Zimný festival jedla 2026

13. ročník Zimného festivalu jedla prebiehal od 10. januára do 22. februára a mali sme opäť možnosť ochutnať špeciálne menu v najzaujímavejších reštauráciách Slovenska, ktoré pre nás vybral prestížny reštauračný bedeker Falstaff.

Najväčšou novinkou bolo, že hlavným mediálnym partnerom a spoluorganizátorom ZFJ sa stal prestížny európsky bedeker Falstaff! Jeho prostredníctvom dáme vedieť celej Európe o tých najlepších reštauráciách Slovenska.

Bol to opäť lepší ročník!

Najviac zúčastnených reštaurácií: 56

Nárast rezervácií : + 9 %

Nárast tržieb: + 19,7 %

Rekordná návštevnosť: 9 241 hostí

My sme pre vás vybrali zaujímavých 56 reštaurácií, ktoré ponúkajú gurmánskym hosťom svoju zážitkovú gastronómiu. Nešlo o rekord za každú cenu, ale skôr o snahu všetkých zainteresovaných sa ukázať 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 19,7 % vyšší oproti doteraz najúspešnejšiemu roku 2025. Zúčastnilo sa až 9 241 hostí a cez rezervačný systém bolo urobených ZFJ 4 872 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

Úžasné bolo to, že nám aj v tomto roku pomohli úžasní partneri, ktorým ide o tú istú vec – pozdvihnúť slovenskú gastronómiu. Vďaka patrí:

Slovakia Travel - hlavný partner, vďaka ktorej sme mohli ozaj **„Ochutnať celé Slovensko“**

J&T Banka – ako partner Falstaff Gourmet clubu

ČSOB – ako partner Fastaff Gourmet clubu

KON-RAD sro. - hlavný partner , festival podporil cez svoje značky San Pellegrino a Champagne Laurent-Perrier
BAVARIA BA – hlavný partner mobility
ERB pivovar – gastro partner
LUNTER – gastro partner

„Vďaka patrí aj mediálnym partnerom, ktorí nám ponúkli v rámci pomoci aj mediálny priestor navyše a sme nesmierne radi, že tento rok sme sa mohli s festivalom zapojiť do celoeurópskej štruktúry prestížneho Falstaffu, ktorý sa stal hlavným mediálnym partnerom.“ hovorí riaditeľ festivalu Radoslav Nackin.

Hlavnými mediálnymi partnermi boli:

Falstaff – európsky bedeker najlepších reštaurácií

Fun rádio – to správne rádio pre gurmánov

Startitup - slovenské médium zamerané na biznis, spravodajstvo a lifestyle

Ďalšími partnermi boli **Hotelier, Gastro, InBA, Menučka, Pravda a Hotelovo.**

Nováčikovia zabodovali

Nováčikom tohto ročníka sa vcelku darilo a oslovili gurmánov a nových hostí svojimi kreatívnymi menu:

- Arkady Hof Hotel & Restaurant ****, Stupava
- BISTRIC Restaurant, Záhorská Bystrica
- PaB Donau, Bratislava
- RIO Restaurant & Bar, Bratislava
- RIVERBANK Restaurant, Grand Hotel River Park *****, Bratislava
- Tower prime steakhouse, Bratislava
- WERK, Bratislava
- Atelier Flavors (by SushiYa), Šamorín
- Hotel Gino Park Palace ****, Považská Bystrica.
- Chateau Appony, Oponice
- IZAKAYA, Žilina
- Dobré časy, Poprad
- SPITZ restaurant & bar, Starý Smokovec
- Hotel MOUSSON ****, Michalovce

Jolly Jocker

Už tradíciou sa stáva náš Jolly Jocker a tým boli tento rok Slovákom už známe:

- **2 michelinská reštaurácia Platán,** šéfkuchára Ištvána Peštiho z Maďarska, **sa zapojila** so svojim **Bistrom Platán**
- **TRIAD z Rakúska**, kde je šéfkuchárom Roman Chňapek, vysoko hodnotená reštaurácia Falstaff 96 bodov a 4 vidličky.

Najobľúbenejšie festivalové menu podľa hostí ZFJ ponúkli tieto reštaurácie:

Východné Slovensko:
- Doma u nás, Poprad
- OhniskO fire dining & brew bar, Košice
- SEVEN Restaurant Café, VILLA SANDY Resort, košICE

Stredné Slovensko:
- ORIGIN, Lučenec
- Lovecký zámoček Antonstál, Nemšová
- Semillon – Vinárstvo Predium, Vráble

Západné Slovensko:
- UFO watch.taste.groove, Bratislava
- Mlyn 108, Modra
- Wabi Sabi, Bratislava

Najvyšší počet degustácií mala tento rok Reštaurácia Klára, GOYA Vitality Hotel, Kaštieľ Voderady pod vedením výborného kuchára **Petra Bracha** a Lovecký zámoček Antonstál šéfkuchára **Michala Škorca.**

Reštaurácia, ktorá svojím menu najviac prekvapila bola OhniskO fire dining & brew bar pod vedením výborného kuchára **Michaela Thíryho.**

Z kuchárov na Zimnom festivale jedla 2026 najviac upútali **Zdenko Kramarčík** z IZAKAYA Žilina, **Lukáš Heuser** z ORIGIN a **Michal Takács** z IASAI.

Podľa ohlasov a recenzií hostí festivalu sa najobľúbenejšími jedlami ZFJ 2026 stali:

Chute regiónov:

- **RIVERBANK -** naklíčená červená pšenica s paštrnákom, sezónnymi hubami, vajcom a bazalkou
- **GOYA Vitality Kaštiel Voderady** - terina zo zubáča, zemiakový knedlík, račí bisque, sedano
- **Doma u nás** - Hubová tartaletka, kuriatková pena, sušený žĺtok, sladko-kyslá hliva citrónová

Ikonické jedlo:

- **Mlyn 108** - Hliva citrónová glazovaná v omáčke z koreňovej zeleniny, škorice, borievok a klinčekov s penou z údených pečených zemiakov a fermentované žĺtko
- **IASAI** - Rybací ramen , sashimi ryby, amazu cibuľa, menma
- **ORIGIN** - Ibérico, topinambur, zeler

Kuchárova voľba:

- **Wabi Sabi** - Wagyu consommé, sashimi tuniak akami a losos toro
- **Ohnisko** - Grilovaný jahňací chrbát, kimchi szegedíň, letné rolky so sviežou zeleninou a omáčkou z fermentovanej sóje a sliviek
- **Zámoček Antonsál** - Tvarohová buchta so šalviou a gaštanmi plnená s ragú z daniela, nakladaný fenikel

Dezert festivalu:

- UFO watch.taste.groove, Bratislava **-** Kokos, mango, marakuja, thajská bazalka

ZFJ pre vás zorganizoval Radoslav Nackin a Falstaff európsky bedeker najlepších reštaurácií.

Kontakt: Regina Skalíková, 0948 636 274, regina.skalikova@falstaff.com

falstaff
SLOVENSKO