



PRESS RELEASE

MICHELIN GUIDE

Ljubljana, četrtek, 12. junija 2025

Predstavljena je bila 6. izdaja MICHELINOVEGA vodnika po Sloveniji

- Izbor za leto 2025 obsega skupno 72 restavracij, vključno z 10 novimi restavracijami, ki so se na seznam uvrstile prvič.
- Tri restavracije so prejele nagrado Bib Gourmand za odlično razmerje med ceno in kakovostjo: Etna, Gredič in Lesnika.
- Plesnik je prejel nagrado MICHELINOVA zelena zvezdica kot priznanje za svojo zavezanost okolju prijaznejšemu pristopu h gastronomiji.

V vodniku MICHELIN Slovenija za leto 2025 Michelin z veseljem predstavlja izbor restavracij. Z naraščajočo kakovostjo, globokim spoštovanjem tradicije in sprejemanjem modernosti v hitro razvijajoči se kulinarični krajini, se Slovenija še naprej uveljavlja kot ena najbolj vznemirljivih gastronomskih destinacij v osrednji Evropi. Šesta izdaja vodnika MICHELIN Slovenija priporoča skupno 72 restavracij, vključno z 10 novo vpisanimi (9 novo izbranih in 1, ki je na novo izbrana kot Bib Gourmand). Poleg tega sta dve restavraciji kot novinki prejeli priznanje Bib Gourmand, en lokal pa je prvič prejel MICHELINOVO zeleno zvezdico.

Gwendal Poullennec, mednarodni direktor za vodnike MICHELIN, je povedal: »V letih 2024 in 2025 so naši inšpektorji opazili enako strast, ki jo vselej dosledno izkazujejo profesionalci na slovenski kulinarični sceni. Lastniki restavracij, ki želijo na najvišji ravni predstaviti svoje območje in kulinarično identiteto, še naprej izstopajo zaradi svoje zavezanosti k odličnosti. Kulinarična ponudba temelji na lokalnih tradicijah, obogatena je z mediteranskimi sestavinami, omakami v italijanskem slogu, jedmi po avstrijskem navdihu, prefinjenimi francoskimi tehnikami z omakami na osnovi masla in nordijskimi vplivi.«

Hiša Franko ohranja tri MICHELINOVE zvezdice

Hiša Franko, s ponudbo kulinaričnih kreacij, ki sodijo v vrh svetovne gastronomije, je tudi letos ohranila svoje tri MICHELINOVE zvezdice in MICHELINOVO zeleno zvezdico. Hiša Franko, prava kulinarična znamenitost v Sloveniji, popelje goste na edinstveno potovanje skozi lokalne pridelke in področja države – mojstrsko jih interpretira ekstrovertirana in iznajdljiva kuharica Ana Roš.



MICHELIN GUIDE

Tudi Milka (Kranjska Gora) ohranja svoj ugled na ravni dveh zvezdic in dokazuje impresivno doslednost pri ponujanju »odlične kuhinje, vredne, da napravimo ovinek«. Kuhar David Žefran in njegova ekipa tukaj predstavljata prefinjeno gastronomsko sintezo regije – spretno interpretirano in pripravljeno, s poudarkom na lokalnih sestavinah.

V vseh kategorijah se Slovenija ponaša z devetimi restavracijami z MICHELINOVIMI zvezdicami, kar potrjuje njen status pomembne gastronomske destinacije v Evropi.

Plesnik je bil za svoje navdihujoče zaveze k okolju prijaznejši gastronomiji nagrajen z MICHELINOVO zeleno zvezdico

MICHELINOVA zelena zvezdica nagrajuje pobude prelomnih restavracij, ki se v celoti zavežejo k ponovnemu razmisleku o svojem vplivu in spodbujanju močnega gastronskega prehoda. Za svojo izjemno filozofijo in zavezanost okolju prijaznejšemu pristopu h gastronomiji je ena restavracija na novo prejela MICHELINOVO zeleno zvezdico.

Plesnik, ki se letos uvršča v glavni izbor, izstopa s svojim celostnim 360-stopinjskim pristopom, posvečenim spoštovanju narave in lokalnega okolja. Nahaja se v osrčju Logarske doline in njegova kuhinja uteleša dve različni, a harmonični duši: po eni strani spoštuje zgodovinske recepte Marije Plesnik, ki je tukaj kuhala v 40. letih prejšnjega stoletja, po drugi strani pa ponuja prefinjen degustacijski meni, usmerjen v fino kulinariko. Posebno pozornost ves čas posvečajo lokalnim sestavinam, od katerih mnoge – zlasti meso in zelenjava – prihajajo neposredno s kmetije, ki je v lasti restavracije.

S to novo nagrajeno restavracijo in s skupaj 8 restavracijami, ki to priznanje letos ohranjajo, se Slovenija zdaj ponaša z 9 restavracijami z oznako MICHELINOVA zelena zvezdica, pri katerih je vir navdiha zavezanost preoblikovanju gastronomije.

Tri restavracije so na novo prejele priznanje Bib Gourmand

Priznanje Bib Gourmand v izboru restavracij vodnika MICHELIN izpostavlja lokale, ki izstopajo po odličnem razmerju med ceno in kakovostjo ter ponujajo celovit obrok po dostopni ceni.

Lesnika, nova restavracija v izboru s priznanjem Bib Gourmand, je očarljiva restavracija v Mozirju, majhnem mestu ob reki Savinji. Deluje tudi kot bar in družabno središče za lokalno skupnost ter ponuja bogato in dobro pripravljeno tradicionalno kuhinjo.

Dve že predhodno izbrani restavraciji sta bili povišani v kategorijo Bib Gourmand, kar odraža dvig njunih kulinaričnih standardov ob hkratnem ohranjanju dostopnih



MICHELIN GUIDE

cen: v restavraciji **Gredič** (Dobrovo v Brdih) kuhinja združuje mediteranske in srednjeevropske vplive, **Etna - picerija in restavracija** (Divača) pa ponuja sveže jedi, navdihnjene s sredozemskim pridihom.

Skupaj z devetimi restavracijami, ki ohranjajo priznanje Bib Gourmand iz lanskega leta, se je s temi tremi novimi skupno število lokalov, ki so v Sloveniji prepoznani po izjemnem razmerju med ceno in kakovostjo, povečalo na 12.

Glavnemu izboru se na pridružuje 9 restavracij, ki se jih na novo priporoča zaradi visokokakovostne kuhinje

Poleg restavracij z zvezdicami in restavracijami Bib Gourmand, inšpektorji vodnika MICHELIN priporočajo tudi restavracije, ki navdušujejo s svojo visokokakovostno kuhinjo.

V glavni izbor je bilo dodanih 9 novih restavracij, ki so jih med letnimi raziskavami prepoznali inšpektorji, s čimer se je skupno število izbranih restavracij v Sloveniji povzpelo na 51.

Med njimi je **JAZ by Ana Roš**, ki se nahaja v središču prestolnice. Ta prijeten sodoben bistro ponuja živahno vzdušje, kjer lahko gurmani uživajo v sproščeni in igrivi kuhinji. **Salicornia** v Kopru ponuja odlične morske jedi, navdihnjene z dnevno tržnico. Bar **Grad Štanjel Restaurant & Lounge** je izjemen gurmanski bistro, ki se nahaja v zgodovinski vasi Štanjel.

Druge nove restavracije v glavnem izboru so:

- Old Cellar Bled (Stara klet Bled) (Bled)
- Hiša Raduha (Luče)
- Dveri Pax (Jarenina)
- TaBar (Ljubljana)
- The Restaurant (Ljubljana)
- Plesnik (Solčava)

MICHELINOVE posebne nagrade

S posebnimi nagradami želi vodnik MICHELIN poudariti in proslaviti neverjetno raznolikost vlog na področju gastronomije, pa tudi najbolj nadarjene in navdihujoče strokovnjake.

Nagrada za mladega kuharja - Filip Matjaž – COB

Filip Matjaž iz COB prejme nagrado MICHELIN za mladega kuharja za svojo predanost istrski kuhinji ter svoje izvirne in ustvarjalne interpretacije.

Nagrada za storitve – Jan Sinčič – Salicornia



MICHELIN GUIDE

MICHELINOVO nagrado za izvajanje storitev prejme **Jan Sinčič** iz Salicornie za njegovo prijaznost ter topel in neformalni sprejem, zaradi katerega se gostje resnično počutijo kot doma.

Nagrada za sommelierja – Anže Kristan – Gostilna Pri Lojzetu

MICHELINOVO nagrado za sommelierja prejme **Anže Kristan** iz Gostilne Pri Lojzetu, izjemen poznavalec odličnih slovenskih vin in skrbnik kleti, ki je hkrati odprta tudi za mednarodni trg.

Vsa priporočila vodnika MICHELIN za Slovenijo so na voljo na spletni strani in mobilni aplikaciji vodnika MICHELIN.

Restavracije se pridružujejo izboru hotelov vodnika MICHELIN, ki ponuja najbolj izjemne in nepozabne namestitve v Sloveniji in po svetu.

Vodnik MICHELIN Slovenija 2025 na kratko:

72 restavracij (vključno z 10 novimi):

- 1 restavracija s tremi MICHELINOVIMI zvezdicami;
- 1 restavracija z dvema MICHELINOVIMA zvezdicama;
- 7 restavracij z eno MICHELINOVO zvezdico;
- 12 restavracij Bib Gourmand (vključno s 3 novimi);
- 51 izbranih restavracij (vključno z 9 novimi);
- 9 restavracij z MICHELINOVO zeleno zvezdico (vključno z 1 novo).



Vodniki MICHELIN praznujejo 125-letnico!



iOS



Android

guide.michelin.com

facebook.com/MichelinGuideWorldwide/

instagram.com/michelinguide

youtube.com/@MICHELINguideInternational



MICHELIN GUIDE

O Michelinu

Michelin gradi vodilnega svetovnega proizvajalca kompozitov in izkušenj, ki spreminjajo življenja. Michelin, ki je pionir na področju inženirskih materialov že več kot 130 let, je v edinstvenem položaju, da odločilno prispeva k človeškemu napredku in bolj trajnostnemu svetu. Michelin, ki se opira na svoje poglobljeno znanje na področju polimernih kompozitov, nenehno uvaja inovacije za proizvodnjo visokokakovostnih pnevmatik in komponent za kritične aplikacije na zahtevnih področjih, kot so mobilnost, gradbeništvo, aeronavtika, nizkoogljična energija in zdravstvo. Skrb, ki jo posvečajo svojim izdelkom, in poglobljeno poznavanje strank navdihujeta Michelin, da ponuja najboljše izkušnje. To sega od zagotavljanja povezanih rešitev, ki temeljijo na podatkih in umetni inteligenci za profesionalne vozne parke do priporočanja izjemnih restavracij in hotelov, ki jih je izbral vodnik MICHELIN. Michelin ima sedež v Clermont-Ferrandu v Franciji, prisoten pa je v 175 državah in zaposluje 129.800 ljudi.

(www.michelin.com)

SKUPINA MICHELIN – STIKI Z JAVNOSTMI

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 dni v tednu

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

www.michelin.com

Sledite nam na X

@Michelin

<https://x.com/Michelin>



VODNIK MICHELIN SLOVENIJA 2025

(N: Novo)

Tri MICHELINOVE zvezdice

Restavracija	Kraj
Hiša Franko	Kobarid

Dve MICHELINOVI zvezdici

Milka	Kranjska Gora
-------	---------------

Ena MICHELINOVA zvezdica

Pavus	Laško
Dam	Nova Gorica
COB	Portorož
Hiša Linhart	Radovljica
Grič	Šentjošt nad Horjulom
Gostilna Pri Lojzetu	Vipava
Hiša Denk	Zgornja Kungota

Restavracije z MICHELINOVO zeleno zvezdico

Galerija okusov	Petrovče
Gostilna Repovž	Šentjanž
Gostilna Krištof	Kranj
Špacapanova Hiša	Komen
Plesnik N	Solčava
Gostilna Mahorčič	Rodik
Hiša Linhart	Radovljica
Grič	Šentjošt nad Horjulom
Hiša Franko	Kobarid

Restavracije Bib Gourmand

LALÚ Bistro	Celje
Etna N	Divača
Gredič N	Dobrovo v Brdih
Gostilnica Ruj	Dol pri Vogljah

MICHELIN GUIDE

Triangel	<i>Gozd Martuljek</i>
Restavracija Jožef	<i>Idrija</i>
Lesnika N	<i>Mozirje</i>
Kodila	<i>Murska Sobota</i>
Gostilna Rajh	<i>Murska Sobota</i>
Gostilna Mahorčič	<i>Rodik</i>
Restavracija Majerca	<i>Stara Fužina</i>
Gostilna in vinoteka Faladur	<i>Vipava</i>

Izbrane restavracije

Old Cellar Bled N	<i>Bled</i>
Restavracija 1906	<i>Bled</i>
Julijana	<i>Bled</i>
A3	<i>Brestanica</i>
Ošterija Debeluh	<i>Brežice</i>
Gostilna Vovko	<i>Brusnice</i>
Gostilna Franci	<i>Celje</i>
Dvor Jezeršek	<i>Cerklje na Gorenjskem</i>
Restavracija Hotela Marina	<i>Izola</i>
Hiša Torkla	<i>Izola</i>
Dveri Pax N	<i>Jarenina</i>
Špacapanova Hiša	<i>Komen</i>
Kogo	<i>Koper</i>
Salicornia N	<i>Koper</i>
Gostilna Krištof	<i>Kranj</i>
Altrokè	<i>Ljubljana</i>
Georgie Bistro	<i>Ljubljana</i>
Breg	<i>Ljubljana</i>
Peti 181	<i>Ljubljana</i>
AFTR	<i>Ljubljana</i>
PEN KLUB Restavracija	<i>Ljubljana</i>
Jaz by Ana Roš N	<i>Ljubljana</i>
Restavracija CUBO	<i>Ljubljana</i>
Gostilna AS	<i>Ljubljana</i>
Restavracija Shambala	<i>Ljubljana</i>
Sushimama	<i>Ljubljana</i>
Gostilna na Gradu	<i>Ljubljana</i>
JB Restavracija	<i>Ljubljana</i>
Restavracija Strelec	<i>Ljubljana</i>
B-Restaurant	<i>Ljubljana</i>

MICHELIN GUIDE

TaBar N	<i>Ljubljana</i>
Landerik	<i>Ljubljana</i>
The Restaurant N	<i>Ljubljana</i>
Hiša Raduha N	<i>Luče</i>
City Terasa	<i>Maribor</i>
MAK	<i>Maribor</i>
Restavracija Sedem	<i>Maribor</i>
Restavracija Calypso	<i>Nova Gorica</i>
Restavracija Grad Otočec	<i>Otočec na Krki</i>
Galerija okusov	<i>Petrovče</i>
Stara Gostilna	<i>Piran</i>
Sophia	<i>Portorož</i>
Rizibizi	<i>Portorož</i>
Vila Podvin	<i>Radovljica</i>
Gostilna Repovž	<i>Šentjanž</i>
Danilo	<i>Škofja Loka</i>
Plesnik N	<i>Solčava</i>
Kendov Dvorec	<i>Spodnja Idrija</i>
Grad Štanjel Restaurant & Lounge N	<i>Štanjel</i>
Miza za štiri	<i>Zgornja Polskava</i>
Vila Planinka	<i>Zgornje Jezersko</i>