

## **Deset MICHELIN Hvězd pro Českou republiku - ocenění, která sahají daleko za hranice Prahy**

**Mariánské Lázně, 11. prosince 2025 - Česká gastronomie se těší rostoucímu uznání. Průvodce MICHELIN poprvé představuje výběr nejlepších restaurací v celé České republice, který doplňuje dosavadní výběr 24 pražských podniků. Nový národní přehled zahrnuje jednu restauraci se dvěma hvězdami a osm podniků s jednou hvězdou, což potvrzuje pozici Česka jako gastronomické destinace, kterou stojí za to navštívit. Oficiální představení průvodce MICHELIN Česká republika se uskutečnilo 11. prosince v Mariánských Lázních.**

V Česku je celkem devět restaurací oceněných MICHELIN Hvězdou za vrcholnou gastronomii, 18 podniků získalo označení Bib Gourmand za vynikající poměr ceny a kvality a čtyři restaurace obdržely Zelenou Hvězdu za udržitelný a odpovědný přístup. Celkový výběr 79 restaurací odráží působivou rozmanitost kulinařských stylů, které lze v České republice objevovat, z nichž mnohé čerpají inspiraci z historie a kultury této země.

Místní speciality jsou kreativně pojaty s respektem k tradici a přinášejí pokrmy, jež jsou lehké, vyvážené a snadno stravitelné. Šéfkuchaři dávají přednost lokálním surovinám, které přetvářejí pomocí mezinárodních kulinařských technik. Řada špičkových restaurací má vlastní zahrady nebo úzce spolupracuje s místními farmáři, rybáři a dodavateli. Česká republika také nabízí bohatou nabídku vyhlášených piv a vynikajících vín, která si zaslouží zvláštní pozornost.

*„Díky jedinečné kombinaci tradice a modernity zve česká gastronomie místní gurmány i návštěvníky z celého světa na kulinařské objevování. Jsme hrdí, že s touto novou selekcí nyní oceňujeme restaurace po celé zemi, nejen v Praze, a uznáváme tak dovednosti, nasazení a vynikající kvalitu restaurací v České republice,“ říká **Gwendal Poullennec, mezinárodní ředitel průvodce MICHELIN.** „Naši inspektoři procestovali Česko křížem krážem, aby našli nejlepší restaurace v zemi. Navštívili nejen velká města, ale i menší obce, a zvláště je zaujaly vynikající vinařské oblasti. Velmi si rovněž cenili výjimečné pohostinnosti, se kterou se setkali po celé zemi.“*

Inspektoři sestavili výběr výjimečných restaurací, které názorně ukazují neustálý vývoj české gastronomické scény.

### **Restaurace se dvěma hvězdami**

Česko se může pochlubit špičkovou gastronomií, včetně restaurace oceněné dvěma Michelinými Hvězdami. V **restauraci Papilio** ve Vysokém Újezdu,

umístěné v bývalých zámeckých stájích s nádhernou klenbou, připravuje **Jan Knedla** se svým týmem v otevřené kuchyni degustační menu až o deseti chodech. Tento šéfkuchař kreativně přetváří pokrmy ze svého dětství a pracuje s kvalitními surovinami, z nichž většina pochází z lokálních zdrojů.

### Osm restaurací s jednou hvězdou

V Česku je osm restaurací oceněných jednou MICHELIN Hvězdou, přičemž šest z nich tuto hvězdu získalo poprvé. Patří mezi ně restaurace **ESSENS** v Hlohovci u Břeclavi, kde si v elegantním prostředí pochutnáte na moderních pokrmech z regionálních a sezónních surovin, **Entrée** v Theatre Hotelu v Olomouci s otevřenou kuchyní menu s jedinečným konceptem, stejně jako stylová restaurace **La Villa** ve Zlíně, která nabízí fúzi francouzské a české kuchyně. V Praze zaujme například restaurace **LEVITATE**, která nabízí jedinečnou atmosféru kombinující historické a moderní prvky. Její kuchyně kombinuje především české suroviny s asijským kořením a severskými prvky. Dvě další pražské restaurace, **Field** a **La Degustation Bohême Bourgeoise**, obhájily své Michelinské Hvězdy.

### 18 Bib Gourmand

V české selekci udělil průvodce MICHELIN ocenění Bib Gourmand 18 restauracím, což je ocenění udělované za velmi dobrý poměr ceny a kvality. Mezi 15 nových restaurací oceněných Bib Gourmand patří například **Šupina a Šupinka** v Třeboni, umístěná v areálu nádherného zámku, která je obzvláště zajímavá pro milovníky ryb, dále **Bar ATELIER & bistro** v Brně, s uvolněnou moderní atmosférou v historickém prostředí a malou sezónní nabídkou jídel. Neméně zajímavé je také **Long Story Short Eatery & Bakery** v Olomouci, moderní bistro postavené na principu sdílených talířů, nebo **MIURA** v Čeladné nabízející atraktivní kombinaci regionálních jídel, mezinárodních klasik a degustačního menu, či **Výčep** v Praze, živé neformální místo nabízející poctivou českou kuchyni v moderním pojetí. Tři pražské restaurace, které již získaly ocenění Bib Gourmand, ho dokázaly obhájit.

Zde je kompletní seznam restaurací s oceněním Bib Gourmand:

Kromě restaurací, které byly oceněny hvězdami nebo oceněním Bib Gourmand, zahrnuje výběr 52 restaurací, jejichž kuchyně vyniká pečlivou přípravou a kvalitou jídel. Inspektorky a inspektoři ocenili například **Kohout NA VÍNĚ v Brně-středu**, malé moderní bistro s příjemnou atmosférou, které nabízí sezónní menu nebo jídla à la carte, a také restauraci **Tlustá Kachna v Chrudimi**, která se nachází přímo na náměstí a láká hosty svou útulnou atmosférou a chutnou „domácí“ kuchyní. Za zmínku stojí také **Babiččina zahrada v Průhonicích**, kde se v útulném venkovském prostředí a na pěkné zahradní terase podávají sezónní a tradiční pokrmy, a **Chapelle** v Písku, jejíž moderní koncept se odráží v elegantním, světlém

interiéru s otevřenou kuchyní a v pokrmech inspirovaných českou i mezinárodní kuchyní.

### **Tři MICHELIN speciální ocenění**

Za vynikající výkon byli třemi speciálními oceněními MICHELIN (**Service Award**, **Young Chef Award** a **Sommelier Award**) vyznamenáni tři profesionálové ve svém oboru.

**Cenu za nejlepší servis** získal **Miroslav Nosek**, který se suverénně a pozorně stará o hosty jako hostitel v pražské restauraci Field. Je přátelský, komunikativní a vždy připravený pomoci. On i jeho tým profesionálně doprovázejí moderní a kreativní kuchyni šéfkuchaře a spolumajitele Radka Kašpárka, díky jehož schopnostem restaurace i letos obhájila Michelinskou Hvězdu.

Cenu Young Chef Award získává **Khanh Ta**, šéfkuchař vietnamské restaurace **Taro**, která se rovněž nachází v Praze. Navzdory svému mládí připravuje jídla, která jsou sofistikovaná, přístupná, elegantní a precizně provedená, přičemž každé odráží jeho citlivost a vášeň.

**Zdeněk Oudes** z pražské restaurace **Marie B** získal ocenění **Sommelier Award**. Je to právě on, kdo s nadšením doporučuje vybraná vína z pečlivě sestaveného vinného lístku, která skvěle doplňují šéfkuchařovo degustační menu Carte Blanche, jež je moderní a kreativní, ale stále vychází z české tradice.

### **Čtyři Zelené Hvězdy**

Zelená Hvězda je udělována restauracím, které inspektory zaujaly inspirativními postupy, udržitelným přístupem a inovacemi. Toto ocenění bylo uděleno čtyřem restauracím: **Dvůr Perlová voda** v Budyni nad Ohří, restaurace **LEAF** a **Štangl** v Praze a **Sůl a Řepa** ve Strakonici. Tyto restaurace reprezentují měnící se gastronomii založenou na autentických konceptech a inspirativních přístupech, jež utvářejí budoucnost gastronomie.

## **Přehled průvodce MICHELIN Česká republika 2025**

(Celkem je inspektory doporučeno 79 restaurací):

- 1 restaurace se dvěma hvězdami (z toho 1 nová)
- 8 restaurací s jednou hvězdou (z toho 6 nových)

- 18 restaurací s Bib Gourmand (z toho 15 nových)
- 4 restaurace se Zelenou Hvězdou (všechny 4 nové)

\*\*\*

**Michelin** je celosvětovým lídrem ve vývoji a výrobě kompozitních materiálů a produktů, které mění náš každodenní život. V oblasti materiálů je průkopníkem již více než 130 let. Při jejich vývoji se opírá o jedinečné odborné znalosti a významně tak přispívá k lidskému pokroku a udržitelnějšímu světu. Díky svému bezkonkurenčnímu mistrovství v oblasti polymerních kompozitů společnost Michelin neustále inovuje, aby mohla vyrábět vysoce kvalitní pneumatiky a důležité komponenty pro náročná odvětví, jako je přeprava, stavebnictví, letectví, nízkouhlíková energetika a zdravotnictví. Péče věnovaná jejím produktům a důvěrná znalost jejich použití umožňuje společnosti Michelin zajišťovat výjimečnou zákaznickou zkušenost, ať už jde o řešení založená na datech a umělé inteligenci pro profesionální vozové parky, nebo o objevování pozoruhodných restaurací a hotelů doporučených průvodcem MICHELIN. ([www.michelin.cz](http://www.michelin.cz))

**Follow all our news on X** @Michelin**MICHELIN GROUP MEDIA RELATIONS** 112, avenue Kléber - 75116 Paris +33 (0) 1 45 66 22 22 | 7 days a week  [www.michelin.com](http://www.michelin.com) @Michelin