je reštaurácia situovaná na Hviezdoslavovom námestí, priamo **v srdci Bratislavy** a ponúka unikátne spojenie vyberaných **špecialít rakúsko-uhorskej kuchyne** v súlade s moderným kulinárskym umením. To najlepšie tradičné spomedzi rakúskej, maďarskej a slovenskej kuchyne nájdete v starostlivo zostavenej ponuke reštaurácie aj počas akcie Zimný festival jedla. **Čerstvé a sezónne ingrediencie** s ohľadom na tradície receptov znamenajú zaručený gastronomický zážitok.

Festivalové menu (35 €):

- Kačacia terina, pyré z kapusty, domáce zemiakové krokety, teľací jus so šalviou
- Zemiakové knedličky, kyslá kapusta, durok, kyslá smotana
- Vyprážená teľacia pečeň, teplý zemiakový šalát so slaninou, remuláda



foto: Zylinder

Zimný festival jedla – kompletná ponuka:

Bratislavský kraj

IASAI Food bar

- Mušľa Svätého jakuba
- Vietnamská rybacia polievka
- Kačacie prsia v repovej omáčke s topinamburovým pyré
- Teplá čierna mliečna ryža s malinovou zmrzlinou a bielou čokoládou

Albrecht Restaurant

- Tekvicové ňoky – šalviové maslo, zaúdený tvaroh, pekanové orechy

- Jelení chrbát, huby, cvikla, špicatá kapusta, kel
- Morský vlk- fenikel, špenát, srdcovky, šalotka
- Cisársky trhanec, jablko, orechy, škorica

APOLKA Restaurant

- Krémová polievka z topinamburu, nakladané orechy, hruška
- Hovädzie líčka, celozrnná tarhoňa na víne, šalotka, pór, pažitka
- Jablkový tart, biela čokoláda

Au Cafe

- Čerstvá šiška, foie gras, espuma z čučoriedok, rozmarín
- Pečené slivky, domáca škoricová zmrzlina, perníková mrvenička
- Prepeličie vajíčko, baklažánový tartar, tekvicový crème fraiche, ryžový chips
- Teľací filet mignon, pyrė z karfiolu, cipolina, ďatelinka

BISTRONOMY

- Krém z bielej fazule, langoš
- Zeler, bambino, hl'uzovka
- Topinamburové krupoto, hliva kráľovská, cvikla, žltok
- Tekvicový cheesecake, rakytník, miso karamel

BUBBLES

- Polievka: kapusta, fenikel, pohánka
- Halibut, mušle, petržlen, mangold
- Dezert: biely mak, nugát, lokálne čučoriedky, lieskovec

CARNEVALLE

- Panna cotta z kozieho syra, variácie repy, vege kaviár
- Hovädzia sviečkovica usda prime, krémové rizoto so sezónnymi hříbmi, strieborné cibul'ky, portské víno
- Divoký losos, kari, mango, fenikel, jazmínová ryža

- Jahňací hrebienok, chrumkavá plnka, špenát, brokolica, rozmarínový jus

COZY COZA

- Domáca zemiaková lokša podávaná s karamelizovanými orieškami, prepusteným maslom a makom
- Grilovaný teriyaki špíz z nórskeho lososa a maslovej ryby, podávaný na pórkovovo-zemiakovom pyrú s marinovaným hríbikmi a wakame šalátom, ozdobený tapiokovými chipsami, chrumkavou sušenou koreňovou zeleninou a mikro bylinkami
- Tradičná juhoázijská laksa polievka

KAZUMI japan restaurant

- *Aburi sake nigiri 1ks:* moderné lososové nigiri s foie gras wasabi, gari a wakame šalátom
- *Miso shiru special:* vývar z tuniaka zjemnený miso pastou s tofu, wakame riasou, so sklenenými rezancami, jarnou cibulčkou a kúskami rýb
- *Uramaki sake tartar ebi 10 ks:* obrátená rolka s lososovým tatarákom, avokádom, pikantnou krevetou, gari, wasabi a wakame šalátom

Leberfinger

- Trhané kačacie mäso na opečenom toaste so slivkovým ragú
- Konfitované hovädzie líčka s ratatouille zeleninou, kuskus, mäťové pesto
- Kávové piškóty s amarettom, jemným krémom z bielej čokolády, jahodové coulis

Mlyn 108

- Mrkvový tatarák s mrkvovou vinaigrette, nakladaným žĺtkom z prepeličieho vajička, s jabĺčkami, horčičnými semiačkami, jablkovou horčicou a horčičným olejom
- Krémový mousse zo zemiakov s hľuzovkovým maslom, foie gras, omáčka so škoricom a borievkami, pufovaná quinoa a hľuzovka
- Glazované hovädzie rebrá s džemom z bielej cibule na portskom víne, karamelizované huby s mirin a sójou a zemiaková pena
- Biela čokoláda, vanilka, mandarínky

Reštaurácia - Hostinec Palatín

- Hovädzí vývar, celestínske rezance, koreňová zelenina, mladá cibuľka
- Tafelspitz grilovaný špik, pečené zemiaky s konfitovanou cibuľkou, špenátové pyrė s pečeným cesnakom, chlebová majonéza, chrenové jablko, chlebová omáčka, pažitka
- Salzburské ňoky, malinový sorbet, lesné ovocie

SUSHIYA FOOD ATELIER

- Kulajda s ázijským twistom s hríbami shitake a shimeji
- *Hubová veggie uramaki*: rukola, jarná cibuľka, redkovka, pražené shimeji hríby; vonku: chrumkavá cibuľka, pažitka, hlivová pena, zemiaková slama
- Kačací wellington s hubovou pastou, slaninkou, s kačacím demi glace, nakladané egreše

UFO watch.taste.groove

- Hovädzí tatarák, fermentovaná kapusta, oxtail želé
- Päť textúr mrkvy
- Jeseter, zemiak, 63° vajce
- Nugát, lieskový orech, espresso

ZYLINDER cafe & restaurant

- Kačacia terina, pyr  z kapusty, domáce zemiakov  krokety, teľací jus so  alviou
- Zemiakov  knedličky, kysl  kapusta, durok, kysl  smotana
- Vypr a an  teľacia pečeň, tepl  zemiakov   al t so slaninou, remul da

Trnavsk  kraj

Villa Rosa Restaurant

Trenčiansky kraj

HOTEL ELIZABETH ****

- Foie gras, hruška, marakuja, brioška
- Divina, bat t, dula, šípky
- Slivkov  pirohy, gaštany, brusnice

Afrodita - Chateau Čereňany

- Mousse zo pstruha, zľahka za uden ho slivkov mi pilinami, riečny rak, pestr   al t, marinovaná cvikla a zelerov  toast
-  tavnat  wellington panenka m čan  v koňaku, gratinované zemiaky
- Hokkaido polievka s tekvicov m olejom a smotanov m cappuccinom
- Kokos plnen  citr nov m sorbetom s amarettov m krémom s vôňou malín

Loveck  z mo ek Antonst l

- Pomaly pe en  b  ik z diviaka a kar  z jeleňa s dusenou cukrovou repou a parmez nov mi zemiakmi so slaninkou, omáčka z pečenej papriky a cesnaku
- Konfitovan  bažant s fermentovanou mrkvou, nakladanou  alotkou a marinovanou uhorkou, majonéza z varených   tkov s pomaran om, domáci chlebi k

- Krém z údených zemiakov, vyprážený granadír, smažená cibuľa, hľuzovka a údená soľ

Nitriansky kraj

ÁČKO Reštaurácia

- Tapas z lokálnych surovín našej vlastnej výroby: saláma, hovädzia šunka, bravčová šunka, prosciutto; všetko naša výroba, za použitia komory na zrenie mäsa a syry od lokálnych dodávateľov
- Josper wagyu: wagyu, cvikla, tekvica, kapucínka, kel
- Piña colada dessert: kokos, ananás, čokoláda

BISTRO a cukráreň PAUSA

- Muflóni „welington“ – muflón, šampiňóny, cuketa, baby mrkva, karfiol, romanesco
- Polievka z pečených paradajok – bazalka, tymian, chlieb, paradajky
- Tiramisu – mascarpone, káva, domáca piškóta, amaretto, likér z pštosích vajec, ovocie

SEMILLON Restaurant

- Rak – vodnica – estragón
- Granadír
- Jeleň – špenát – huby
- Perník – škorica – mandarínka – orech

WAKIZASHI SUSHI.BAR. RESTAURANT

- Kukuričné kuriatko z miestnej bio farmy podávané s jazmínovou ryžou a domácou curry omáčkou
- Wakizashi truffle roll- sushi s flambovaným lososom togarashi, uhorkou vo vnútri rolky a tekvicovo-hľuzovkovým pyré, čiernym sezamom a hľuzovkou na povrchu

- Moderné sashimi z morského vlka ochutené mäťovo-koriandrovým pestom, preliate bylinkovým olejom
- Banány obalované v ryžovom cestíčku so škoricou, yuzu sirupom a ryžovou zmrzlinou

Žilinský kraj

Koliba Na Vršku

- U nás zaúdený filet pstruha, kôprová majonéza, granite z uhorky a jalapenos
- Wellington z bravčovej panenky, karfiolové pyrė, karamelizovaná mrkva, zemiakové pavé
- Naša domáca zmrzlina z briošky, karamelizovaná biela čokoláda

OLIVIA´S restaurant

- Čokoláda – petržlen – ananás – krupica
- Domáce ravioli – foie gras – kura – parmezán
- Perlička – údená tekvica – kukurica – lieskovce – marsalla

Reštaurácia Belene - Chateau Gbeľany

- Pstruh, cvikla, kapary, kôpor
- Jeleň, petržlen, kvaka, rakytník, lieskovce
- Jablko, tvaroh, škoricca, brandy, brioška

Banskobystrický kraj

GRAND RESTAURANT RESIDENCE HOTEL & CLUB****

- Predjedlo: pstruh z Ľubietovej, kvasené maslo, šafranová majonéza, nakladaná zelenina
- Hlavné jedlo: jeleň, cvikla, topinambur, šípky, jus
- Dezert: knedličky z ovčieho tvarohu, čučoriedky, ovčı jogurt, rakytník, peľ, čokoláda

KÚT 12

- Hovädzí tartar, žltok, pažitka, salsiccia, kyslé cibulky, waffle
- Porchetta, bravčový bok, zemiak, cider, jablko, nakladaná čalamáda
- Gratinované jablká, tonka, filo cesto

ORIGIN

- Predjedlo: pstruh z Ľubietovej, cmar, cibuľa, kôpor
- Hlavné: bravčové líčka, karfiol, jablko, portské víno
- Mliečny dezert: med, citrónový tymián

ZÁMOCKÝ HOTEL **** GALICIA NUEVA

- Predjedlo: kráľovské husacie paté s cumberland omáčkou
- Hlavné jedlo: teľacie stehno sous vide so zelerovo mrkvovým pyrém, baby zeleninou a hubovou omáčkou
- Dezert: lieskovcový rocher, pusinky z bielkov v čokoláde, domáce lieskovcové praliné, lahodný orieškový krém, mliečna čokoláda s pečenými kúskami lieskovcov

Prešovský kraj

Doma u nás

- Zeler, kel, bravčové líčko
- Kačacie prsia, hokkaido, gaštan, miso
- Jahňa, hľuzovka, kroketa, kaleráb
- Kváskový croissant, rakytník, foie gras

Hotel Hviezdoslav ****

- Mousse z kačacej foie gras, tekvicový džem s tonka fazuľou, domáci brioche
- Chrumkavý bravčový bok, ragú z hlivy ustricovej s hľuzovkovým maslom, domáce zemiakové šúľance

- Čokoláda, hrušky, lieskovce

HOTEL LOMNICA *** Reštaurácia Sissi**

- Kelový holúbok, pohánka, kapusta, omáčka z jablák a misa
- Krk z diviaka, parená knedľa, omáčka z fermentovanej kapusty, paprikový krém
- Tatranská šiška, sušené ovocie, mrkva, orechy, čokoládový mousse, verbena gél
- Hovädzí boršč, piroh plnený kôprovým creme fresh, kapusta, repa

KUSZMANNOV BAZÁR

- Domáci langoš, cesnakový syr, slanina, čierne korenie
- Sviečková na smotane, hovädzie lúpané plece, žemľová knedľa, brusnice
- Pivný krémeš, mandle, marhule, lístkové cesto

HOTEL PANORAMA ** ŠTRBSKÉ PLESO**

- Pečená repa, modrý syr, grilovaná hruška, karamelové vlašské orechy, listový šalátik, chlebová krostinka
- Grilovaný srnčí chrbát, tekvicové mousse, farebné baby mrkvičky, redukcia s červeného vína s jalovcom, tekvicové šúľance
- Tekvicový cheesecake s bielou čokoládou, macerovaná tekvica, orechový krokant

Košický kraj

Camelot - pilsner pub& medieval restaurant

- Vyprážené čokoládové pirohy s vanilkovým krémom
- Ručne krájaný údený tel'ací tatarák s limetkovou majonézou a opečenou brioškou
- Bravčové líčka, chrenová omáčka, knedľa

NOSTALGIE

- Rybacia krémová polievka (kapor, sumček), zjemnená vínom, dochutená tymiánom, dozdobená marinovanou rybou
- Chrbát z daniela v cestíčku, červená repa plnená hubovým ragú, kalerábovo-jablkové pyrė, datľov omáčka
- Domáca zmrzlina z hokkaido tekvice na sušienke z tekvicovo-sezamovo-lanovch semiačok

OHNISKO FIRE DINING & BREW BAR

- Kváskový chlieb s fermentovaným maslom, hluzovkovou soľou a pohárom tokajských bubliniek
- Nakladan jahody, szechuan & penja korenie, hroznov oxymel, balsamico “kaviár”
- Lievance:

- podvan s denm horom, kyslou smotanou, chrenom, maslovou repou a pažítkou

- servrovan s marinovaným lososom, crme frache, pomarančovo medovou horčicou a kôprom

- doplnen ikrami zo pstruha, prepeliim vajíčkom, uhorkou a kajmakom

- s denmi husacmi prsiami, melnom, fetou a pistciami

- Grilovan chrbát z muflna s pomarančovou omáčkou a čiernym koreňom s estragnom, grilovan ružíkov kel so slaninou, gaštanmi a zrejcm syrom

Pivovar HOSTINEC

- Kurací paprikáš, špecle, cheddar
- Bravov lka, špenát, bryndza, zemiaky
- Jablkov štrdl’a, vanilkov krém, pivn zmrzlina

Reštaurácia Slávia

- Roláda zo pstruha, crme frache s kôprom, tekvica

- Kačacia terina s foie gras, jablkové chutney, estragón, domáca maslová brioche
- Grilovaný filet z mäsiarstva Tony, kel, lardo, egreše, topinamburové pyrė
- Jablko v župane, mandle, domáca kardamónová zmrzlina

Reštaurácia a penzión Villa Regia

- Krupica s variáciou čokolády, kakaovou hlinou, drvenými čučoriedkami a škoricovým cukrom
- Šľahaná kačacia paštėta na domácej maslovej brioške s glazovanými slivkami, nakladaným čili a jablkovým pyrė
- Steak z jelenieho chrbta so zemiakovou espumou, hubovým krémom a cviklovými čipsami

SOTTO RISTORANTE ITALIANO

- Crema di patate con constadina di angnello – krémová zemiaková polievka, jahňacia kotleta, zemiakové čipsy, foccacia
- Bigoli in cassopipa – cestoviny, mušle slávky, mušle Sv. jakuba, mušle vongole veraci, foccacia
- Formaggi – syrový tanier