Tlačová správa - Zimný festival jedla 2025

Dvanásty ročník Zimného festivalu jedla prebiehal od 11. januára do 23. februára, pričom sme mali príležitosť ochutnať špeciálne menu v najzaujímavejších reštauráciách na Slovensku. Tieto reštaurácie boli vybrané renomovaným bedekerom Gurmán na Slovensku.

Zažili sme ročník plný rekordov!

Najviac zúčastnených reštaurácií: 53

Nárast rezervácií: + 22 %

Nárast tržieb: + 29,7 %

Rekordná návštevnosť: 8 935 hostí

Pre gurmánov sme vybrali 53 atraktívnych a významných reštaurácií, ktoré ponúkajú gurmánskym hosťom svoju zážitkovú gastronómiu. Nešlo o rekord za každú cenu, ale skôr o snahu všetkých zainteresovaných ukázať sa v tom najlepšom svetle. Dokázať, že na celom Slovensku sa vie robiť veľmi kvalitná gastronómia. Hostia a verní fanúšikovia festivalu a zážitkovej gastronómie to ocenili a chválili si ponuku bohatých menu festivalových reštaurácií.

Nárast rezervácií bol o 22 % vyšší oproti doteraz najúspešnejšiemu roku 2024. Zúčastnilo sa až 8 935 hostí a cez rezervačný systém bolo urobených 4 684 rezervácií. „Veľká vďaka patrí všetkým reštauráciám, ako aj hosťom festivalu, že si spoločne dokázali užiť tieto skvelé momenty a spoločne stráviť veľa gurmánskych zážitkov.

Podpora

Naši úžasní partneri, ktorým záleží na pozdvihnutí slovenskej gastronómie, nám aj tento rok výrazne pomohli a my im ďakujeme za ich podporu:

- **Slovakia Travel - hlavný partner**, vďaka ktorému sme mohli ozaj **„Ochutnať celé Slovensko“**
- **KON-RAD sro. - hlavný partner**, festival podporil cez svoje značky **San Pellegrino** a Champagne Laurent-Perrier
- **BAVARIA TT – hlavný partner mobility**
- **Prémiový pivovar ERB – gastro partner**
- **LUNTER – gastro partner**

„Rovanko ďakujeme aj našim mediálnym partnerom za ich podporu a poskytnutie mediálneho priestoru navyše," uviedol riaditeľ festivalu Radoslav Nackin. Hlavnými partnermi boli **Fun Rádio** a **Startitup**. Ďalšími partnermi boli **Hotelier, Gastro, InBA, InBar & Restaurant, Menučka, Pravda** a **Hotelovo**.

Nováčikovia festivalu zabodovali

Nováčikovia tohto ročníka si viedli veľmi dobre a oslovili gurmánov svojimi kreatívnymi menu. Medzi nimi sú: Reštaurácia KLÁRA, GOYA vitality, Hotel Voderady, MOOZI creative asian cuisine Michala Konráda, Bistro Ferdinand, Plzenská Hodovňa Malacky, Penzión Rosel Nové Zámky, Terra Jasová, SLOWENSKA Starý Smokovec a Villa Sandy z Košíc.

Okrem klasických reštaurácií zaujali aj hotelové reštaurácie, ako sú: Reštaurácia Sissi - Hotel Lomnica ***** v Tatranskej Lomnici, Reštaurácia CLOUD - Hotel DoubleTree by Hilton Bratislava, Boutique Hotel Pri Mlyne Lozorno, Grand hotel Permon**** Podbanské, Hotel Siglisberg Štiavnické Bane **** , Hotel Elizabeth**** v Trenčíne a Francúzska reštaurácia - Hotel Devín **** v Bratislave.

Jolly Jocker

Novinka z minulého roka sa osvedčila a prestížna **2 michelinská reštaurácia Platán,** šéfkuchára Ištvána Péštiho z Maďarska **sa zapojila** so svojim BISZTRÓ PLATÁN.

Najobľúbenejšie festivalové menu podľa hostí ZFJ ponúkli tieto reštaurácie:

Východné Slovensko:
- OhniskO fire dining & brew bar, Košice
- Reštaurácia Sissi - Hotel Lomnica, Vysoké Tatry
- SEVEN Restaurant Café, VILLA SANDY, Košice

Stredné Slovensko:
- Afrodita, Kaštieľ Čereňany
- Lovecký zámoček Antonstál, Nemšová
- Semillon – Vinárstvo Predium, Vráble

Západné Slovensko:
- UFO watch.taste.groove
- Mlyn 108, Modra
- Reštaurácia Klára - GOYA Vitality Hotel, Kaštieľ Voderady

Najvyšší počet realizovaných degustácií premiérovo dosiahla reštaurácia **Lovecký zámoček Antonstál** so šéfkuchárom Michalom Škorcom.

Reštaurácia, ktorá najviac prekvapila na ZFJ 2025: Reštaurácia Klára, GOAY Vitality Hotel, Kaštieľ Voderady pod vedením výborného kuchára Petra Bracha.

Menu, ktoré najviac upútali nezvyčajnou chuťovou variáciou a výborným vyladením boli tento rok dve – **UFO watch.taste.groove a SEMILLON Vráble.**

Z kuchárov na Zimnom festivale jedla 2025 najviac prekvapili **Peter Bracho** z GOYA Vitality rezortu vo Voderadoch**, Andrej Turček** z reštaurácie Bubbles – Ponton Bratislava a **Matej Vilem** z reštaurácie Pri Mlyne Lozorno.

Podľa ohlasov a recenzií hostí festivalu sa najobľúbenejšími jedlami ZFJ 2025 stali:

Chute regiónov:

- Zubáč zo Stupavy, petržlen, náš kefír, jablko, chren, kôpor- **GOYA Vitality Hotel Voderady**
- Domáce ravioli, omáčka z rakov, pohánka, parmezán **– Hotel Elizabeth, Trenčín**
- Boršč 2025 - grilované kačacie prsia, fermentovaná šťava z červenej repy, chips z kyslej smotany a hubová gyoza s cesnakom a kôprom - **OHNISKO FIRE DINING & BREW BAR, Košice**

Ikonické jedlo:

- Kačka – gyosa – **Semillon, Vráble**
- Sumec, zeler, kaleráb, šošovica – **BUBBLES Ponton, Bratislava**
- Kačacie stehná, kapustové cestoviny, dule – **Platán Bistro, Tata**

Kuchárova voľba:

- Slanina, daikon reďkovka marinovaná v kombu a kaviár z marakuje - **Mlyn 108**
- Tartar trilógia 2025 bažant, tvarôžky, jeseter- **Lovecký Zámoček Antonstál**
- Kačica, mrkva – **VILLA SANDY, Košice**
- Mini wagyu burger, tekvicová žemľa, domáci kečup – **CARNEVALLE Bratislava**

Dezert festivalu:

- Biela čokoláda, tekvica, rakytník, červený pomaranč - **UFO Bratislava**
- Krémová čokoláda, verjus, višňa, lieskovce, baileys – **Reštaurácia Sissi, Hotel Lomnica**

ZFJ pre vás zorganizoval bedeker Gurmán na Slovensku – lifestylový magazín pre gurmánov a bedeker najlepších reštaurácií Slovenska

TS napísala: Regina Skalíková – project manager Gurmána na Slovensku.

Kontakt: skalikova@pregurmanov.sk +421 948 636 274