

SPOROČILO ZA JAVNOST

KRANJSKOGORSKE RESTAVRACIJE ENA ZA DRUGO PREJEMAJO PRESTIŽNE KULINARIČNE NAGRADE

Kranjska Gora, 05.07.2024 - Po letu 2022, ko se je Restavracija Milka prvič uvrstila med dobitnike prestižne kulinarčne nagrade Michelin se zdi, da je za restavracije na destinaciji Kranjska Gora le nebo meja. Odtlej so različne restavracije prejele številne nagrade in bile uvrščene na prestižne sezname najboljših restavracij v Sloveniji in Evropi. Restavracija Milka pa je pridobila in uspešno zadržala že drugo [Michelinovo zvezdico](#).

Najnovejše novice s področja kulinarike prihajajo iz **Gault & Millau**, enega izmed treh najvplivnejših mednarodnih vodnikov v svetu gastronomije. Prepoznan je po svojih kuharskih kapah, ki jih podeljuje restavracijam po svetu. Restavracije, ki izpolnjujejo kriterije Gault & Millau, lahko pridobijo od ene do pet kuharskih kap in so uvrščene v vodnik. Milka je pridobila kar 4 kape in se uvrstila med 10 najboljših slovenskih restavracij ter se tako postavila ob bok prestižni Hiši franko, JB restavraciji, Hiši Denk in ostalim vrhunskim slovenskim restavracijam, ki tako kot restavracija Milka pobirajo nagrado za nagrado. **Chef leta 2024** po izboru Gault & millau je postal **David Žefran** iz restavracije Milka v Kranjski Gori. Z dvema kapama je bila nagrajena [restavracija Pino Alpino](#). V svoji obrazložitvi so se ocenjevalci pri Gault & Millau navduševali nad priporočilom mladega **chefa Maja Suhadolnika**, ki prinaša svežino in inovativnost v tradicionalno gorenjsko kulinariko. Dve kapi si je prislužila še [restavracija Lipa](#) v Kranjski Gori.

Še večji in bolj pester nabor restavracij so ocenili v ugledni **avstrijski gastronomski reviji Falstaff**, ki je včeraj objavila svež izbor slovenskih restavracij, ki so po njihovem mnenju najboljše restavracije letošnjega leta. Letos so **Falstaffove vilice** podelili tudi **4 gostincem destinacije Kranjska Gora**. **Restavracija Milka** pa se je uvrstila med **TOP 3 slovenske restavracije** in sicer na drugo mesto, pred njo je le Hiša Franko. Poleg poprej omenjenih restavracij Pino Alpino in restavracije Lipa se je med najboljše uvrstila še [restavracija Triangel iz Gozd Martuljka](#), ki jo vodi **chef Jon Zupan**. To je za [Michelinovi BIB Gourmand](#), kjer ocenjujejo razmerje med ceno in kakovostjo oziroma kot so zapisali visoko kakovostno avtentično doživetje po ugodnih cenah. To je že druga prestižna nagrada za Zupana v manj kot mesecu dni.

Vsem nagrajencem čestitamo!