

Prestižne Michelinove zvezdice desetim slovenskim restavracijam

16.6.2026 - | gov.si

Slovenska gastronomija znova beleži izjemen mednarodni uspeh. Slavni kulinarični vodnik Michelin Guide, najmočnejša znamka na področju gastronomije, je danes že sedmič zapored izpostavil najboljše slovenske restavracije in ponovno potrdil vrhunsko kakovost in raznolikost slovenske gastronomije. V vodnik je letos uvrščenih kar 74 restavracij, deset od teh pa je skupaj prejelo 13 zvezdic.

Podpredsednik vlade in minister za gospodarstvo, delo in šport dr. Anže Logar dr. Anže Logar in mag. Maja Pak Olaj

Podpredsednik vlade in minister za gospodarstvo, delo in šport dr. Anže Logar je ob podelitvi letošnjih priznanj Michelin Guide Slovenia poudaril: »Po zaslugi vrhunskih in kreativnih chefov ter njihovih uigranih profesionalnih ekip, katerih restavracije in gostilne so uvrščene v svetovno priznani gastronomski vodnik Michelin, je Slovenija danes prepoznavna in uveljavljena gastronomska destinacija. K nam prihajajo gurmani z vsega sveta, mnogi pa svojo izbiro počitniške destinacije načrtujejo prav zaradi vrhunske kulinarike. Turizem in gastronomija sta pomembna stebra slovenskega gospodarstva, zato si prizadevamo za dvig kakovosti storitev, večjo produktivnost in višjo dodano vrednost, kar je ključnega pomena za mednarodno konkurenčnost. Te cilje lahko dosegamo le s predanimi, ustvarjalnimi in vizionarskimi posamezniki, kakršni so tudi letošnji prejemniki prestižnih Michelinovih priznanj.«

Direktorica Slovenske turistične organizacije mag. Maja Pak Olaj je ob razglasitvi izbora poudarila: »Letošnji rezultati Michelin Guide Slovenia znova potrjujejo, da Slovenija utrjuje položaj ene najbolj prepoznavnih gastronomskih destinacij Evrope. Uvrstitev 74 restavracij iz različnih delov države kaže, da vrhunska gastronomija postaja vse pomembnejši del kakovostne turistične ponudbe Slovenije in eden ključnih vzvodov za razvoj turizma z višjo dodano vrednostjo. Sodelovanje z Michelinom prispeva k mednarodni prepoznavnosti Slovenije, dvigu kakovosti ponudbe ter krepitvi ugleda slovenskih chefov in restavracij. Posebej nas veseli, da je bilo v Sloveniji letos prvič podeljeno priznanje Opening of the Year Award, ob njem pa ponovno tudi priznanja Young Chef Award, Sommelier Award in Service Award, ki izpostavljajo odličnost na različnih področjih gastronomije. Slovenija se po številu Michelinovih restavracij glede na število prebivalcev uvršča v evropsko povprečje držav, vključenih v Michelinov vodnik, kar potrjuje izjemen kakovost in ambicioznost slovenske gastronomije. Iskrene čestitke vsem nagrajenim. Na Slovenski turistični organizaciji bomo tudi v prihodnje krepili razvoj in mednarodno prepoznavnost Slovenije kot destinacije vrhunskih gastronomskih doživetij.«

Hiša Franko z Ano Roš je tudi letos ohranila najvišje priznanje – tri Michelinove zvezdice. Restavracija Milka z Davidom Žefranom je ponovno prejela dve zvezdici. Eno zvezdico si je prislužilo osem restavracij, eno več kot lani, in sicer Marko Magajne iz restavracije Galerija okusov iz Petrovč. Ostali prejemniki ene zvezdice so še COB, chef Filip Matjaž; Dam, chef Uroš Fakuč; Gostilna pri Lojzetu, chef Tomaž Kavčič; Grič, chef Luka Košir; Hiša Denk, chef Gregor Vračko; Hiša Linhart, chef Uroš Štefelin in Pavus, Marko Pavčnik. Oznako Bib Gourmand, priznanje odličnega razmerja med kakovostjo in ceno, je prejelo 12 restavracij. Letos je vodnik Michelin Guide Sloveniji prvič podelil posebno priznanje za odprtje leta (angleško Opening of the Year Award), ki je pripadlo Gostilni Francl iz Celja. Podeljena so bila tudi priznanja, ki izpostavljata mladega kuharskega talenta (angleško Young Chef Award), ki ga je prejel Marko Magajne iz Galerije Okusov, priznanje za

poglobljeno znanje o vinu (angleško Service Award), ki ga je prejel Nejc Garčnik iz Griča. Priznanje za prijazen, topel in sproščen sprejem, ki ustvarja občutek domačnosti in pristne gostoljubnosti (angleško Sommelier Award) pa je prejel Peter Patajc, Gostilnica Ruj.

Slovenija se s tem ponovno uvršča ob bok gastronomskim velesilam. Michelinova priznanja krepijo mednarodni ugled Slovenije kot vrhunske gastronomske destinacije, spodbujajo dvig kakovosti v panogi ter prispevajo k razvoju trajnostnega turizma in višje dodane vrednosti.

Slovenska izdaja Michelinovega vodnika

Prvo izdajo vodnika je Slovenija dobila leta 2020 in že v prvem letu sodelovanja smo dosegli izjemne uspehe: Michelin Guide je podelil zvezdice šestim restavracijam, in sicer petim po eno, eni pa dve. V letu 2021 smo dobili eno zvezdico več – šest restavracij je prejelo eno zvezdico, ena pa dve. Leta 2022 pa je bilo restavracij z eno zvezdico devet, ena restavracija pa je tudi to leto prejela dve zvezdici. Razglasitev leta 2023 je prinesla eno restavracijo s tremi zvezdicami, eno restavracijo z dvema zvezdicama ter sedem restavracij z eno zvezdico. Leta 2024 je bilo v vodnik uvrščenih že 63 restavracij. Hiša Franko z Ano Roš je obdržala najvišje priznanje, tri zvezdice, Restavraciji Milka z Davidom Žefranom pa so Michelinovi ocenjevalci ponovno prisodili dve zvezdici. Z eno zvezdico so nagradili še osem restavracij, med njimi novinko Restavracija Pavus. Osem restavracij pa je prejelo tudi zeleno zvezdico za trajnost. Lani je bilo v Michelin Guide Slovenia uvrščenih 72 restavracij, devet več kot leto prej. Podeljenih je bilo 12 slovenskih zvezdic. Hiša Franko z Ano Roš je ohranila najvišje priznanje – tri Michelinove zvezdice, restavracija Milka z Davidom Žefranom je prejela dve zvezdici, eno zvezdico pa si je prislužilo sedem restavracij. Priznanje odličnega razmerja med kakovostjo in ceno - oznako Bib Gourmand je prejelo deset restavracij, zeleno Michelinovo zvezdico pa je prejelo devet restavracij. Lani so bila Sloveniji prvič podeljena tri posebna priznanja: Young Chef Award, Service Award in Sommelier Award.

<https://www.gov.si/novice/2026-06-16-prestizne-michelinove-zvezdice-desetim-slovenskim-restavracijam>