

CHEF'S TABLE

Stretnite a ochutnajte kulinárske umenie TOP šéfkuchárov Slovenska.

16.6. 2023



17.6. 2023



CHUTNEY REŠTAURÁCIA INDICKÁ KUCHYŇA



Ménu v Chutney reštaurácii je prispôbené pravým indickým chutiám, v ktorých používajú výhradne indické suroviny. Šéfkuchári z reštaurácie Chutney pripravujú indické jedlá z oblasti Pandžábu a okolia, odkiaľ priamo pochádzajú. Všetky pripravované jedlá majú autentickú chuť. Ochutnajte s nami ich výnimočné jedlá ako sú Butter Chicken, Chicken Tikka Masala, obľúbený indický syr – paneer, ktorý si sami vyrábajú a je ich špecialitou alebo unikát Indická pizza.

30.6. 2023



1.7. 2023



ZDENKO KRAMARČÍK AMERICKO-TALIANSKA KUCHYŇA



Kramarčík Zdenko momentálne pôsobí ako Executive Chef novootvorenej reštaurácie Olivia's Žilina. Kuchárskemu remeslu zasvätil svoju celú cestu. Po vyštudovaní strednej školy odbor kuchár, sa venuje len jednému a to je varenie. Učil sa od tých najlepších slovenských šéfkuchárov, pretože zdieľa ideu, že Slovensko má čo ponúknuť vo svete gastronómie. Momentálne sa venuje reštaurácii Olivia's a taktiež externe pre bývalý projekt Chateau Gbelfany, kde je súčasťou rôznych degustčných večerí. Veľkou vášňou je otvorený oheň a grilovanie.

14.7. 2023



15.7. 2023



MÁRIO ŽUŽIČ TALIANSKA KUCHYŇA



Mário Žužič zbiera skúsenosti v bratislavských reštauráciách. Pracuje ako Executive Chef de Cuisine v prominentnej reštaurácii Aucafe, Portafino, Wine & Tapas bar by Provina. Bol na stáži u známeho šéfkuchára Gordona Ramseyho v londýnskej reštaurácii Pétrus, kde ho skolil uznávaný Headchef Larry Jayasekara a jeho team. Zúčastnil sa školenia u Petra Koukolíčka v Prahe, kde detailne spoznal molekulárnu kuchyňu. V Ríme vo svete uznávanej škole Coquis ho skolil michelinský kuchár Angelo Troiani. V roku 2019 patril medzi TOP 20 šéfkuchárov na Slovensku.

28.7. 2023



29.7. 2023



GABO KOCÁK ÁZIJSKÁ KUCHYŇA



Gabo Kocák je jedným z najúspešnejších slovenských šéfkuchárov a je známy aj z TV. Má bohaté skúsenosti zo zahraničia. Viac ako 10 rokov pôsobil v podnikoch Comme Chez Soi v Bruseli, Hangar 7 v Salzburgu či De Librije v Holandsku, niektoré z nich boli ocenené aj Michelinskou hviezdou. V luxusnej salzburskej reštaurácii Schloss Aigen bol šéfkuchárom. Tam si pochutnali na jeho špecialitách aj Cameron Diaz s Tomom Cruisom. Bol spolujajiteľom reštaurácie Culinarium, viedol kuchyňu v Hoteli Lamnica od otvorenia a aktuálne pôsobí v reštaurácii Doma u nás v Poprade, ktorú navštívili aj slávni Geissenovci.

11.8. 2023



12.8. 2023



VOJTO ARTZ ŠPANIELSKA KUCHYŇA



Prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov, Ambassador a člen Výboru „Woldchefs without Borders“ pri svetovej organizácii WACS, šéfkuchár a člen tímu Bocuse d'Or Slovensko, šéfkuchár spoločnosti Metro, pôsobil ako šéfkuchár hotela Tri Studničky a v rôznych bratislavských reštauráciách. Je známy z TV Markízy z relácií Chutovky, Tulinárium, Teleráno a Masterchef, ale aj vďaka knihám o varení. Absolvent Yves Thuries Culinary Academy - Škola pre profesionálnych kuchárov. Od roku 2007 sa venuje molekulárnej gastronómii a je jej hlavnou postavou a školiteľom. Držiteľ rôznych prestížnych ocenení, 3. miesto za svetovej kuchárskej olympiády IKA Erfurt 2008 a 3. miesto z The Emirates Salon Culinare v Dubaji 2011. Držiteľ Ródu Prezidenta SZKC a Ródu Sv. Vavrinca. V roku 2018 mu bol udelené ocenenie Gurmán Award - Grand Prix za prínos pre slovenskú gastronómiu.

25.8. 2023



26.8. 2023



DANIEL HRIVŇÁK SLOVENSKÁ KUCHYŇA



Daniel Hrivňák sa venuje profesionálnej gastronómii už od svojich 17 rokov, začína ako šéfkuchár v Bratislave a bol poverený chodom talianskej reštaurácie Paparazzi. Absolvoval významné eventy akými je aj Ples v Opere. Roky patril k známym tvárom gastro scény, pôsobil v populárnom Au Café, ktorá patrí do skupiny Roman Restaurant. Tu sa neskôr stal aj executive chefom celej siete a neskôr pôsobil aj v reštaurácii v hoteli Loft. Od roku 2005 držiteľom osvedčenia Diner Amical - Confrerie de la chaine des Rôtisseurs. Je víťazom súťaže Incheba Gastro cup 2011, držiteľ zlatej medaily Incheba Gastro Cup 2012, držiteľ bronzu Tatranský kuchár 2012. Zatiaľ najväčším súťažným úspechom je bronzová medaila zo Salon Culinare Mondial - Igeho 2013 vo švajčiarskom Baseli. Je známy z TV Markízy z Telerána, kam chodí od roku 2015 variť. Na svojej podnikateľskej ceste je momentálne majiteľom Salašu Sobotišťan a Starej Kotalne v Senici a najnovší prírastok v Hrabovskej doline spolu s Karolom Sklenárom obhospodarujú reštauráciu U nás na Liptove vo Fatraparku 2.

1.9. 2023



2.9. 2023



PETER BRACHO FRANCÚZSKA KUCHYŇA



Peter Bracho je šéfkuchárom hotela Liptovský dvor a historického kaštiela vo Voderadoch. Master kuchár SR 2016/2017 a víťaz piateho ročníka INTERREGIONAL CULINARY CUP OF EUROPEAN REGIONS 2019. Je ambicióznym kuchár, ktorý kladie dôraz na kvalitu, lokalnosť a čerstvosť potravín. V minulosti varil vo Viedni, v Nemecku, v reštaurácii šéfkuchára Pavla Pospíšila. Zúčastnil sa na rozbehnutí reštaurácie v Dubaji na EXPO 2020 - Warhalsbarandbistro v Slovenskom pavilóne.