Vitajte v Bratislave.

V meste, kde každý meter znamená zmenu prostredia, či atmosféry. Kde napriek - či práve vďaka - tomu, že ide o menšie mesto môžete v priebehu dňa zažiť obrovské množstvo chutných zážitkov.

A práve na chute sa budeme v tomto farebnom návode k hlavnému mestu Slovenskej republiky zameriavať. Poradíme Vám, kam sa ísť dobre najesť, napiť, či si len tak porelaxovať na teraske, s chutným drinkom v ruke. Ukážeme Vám, kde si zažiť tradičnú prešporskú kuchyňu, no aj kam chodia domáci na ázijské špeciality. Predstavíme Vám vinárne a domáce pivovary - a tiež Vás naučíme, ako si niektoré z našich tradičných špecialít pripravíte sami doma.

Trúfame si povedať, že len v máloktorom meste si zažijete takú plejádu rôznofarebných zážitkov, ako práve v Bratislave. Tak neváhajte, začítajte sa a pokúste sa ich vyskúšať všetky!

Vitajte v Bratislave, v meste chutí.

wi-fi

terasa

bezbariérový prístup

parkovisko v blízkosti

živá hudba

bezlepková ponuka

OBSAH

TRADIČNÁ BRATISLAVSKÁ KUCHYŇA 6

SVETOVÁ KUCHYŇA V BRATISLAVE 22

KAVIARNE, BISTRÁ, CUKRÁRNE A BARY 36

VEGE, VEGAN, RAW A TRHY 58

PIVO V MESTE 62

VÍNO V MESTE 72

RÝCHLOKURZ BRATISLAVSKEJ GASTRONÓMIE

Typická slovenská kuchyňa neexistuje v jednotnej forme, akú by ste čakali, ak sa spomenie napríklad čínska alebo indická. Hlavným dôvodom je obrovský počet rôznych historických vplyvov iných národností, čoho výsledkom je vysoká variabilita používaných ingrediencií, spôsobov prípravy a tým pádom farebnosti chutí.

Bratislava je toho priam ukážkovým príkladom. Toto mesto bolo vždy križovatkou rôznych národov a kultúr, hlavne Nemcov, Maďarov, Rakúšanov, Turkov a Čechov, čiže výsledkom, ktorý môžeme nazvať "tradičná bratislavská kuchyňa" sú jedlá, ktoré majú často základ v období Rakúsko - Uhorskej monarchie (napríklad wienerschnitzel, tafelspitz, perkelt či jókai polievka), jedlá z obdobia tureckých vpádov alebo jedlá, ktoré sa tradične pripravovali viac-menej na celom území Slovenskej republiky (bryndzové halušky, mäsá na rôznych omáčkach, klobásy, či divina).

Ak by ste chceli bratislavskú gastronómiu porovnávať s klasickými protipólmi "sever vs juh", mali by ste problém. Keďže Slovensko leží v samotnom srdci Európy, tak u nás nájdete ako ryby, olivový olej a víno, tak i divinu, mäso, masť a pivo.

Jednoducho povedané, je to u nás farebné :)

TRADIČNÁ BRATISLAVSKÁ KUCHYŇA

Miestna kuchyňa spája chute typické pre štyri najpočetnejšie národnosti, ktoré sformovali dnešnú podobu Bratislavy. Maďarská pikantnosť, rakúsky rezeň a zákusky, nemecká divina a klobásy, rovnako aj slovenské tradičné jedlá – to všetko nájdete vo väčšine reštaurácií. Spojte si to s bohatou tradíciou slovenských vinárskych oblastí, ktoré produkujú víno prevažne len pre náš trh, a výsledkom bude nezabudnuteľný kulinársky zážitok.

Každý kuchár vám potvrdí, že chute ľudí sa menia pomaly. Počas socializmu nebola dostupná až taká pestrosť. Po Nežnej revolúcii vznikol priestor pre cestovanie, čo zmenilo spôsob prípravy jedál, ako aj očakávania. To všetko prinieslo do bratislavských reštaurácií tzv. „kulinársku revolúciu“ 21. storočia a obľúbené televízne programy o varení túto zmenu iba urýchlili.

Aj napriek svojej bohatej a pestrej ponuke tradičných bratislavských jedál, v Bratislave tiež môžete ochutnať aj veľké množstvo gastronomických špecialít z rôznych kútov sveta, pripravených kuchármi s medzinárodnými skúsenosťami. Jedálne lístky sú čoraz viac založené na lokálnych ingredienciách a pri varení sa čoraz viac experimentuje. Preto aj jedno z našich najtradičnejších jedál, pečenú hus alebo kačicu s lokšami a sladkou kapustou možno v podnikoch ochutnať v nových podobách a mimoriadne zaujímavých kombináciách.

SAVOY RESTAURANT

Hviezdoslavovo námestie 3
Po - Ne: 6:30 - 22:00

web: savoyrestaurant.sk
fb: savoyrestaurant
tel: +421 2 593 904 00

10

Reštaurácia Savoy vždy patrila k nášmu hlavnému mestu tak, ako k Viedni patrí Práter. Preto všetkých domácich potešilo, keď ju po niekoľkoročnej pauze znovu v hoteli Carlton otvorili a pod vedením šéfkuchára Jozefa Risku začali opäť pretvárať gastronomický obraz hlavného mesta. Odporúčame navštíviť, ak sa Vám zažiadalo poriadnej úrovne.

Musíte skúsiť: Glazúrovaná bravčová panenka so sezamom, čili a medom.

#sophisticated #helpfulstaff #topchef #centre #luxurious

TRADIČNÁ BRATISLAVSKÁ KUCHYŇA

ZYLINDER

Hviezdoslavovo námestie 19
Po - Ne: 11:00 - 00:00

web: zylinder.sk
fb: ZylinderCafeRestaurant
tel: +421 2 208 636 86

Kto chce vyskúšať, ako to v Prešporku chutilo za čias cisára pána, nemôže si vybrať lepšie ako Zylinder. Táto reštaurácia ako jediná podáva tie najtradičnejšie delikatesy rakúsko - uhorskej kuchyne, medzi ktoré určite patrí Tafelspitz (špeciálne trojchodové menu) alebo dezert cisársky trhanec. Zylinder vás vráti do minulosti.

13

Musíte skúsiť: Tafelspitz a ako dezert cisársky trhanec.

#tafelspitz #austrohungariancuisine #service

RESTAURANT MATYŠÁK

Pražská 15
Po - Ne: 7:00 – 10:00,
11:30 – 22:00

web: hotelmatysak.sk
tel: Tel: +421 2 2063 4053

7

Podnik zameraný na panónsku, teda slovensko - česko-maďarskú kuchyňu návštevníci vyhľadávajú aj kvôli dlhej vinárskej tradícii. Najväčšou pýchou podniku je určite archívna pivnica so 45 tisíc fľašami kvalitného vína, no ani kvalita ponúkaných jedál ničím nezaostáva. Väčšina surovín pochádza z vlastnej produkcie a profesionálni someliéri vám s výberom vína ochotne poradia.

Musíte skúsiť: Mäso na akýkoľvek spôsob, nechajte si k nemu odporučiť víno.

#meat #wine #atmosphere #homegrown

KORZO

4

Hviezdoslavovo námestie 3
Po - Pia: 09:00 - 22:30
Sobota: 09:00 - 24:00
Nedeľa: 09:00 - 23:00

web: korzo.sk
fb: korzorestaurant
tel: +421 910 188 818

15% ZĽAVA S BRATISLAVA CITY CARD

Chobotnica, či pravý viedenský teľací rezeň so zemiakovým šalátom - Korzo sa nebojí vyjsť z škatuľky "tradičná prešporská kuchyňa" a s radosťou ponúkne aj svetové špeciality. S jazzovými koncertmi, bezlepkovým menu, úžasnou atmosférou a výhľadom na Hviezdoslavovo námestie je určite miestom, ktoré treba vyskúšať.

Musíte skúsiť: Hovädzí tatarák s prepeličím vajíčkom.

#schnitzel #terrace #livemusic #glutenfree

WIENER SCHNITZEL

Navštíviť Bratislavu a neochutnať rezeň, šniclu, či wiener-schnitzel by bolo veľkou škodou. Práve v Korze si môžete dať ten pravý viedenský - z teľaciny - z časti teľacieho stehna, ktorá sa volá orech.

Vznikol v Benátkach, kde vojenský maršál Joseph Radecky ochutnal milánsku teľaciu kotletu, ktorá sa obaľovala v múke, vajíčku a strúhanke spolu s nastrúhaným parmezánom, a tak sa vypražila. Okamžite o tomto jedle informoval svojho vládcu, rakúsko - uhorského cisára Františka Jozefa, ktorý si poručil pripraviť ho, lenže vo Viedni nemali parmezán...a tak ho tam jednoducho nedali.

Františkovi Jozefovi táto nová verzia zachutila natoľko, že keď mu parmezán zohnali a pripravili originál, poslal ich s tým kadeľahšie - on už mal svoj wienerschnitzel.

CARNEVALLE

3

Hviezdoslavovo námestie 20
Po - So: 11:00 - 24:00
Ne: 11:00 - 11:00

web: carnevalle.sk
fb: restaurantcarnevalle
tel: +421 2 208 636 37

Existuje opak vegetariána? Niekto, kto vôbec nejedáva zeleninu, ale iba napríklad steaky? Odpoveď nepoznáme, ale ak by bol, tak by jedával iba v Carnevalle. Domácimi nazývané "Carne" totiž ponúka neuveriteľnú plejádu šťavnatých steakov a iných dobrôt z mäsa, ktoré si môžete vybrať priamo z výkladu - ak chcete. Carnevalle určite už niekoľko rokov patrí k tomu najlepšiemu, čím bratislavská steaková scéna žije.

Musíte skúsiť: Írska rezaná sviečkovica.

#meat #steaks #greatstaff #tartarsteak #centre

3 REŠTAURÁCIE ZAPÍSANÉ V HISTÓRII BRATISLAVY

MODERNÁ BRATISLAVSKÁ KUCHYŇA

I ALBRECHT

Jaroslav Žídek je snáď najslávnejším a najpopulárnejším šéfkuchárom na Slovensku (a pritom je to Čech), ktorý zmenil pohľad Slovákov na gastronómiu a tým pádom aj jej históriu. Takže ak patríte medzi milovníkov jedla, bola by obrovská chyba neokúsiť jeho nádherné a chutné výtvory v priestoroch prekrásneho hotela na vrchole Bratislavy.

Adresa: Mudroňova 82
fb: restaurant.albrecht

STEAKY GRIL, SYRY A DOBRÉ VÍNO

II TARPAN

Reštauráciu Tarpan založil už roku 1992 pri jazdeckom areáli TJ Slávia Ing. Dušan Bohunický a tak sa stala súčasťou histórie a kultúry tohto mesta. Dnes si v podniku môžete pochutnať napríklad na úžasných výtvoroch z grilu a na steakoch, ktoré v okolí nemajú konkurenciu.

Adresa: Májová 23
fb: RestauraciaTarpan

TRADIČNÁ BRATISLAVSKÁ KUCHYŇA

5 LEBERFINGER

História Leberfingeru siaha až do druhej polovice 18. storočia - do čias panovania Márie Terézie. Pamätá si vojnu s Napoleonom i prevrat roku 1918 a tak sa jedná o jednu z najstarších reštaurácií Bratislavy - čo im ale vôbec nebráni v servírovaní perfektných tradičných jedál v modernej podobe.

Adresa: Viedenská Cesta 257
fb: Leberfinger.sk

10% ZĽAVA S BRATISLAVA CITY CARD

10% ZĽAVA S BRATISLAVA CITY CARD

MODRÁ HVIEZDA

6

Beblavého 14
Po - Ne: 11:00 - 23:00

web: modrahviezda.sk
fb: RestaurantModraHviezda
tel: +421 948 703 070

Cestou vedúcou na Bratislavský Hrad, po vyšliapaní schodov na Židovskej ulici môžete vstúpiť do jednej z najobľúbenejších turistických reštaurácií hlavného mesta Slovenskej republiky. Modrá Hviezda neuveriteľne dobre varí tradičné jedlá zo slovenskej kuchyne a môžete si vybrať medzi letnou teraskou na atmosférickej ulici alebo chladivým interiérom.

Musíte skúsiť: Bryndzové halušky so slaninkou.

#traditionalcuisine #bryndzovéhalušky #staff #castle

Ochutnajte v 1. Slovak Pube na Obchodnej 62

BRYNDZOVÉ HALUŠKY

Ingrediencie:
1200g zemiakov
400g polohrubej múky
hrubej múky podľa potreby
soli podľa potreby
500g bryndze
300g údenej slaniny
1x 250ml balenie kyslej smotany

1. Očistené a umyté zemiaky nastúhame do misky na najjemnejšom strúhadle. Pridáme trocha soli, polohrubú múku a poriadne premiešame.

2. V hrnci necháme zovrieť vodu. Keď začne vrieť, halušky pretlačíme cez sitko do vriacej vody.

3. Po vyplávaní na povrch halušky ešte pár minút necháme variť.

4. Na suchej panvici uškvaríme slaninu nakrájanú na štvorčeky do zlatista.

5. V miske zmiešame bryndzu so smotanou.

6. Halušky premiešame so smotanovo-bryndzovou zmesou a posypeme uškvarenou slaninou.

Dobrú chuť!

Bryndza vznikla na Slovensku s prvou oficiálnou výrobou v roku 1787 v bryndziarni Jána Vagača v Detve a pôvodne bola tvrdá ako parmezán. Neskôr Vagač vymyslel mletie ovčieho syra a jeho miešanie so soľným roztokom – a takto vznikla novodobá bryndza, ako ju všetci poznáme.

UFO. WATCH. TASTE. GROOVE.

12

Most SNP
Po - Ne: 10:00 - 23:00

web: redmonkeygroup.com
fb: UfoBratislava
tel: +421 2 625 203 00

Ak máte chuť na niečo naozaj luxusné, vyskúšajte UFO. Ikonická stavba Bratislavy totiž v sebe skrýva exkluzívnu reštauráciu s dychberúcim výhľadom. Čo sa jedinečnosti týka, len máloktorý z bratislavských podnikov môže s UFO. WATCH. TASTE. GROOVE. súperiť.

Musíte skúsiť: Výhľad, ktorý si môžete užiť ešte aj pri umývaní rúk, je to jedinečný zážitok.

#exclusive #luxury #view #unique

20% ZĽAVA S BRATISLAVA CITY CARD

SLOVÁCI A ZEMIAKY

Ak by ste sa typického Slováka spýtali, čo považuje za tradičnú surovinu svojej krajiny, veľmi pravdepodobne by odpovedal „zemiaky".

Zemiaky sa stali tak silnou súčasťou našej kultúry, až je nemožné si ich odmyslieť - no nebolo to vždy tak.

Po tom, čo zemiaky prišli do Európy, kresťansky založení Slováci na ne pozerali s nedôverou - všetko, čo rástlo pod zemou malo totiž podozrivo blízko k peklu.

No jedna z našich najslávnejších vládkyň, Mária Terézia, však nepatrila k poverčivým typom a vec videla skôr racionálne. Chcela, aby si jej poddaní zemiaky obľúbili a začali ich pestovať vo veľkom, pretože boli dostupné, výživné a rodilo sa ich veľa, takže na ich rozšírenie veľmi tlačila.

Každopádne nikdy nedosiahla prefíkanosti jedného francúzskeho panovníka, ktorý dal zemiaky vysadiť a okamžite nasadil delostrelectvo ako ich čestnú stráž (ktorá mala za úlohu sem tam zvedavých zlodejov zemiakov si jednoducho nevšimnúť).

Bolo mu totiž jasné, že zakázané ovocie chutí najlepšie a zo zemiakov v krátkom čase takto spravil hit poddaných. Dnes si život bez zemiakov, krumplí a či banduriek nevieme ani len predstaviť.

Túto surovinu určite nájdete v mnohých jedlách nasledujúcich reštaurácií, pretože práve tie sa pýšia prívlastkom „tradičné".

ZABÍJAČKY NA SLOVENSKU

Do najtradičnejších zvyklostí celého Slovenska patrí zabíjačka a jej špeciality. Jedná sa o priam až rituálny proces zabíjania a pripravovania prasaťa - ošípanej, pričom jeho cieľom bolo zužitkovať čo najviac častí zvieraťa a zásobiť celú domácnosť na najbližšie mesiace. Konali sa najmä počas obdobia Fašiangov, teda od Troch kráľov do Popolcovej stredy, kedy všade vládla bujará zábava, plesy, bály, ale aj svadby.

Zabíjačka bola dôležitá nielen materiálne, ale aj sociálne. Najprv sa pozvali mäsiari (ak si domáci neverili) a k nim rodina, známi a priatelia na pomoc a potom na hostinu. Na tejto hostine sa podávali jedlá, ktoré mohli byť pripravené skoro okamžite po zabití, napríklad mozoček alebo pečienka osmažená na cibuľke. Všetko sa zapíjalo domácou pálenkou.

Keď boli práce hotové a skoro všetko z prasiatka spracované do tlačeniek, jaterníc, ovarovej polievky, kaše, slaniny a klobások, všetkých účastníkov zabíjačky hospodár obdaril práve týmito výrobkami. Môžete sa pýtať, prečo? Veď mu menej zostalo! A opak by bol pravdou. Základom slušnosti totiž bolo, že ak Vás niekto pozval na zabíjačku, museli ste aj vy jeho - a tak ste počas roka dostávali od všetkých jaterničky a klobásky, aj keď ste vy už nemali.

RIVERBANK RESTAURANT

8

Dvořákovo nábrežie 6
Po - So: 6:00 - 10:30, 12:00 - 15:00, 18:00 - 22:30
Nedeľa: 6:30 - 11:00, 12:00 - 15:00

web: riverbank.sk
fb: grandhotelriverpark
tel: +421 2 32 238 222

Bohaté raňajky, luxusná obedová ponuka, jedna z najkrajších lokalít pri Dunaji a jeden z najlepších slovenských šéfkuchárov - to sú prednosti Riverbank Restaurant. Prezentuje sa fúziou tradičnej prešporskej kuchyne s francúzskou, kde šéfkuchár Igor Čehy začínal svoju kariéru. Odporúčame všetkým, ktorí chcú jesť na vysokej úrovni.

Musíte skúsiť: Glazované jahňacie kotlety.

#pressburgcuisisne #luxury #frenchtouch #igorčehy

AUŠPIC

2

Viedenská cesta 24
Po: 11:00 - 20:00
Ut - So: 11:00 - 22:00
Nedeľa: 11:00 - 20:00

web: auspic.sk
fb: auspic.sk
tel: +421 905 361 743

Bratislavská gastronómia je známa svojou farebnosťou, na ktorú vplývali rôzne kultúry - ktorou je napríklad aj maďarská. V Aušpici nájdete za príjemné ceny tradičné domáce klasiky ako kurací perkelt s haluškami, tradičné palacinky, fazuľovú Jókai a, samozrejme, nesmieme zabudnúť ani na bezkonkurenčný výhľad na Bratislavský hrad.

Musíte skúsiť: Kurací perkelt s haluškami, jedený na terase.

#pörkölt #jókai #hungariancuisine #view #beer #terrace

JOKAI BABLEVES

Leves znamená po maďarsky polievka.
Viete, čo znamená “Jókai”?

Nič. Teda...nie je to názov ani suroviny, ani spôsobu prípravy, ale meno slávneho maďarského spisovateľa Mór Jókaia - rodáka zo slovenského Komárna - ktorý miloval túto hustú, fazuľovú polievku s údeným bravčovým kolenom, údenou klobásou, koreňovou zeleninou, cibuľou, cesnakom a kyslou smotanou.

SVETOVÁ KUCHYŇA V BRATISLAVE

Vedeli ste že...

...indická Tikka Masala vraj vznikla v Británii?

Škóti tvrdia, že kultové jedlo vymyslel šéfkuchár z Bangladéša v Glasgowe, keď na žiadosť zákazníka pridal rajčinovú omáčku, lebo hosť sa sťažoval na príliš suché jedlo.

...priemerný Talian vraj ročne skonzumuje až 30 kíl cestovín?

...v thajskej kuchyni existujú 2 jedlá, ktoré nájdete asi v každom jedálničku thajskej reštaurácie?

Rezance Pad Thai
Polievka Tom Yum

...Japonci považujú neporiadok na tanieri po dojedení za urážku?

Ak chcete na tanieri nechať napríklad servítku, je vhodné ju vkusne preložiť alebo niečo z nej vytvarovať.

...španielske tapas neoznačuje typ jedla, ide skôr o spôsob jedenia?

Pôvodné tapas boli kúsky syra alebo niečoho na zahryznutie, čo sa položilo na pohár s nápojom, aby do neho nenalietal hmyz.

SUSHI PRE ZAČIATOČNÍKOV

maki

Maki je najčastejším typom sushi a pozostáva zo surovej ryby, zeleniny alebo mäsa zavinutého do nori - morskej riasy. Riasu možno nahradiť aj omeletou, uhorkou alebo sójovým papierom. Najznámejšie druhy maki sú:

- futomaki: väčšie, s 2 alebo viac náplňami
- hosomaki: tenšie, väčšinou s 1 náplňou
- ehomaki: presne 7 náplní, pretože 7 je považované za šťastné číslo
- temaki: sushi v tvare kornútka

nigiri

Prstami vytvarovaný valček ryže s plátkom ryby alebo morským plodom na vrchu.

sashimi

Čerstvé, vychladené plátky surovej ryby podávané bez ryže, ktoré sa väčšinou namáčajú do sójovej alebo inej omáčky a wasabi.

chirashi

Sushi šalát, zmes ryže a voľne položených surovín, ktoré sa bežne používajú na prípravu sushi. Zmes sa dochucuje sójovou omáčkou, wasabi a podáva sa v malých miskách.

BRATISLAVSKÉ RYBY

Ak považujete kaviár za niečo, čo patrí na vrchol gastronómie, tak Vás určite pobaví, ako sa k nemu stavali starí Prešporčania.

V Dunaji sme totiž mali toľko jeseterov, že sa táto vychytaná delikatesa považovala za podradné jedlo a hádzala sa sviniam, či prípadne ani to nie.

Najslávnejšími reprezentantami prešporskej gastronómie v kategórii plávajúcich stvorení patrili raky a už spomínaný obrovský jeseter - vyza, ktorý patrí medzi najväčšie sladkovodné ryby.

S takou bohatou rybacou históriou sa Vám síce môže zdať veľmi zvláštne, že sa tejto téme naozaj do hĺbky venuje iba 1 bratislavský podnik - Rybársky Cech - no keďže sa nachádza v centre mesta, každý ho má blízko. Ak ste rybičkoví, určite ho navštívte.

9

RYBÁRSKY CECH

Žižkova 1/A
Po - Ne: 11:00 - 22:00

web: rybarskycech.sk
fb: Rybársky-cech-1075809179103713
tel: +421 2 5463 0423

ŽOBRÁCKA KUCHYŇA

Aj stará Bratislava, teda Prešporok - ako každé veľké mesto mala svojich žobrákov. Zaujímavým faktom však je, že tí prešporskí sa dokonca združovali do oficiálnych "občianskych združení" - oficiálny názov toho najvýznamnejšieho znel Prešporské tovarišstvo žobrácke. Členom sa mohol stať len obyvateľ Prešporka, ktorý platil členské a dodržiaval pravidlá, ako napríklad deľbu rajónov a podobne.

A keďže aj žobrák musí jesť, musí si variť. Vyberaví prešporskí žobráci to ďaleko nedotiahli a tak sa varilo vlastne všetko, no najviac starý chlieb a zvyšky iných jedál. Chlieb väčšinou opražili na masti, zaliali vodou, pridali koreniny, soľ a teplá polievka bola na svete.

Žobráci však vo svojej "kuchyni" používali naozaj všetko - vtáky, ryby, huby, divinu, hady, kone, somárov, ježkov, psov a mačky. Organizovaní žobráci sa stali tak šikovnými kuchármi, že jeden prešporský podnikateľ si okolo roku 1900 hrdo vyvesil na svoju krčmu vývesku s nápisom "Prvotriedna žobrácka kuchyňa".

TALIANSKA KUCHYŇA

MILLE BACI

19

Námestie SNP 1
Po - Ne: 11:00 - 15:00 / 18:30 - 22:00

web: millebaci.sk
tel: +421 917 138 767

Mille Baci je o radosti z jedla, o zábave, o komunikácii a o zážitku. Ešte kým sa pustíte do jedla, vyskúšajte tradičný taliansky Sanbitter. Ako predjedlo zvoľte napríklad mozzarellu či plnenú sépiu a hlavný chod je jasný - domáce cestoviny, ale ani risotto nikdy nesklamú. Fanúšikom mäska odporúčame scaloppinu. Takýto obed či večera si vyslovene žiada sladučkú bodku, siahnite preto po najlepšom tiramisu v širokom okolí.

Musíte vyskúšať: Cestoviny alebo risotto.

#italy #pasta #risotto #tiramisu

MINERVA/BISS BURGER

22

Michalská 3
Po - Št: 11:00 - 23:00
Pia - So: 11:00 - 24:00
Ne: 11.00- 21:30

web: bissburger.sk
fb: restauraciaminerva
tel: +421 2 54 431 214

Minerva/Biss Burger sa už skoro 5 rokov teší prívlastku "ten pravý bratislavský burger". Vznikla ako malé, nenápadné okienko na Michalskej ulici, kde si majiteľ reštaurácie Minerva privyrábal ručnou prípravou hovädzích burgerov priamo pred Vaším zrakom. Dnes Minerva patrí k najslávnejším burgerárňam v hlavnom meste a silno sa považuje za súčasť bratislavskej kultúry.

Musíte skúsiť: 4 - poschodový burger a burger s vyprážaným syrom.

#minerva #bissburger #100%beef #juicy #friedcheese #affordable

SVETOVÁ KUCHYŇA

ORBIS STREET FOOD

Laurinská 7
Po - Ut: 11:00 - 22:00
St - Št: 11:00 - 00:00
Pi - So: 11:00 - 01:00

web: orbisfood.sk
fb: orbisfood
tel: +421 911 071 060

20

Pre mnohých ľudí top street food v Bratislave a určite právom. Orbis Street Food sa počas prvých rokov svojho fungovania stal kultovou záležitosťou a v centre mesta neexistuje lepšia alternatíva pre rýchle a kvalitné jedlo za príjemnú cenu len tak do ruky. Pozor! Ich belgické hranolky sú silno návykové!

Musíte skúsiť: Belgické hranolky s akoukoľvek omáčkou.

#belgianfires #streetfood #worldcuisine #quality

FAKTY O NÁZVE "HOT DOG"

Slováci zväčša nemajú najmenší problém s prevzatím cudzieho slova a zapracovaním ho do slovenčiny. Väčší problém s cudzími slovami derúcimi si svoju cestu do našich životov majú však slovenskí jazykovedci, ktorí pravidelne navrhujú rôzne spisovné formy týchto cudzích slov.

Odpoveďou ľudovej tvorivosti na tieto snahy tak často bývajú výrazy pritiahnuté za vlasy a hot-dog, či hamburger bývajú ich častým cieľom. Ako najpoužívanejšie a časom už aj zľudovelé vyberáme:

- vopcháčik (hot-dog)
- vložník (hamburger)

Originálny názov hot-dog však vznikol - napriek všeobecne rozšírenému názoru - ako slangový výraz amerických študentov pre párky v rožku, ktoré predávali obchodníci v areáloch ich univerzít.

Tieto párky boli na tom kvalitatívne dosť zle a tak ich študenti posmešne nazývali “psi”, či “kone”, aby poukázali na to, odkiaľ mäso v párkoch pochádza.

KAVIARNE, BISTRÁ, CUKRÁRNE A BARY

Tradícia sladkostí je v Bratislave naozaj silná - medovnikársky cech tu vznikol už roku 1619 a v polovici 19. storočia nastal v našom regióne veľký boom vďaka takým legendám ako Sacher (Sacher torta), Doboš (dobošový rez), Gundel (Gundel palacinky) a Gerbeau (višne v čokoláde).

Najtradičnejšími zákuskami Bratislavy však sú a vždy budú hlavne tieto:

- bratislavské rožky
- prešporský medový rez
- krémeše
- štrúdľa

Všetky miesta, kam odporúčame na tieto sladučké špeciality zájsť predstavíme na nasledujúcich stranách, čiže ak ste fanúšikmi sladkého, čítajte pozorne.

Štrúdľa

Vraj ju na niektorej z cisárskych hostín ochutnali sedmohradské kniežatá a koláč z tenučkého cesta sa im hneď tak zapáčil, že sa takmer okamžite rozšíril do celého Rakúska-Uhorska. Naplniť sa dá hocičím, ale Slovákom najviac chutia orechy, mak, višne či tvaroh. Ochutnať ju môžete v Zeppeline (str.42).

TRADIČNÉ DEZERTY

Bratislavské rožky

Orechová alebo maková delikatesa zo špeciálneho cesta podľa receptu starého 290 rokov, v ktorom jeden z nutných krokov je vystavenie vonkajšiemu mrazu. Ochutnať ich môžete v Zeppeline (str.42).

Prešporský medový rez

V starom Prešporku sa sladilo medom, cukor sa používal ako liek. Práve z tej doby pochádza najtradičnejší medový rez. Pripravuje sa prekladaním medových plátov džemom a špeciálnym krémom. Ochutnať ho môžete v Randevú (str. 48).

Krémeš

Úžasný zákusok maďarského pôvodu plný domácej šľahačky a vanilkového krému medzi tenučkými plátmi lístkového cesta a niekedy navyše poliaty čokoládou. Ochutnať ho môžete v F.X. Messerschmidt (str.50).

61

LACINKA

Šancová 3995/18
Po - Pia: 11:00 - 21:00
Nedeľa: 14:00 - 21:00

Jediný problém palaciniek je ten, že na ne treba čakať, kým sa spravia. Palacinka Lacinka tento problém rieši - je to vlastne palacinkový fastfood! Naozaj kultové miesto väčšiny Bratislavčanov vám dá do sáčku alebo na papierovú tácku palacinky z desiatok príchutí za úplne smiešny peniaz, ktoré si môžete vziať domov alebo zjesť priamo tam.

Musíte skúsiť: Nugátová, bryndzová alebo jahodová palacinka, podľa chuti.

#pancakes #fastfood #cheap #quaity #welove!

ĎALŠIE TOP PALACINKY V MESTE

Chez Amélie

Vo francúzskej palacinkárni sa zameriavajú hlavne na pravé francúzske crepes. Nesmiete vynechať legendárnu palacinku so slaným karamelom!

Adresa: Laurinská 11

Pán Cakes

Jednoduché, maximálne chutné, rýchle a moderné palacinky za príjemnú cenu v krásnom dizajnovom prostredí.

Adresa: Suché Mýto 4

Aušpic

Najtradičnejšie palacinky na slovensko - maďarský spôsob. Vybrať si môžete orechové, čokoládové alebo džemové.

Adresa: Viedenská cesta 24

ZAPLETENEC

podľa Stvory z Kuchyne
stvoryzkuchyne.com

Mak je obľúbenou surovinou v slovenských koláčoch, no vo svete ho kvôli možnému spracovaniu na ópium ťažko dostať.
Tak ochutnávajte!

Ingrediencie:
500g hladkej múky
40g roztopeného masla
300 ml mlieka
1 sáčok sušeného droždia
40g kryštálového cukru
1 vajce + 1 na potretie
40g nemletého maku
pol lyžičky soli

Plnka:
150g mletého maku
100g nastrúhanej horkej čokolády
50g kryštálového cukru
100g masla

Do misky nasypeme múku, soľ, sušené droždie, cukor a rozšľahané vajce. Mlieko zohrejeme s rozpusteným maslom, tak aby bolo teplé a pridáme k múke. Maslo s mliekom následne pridáme do múkovej zmesi a začneme miesiť.

Po dvoch minútach je cesto spojené, prisypeme nepomletý mak a miesime 5 minút. Z cesta spravíme guľôčku a vložíme ho do vyolejovanej misky. Prikryjeme utierkou a necháme odpočívať na teplom mieste 1,5 hodiny. Keď cesto zväčší svoj objem, vyvaľkáme z neho obdĺžnik veľkosti 55x35cm.

Na plnku vymiesime cukor, maslo a mak do mazľavej hmoty. Natrieme na cesto a posypeme nastrúhanou čokoládou. Zavinieme do rolády, ktorú na jednom konci uzavrieme a z druhého konca roládu v strede po celej dĺžke rozrežeme na polovicu (10 cm od spojeného konca). Konce cez seba poprepletáme a na konci spojíme. Z rolky vytvarujeme veniec.

Preložíme na plech, prikryjeme utierkou a necháme odpočívať 20 minút, kým sa rúra rozohreje na 180°C. Pred pečením potrieme vajíčkom, ak chceme, tak posypeme mandľami alebo lieskovcami a pečieme 30 – 40 minút.

BRATISLAVSKÉ ROŽKY

Orechové rožky sa tvarujú do tvaru písmena C, makové do tvaru podkovy.

Ingrediencie:
450g hladkej múky
125g masla
50g práškového cukru
150ml mlieka
25g čerstvého droždia
1 vaječný žĺtok
štipka soli
60g bravčovej masti

1. Z múky, masla, cukru, mlieka, droždia, soli, masti a žĺtku vymiešame dostatočne tuhé, nelepivé cesto. Pol hodinu necháme odstáť.

2. Cesto rozdelíme na kúsky, ktoré ihneď vyvaľkáme na hrúbku 2 mm, naplníme orechovou alebo makovou plnkou a vyformujeme do tvaru podkovy.

3. Rožky potom potrieme žĺtkom a položíme na chladné miesto do prievanu. Po zaschnutí bratislavské rožky znovu potrieme a následne pečieme 10 minút pri teplote 180 - 190°C.

Bratislavské rožky boli veľmi populárne aj vo svete. Klasikou boli makové a orechové, no piekli sa aj gaštanové. V drevených škatuliach ich z Wendlerovej a Schwappachovej pekárne dvakrát denne vyvážali aj do zámoria. V ponuke kaviarne na Rue de Presbourg v Paríži boli bratislavské rožky mnohé desaťročia.

LE MIAM

25

Obchodná 9, vo dvore
Ut - Pia: 10:00 - 18:00
Sobota: 10:00 - 15:00

web: lemiam.sk
fb: LeMiamPatisserie
tel: +421 919 422 678

Barbara zo zmrzlinárne Koun bola študovať v Taliansku zmrzlinu. Barbora z cukrárne Le Miam bola študovať cukrárinu vo Francúzsku. A viete čo? Povieme to takto. Ak pôjdete na koláčik do Le Miam, nebudete chcieť z Bratislavy preč. Z Le Miam určite odídete s ozajstným zážitkom a pekne osladeným jazýčkom.

Musíte skúsiť: Je to úplne jedno, všetko je úžasné.

#patisserie #france #paris #macarons #desserts #heaven

KAM NA ZMRZLINU

KOUN

Adresa: Panská 13

Nikto sa nebude hádať, ak poviete, že KOUN je najslávnejšou zmrzlinárňou Bratislavy posledných rokov. Na ich zmrzku sa stoja stometrové rady, čo sa pripisuje naozaj skvelej chuti a vysokej kvalite. Ak máte chuť naniečo studené, sladké a skvelé, dajte si zmrzlinu od Barbary, ktorá jej výrobu študovala na najlepšej zmrzlinovej škole v Taliansku.

MONDIEU

Adresa: Panská 27, Laurinská 7

Máte radi nanuky? Áno? Dobre. Pýtame sa preto, lebo práve tu v Mondieu si môžete pripraviť nanuk podľa seba. Fakt, vyberiete si všakovaké dekorácie, oriešky, sladkosti a spravíte si vlastný nanuk. Taktiež sa dosť zameriavajú aj na vegánsku zmrzlinu, čiže sa nemusíte báť ani vajec, ani mlieka, ak hľadáte niečo také.

LUCULUS ICE SALOON

Adresa: Hviezdoslavovo námestie 16

Ak máte problém s cukrovkou, s inzulínom všeobecne alebo len nechcete do svojho systému zbytočne hádzať sacharidové vlny, vyskúšajte výbornú zmrzlinu v Luculus Ice Saloon. Majú totiž v ponuke špeciálny druh pre diabetikov, v ktorom nie je absolútne cítiť, že nie je s cukrom!

LITERÁRNA ČAJOVŇA

28

Grosslingova 49
Po - Pia: 08:30 - 22:00
So- Ne: 14:00 - 22:00

web: literarnacajovna.sk
fb: Literárna čajovňa a kaviareň
tel: +421 917 081 026

Keď Vám niekto povie "čajovňa", asi si predstavíte zadymené miesto plné dredatých chalanov, fajčiacich vodnú fajku. Ach, ako by ste sa len v tomto prípade mýlili! Literárna čajovňa je totiž domovom jedného z najskúsenejších expertov na čaj, najlepšieho hummusu v Bratislave a skvelého jedla.

Musíte skúsiť: Čaj darjeeling a sendvič, hummus.

#tea #coffee #hummus #sandwiches #cozy #notforsmokers

MEDOVÝ REZ

Ingrediencie:
1 balenie medových plátov
0,5l mlieka
250g masla
1 balenie zlatého klasu
1 balenie vanilkového cukru
250g práškového cukru
2 kávové lyžičky rumu
1 balenie čokolády na varenie

1. Z mlieka, vanilkového cukru a zlatého klasu pripravíme puding a necháme ho vychladnúť.

2. Maslo s cukrom a rumom vymiešame a zapracujeme do vychladnutého pudingu.

3. Medové pláty potrieme pripraveným krémom a posledný polejeme roztopenou čokoládou.

4. Koláč necháme v chladničke odstáť asi 8 hodín a následne nakrájame na rezy.

Zjednodušený recept využíva kupované medové rezy, no koláč z poctivo vyrobených medových plátov si môžete bez námahy vychutnať v Randevú Cafe Bar.

TRADIČNÉ BRATISLAVSKÉ DEZERTY

F.X. MESSERSCHMIDT

BRATISLAVSKÝ ROŽOK ZDARMA S BRATISLAVA CITY CARD

34

Námestie SNP 8
Po - Pia: 09:00 - 22:30
Sobota: 09:00 - 24:00
Nedeľa: 09:00 - 23:00

web: messerschmidt.sk
fb: fxmesserschmidt
tel: +421 918 606 865

Svetoznámy barokový sochár Franz Xaver Messerschmidt pôsobil a je pochovaný v Bratislave. Na jeho počesť bola postavená táto bratislavská kaviareň, ktorá sa pýši všemožnými tradičnými bratislavskými zákuskami a bratislavským dekórom, či suvenírmi s tematikou F.X. Messerschmidta. Ak chcete okúsiť klasickú Bratislavu, vojdite.

Musíte skúsiť: Bratislavské rožky a krémeše.

#bratislavskýrožok #bratislavarolls #krémeš #traditional

HORÁREŇ A OPEKAČKY

Lesná 1

37

tel: +421 903 580 111
web: horaren.sk
fb: horarenhorskypark

Táto útulná kaviarnička sa nachádza takmer v priamom geometrickom strede Bratislavy a aj keď jej oficiálny názov znie Libresso, nikto ju nenazve inak ako Horáreň - je totiž umiestnená v historickej budove starej horárne. Dôvodov navštíviť ju je veľa, napríklad skvelá káva, skvelé koláče a úžasná atmosféra lesa v meste.

No najzaujímavejšou atrakciou je možnosť opekačky. Opekačka je na Slovensku veľmi obľúbenou sociálnou aktivitou v rámci rodiny alebo medzi priateľmi. Skupina ľudí sa jednoducho vyberie niekam na výlet - na miesto v prírode, kde je povolené zakladať oheň alebo už tam sú pripravené ohniská - a vezme si so sebou veci na opekanie.

Medzi najobľúbenejšie patria špekáčky, klobásky a slaninka, ktoré sa napichujú na zaostrené konáre a opekajú nad ohňom do chrumkava. Masť, ktorá pri procese pomaly odkvapkáva sa otiera o prinesený chlieb, na ktorý sa potom opečená dobrota položí a zje. Američania si opekajú marshmallows, my opekáme mäsko a slaninku.
Musíte skúsiť: Nakúpte špekáčiky a hor sa k ohnisku!

#nature #forest #bbq #bacon #friends #family

10% ZĽAVA S BRATISLAVA CITY CARD

SKY BAR

Hviezdoslavovo námestie 7
Po - Št: 11:00 - 01:00
Pi - So: 11:00 - 02:00
Nedeľa: 11:00 - 00:00

web: spicy.sk
fb: spicy.restauracie
tel: +421 948 109 400

36

Na Hviezdoslavovom námestí stojí budova. A v budove je reštaurácia s barom, bar s výhľadom a podzemný rumový klub. Všetko patrí jednému majiteľovi a všetko je perfektné. Lemontree odporúčame na obed, či večeru + drink, Sky Bar na drink + výhľad a Rum Club na rum + cigaru. Táto trojica sa chváli perfektnou obsluhou a najlepšími barmanmi.

Musíte skúsiť: Whisky old-fashion alebo ktorýkoľvek drink.

#bar #drinks #thaifood #vodka #rum #topbartenders

STRAPKÁČ

podľa Stvory z Kuchyne
stvoryzkuchyne.com

Ingrediencie:
údené mäso, najlepšie údené rebrá, údené bravčové koleno a klobása
3 hrste strakatej fazule
1/2 kila kyslej kapusty
2 hrste sušených dubákov
3-4 zemiaky
250ml šľahačkovej smotany 33%
3ks bobkový list
celé čierne korenie

Fazuľu si necháme namočenú vo vode cez noc, aby napučala a mierne zmäkla. Ďalší deň si do vody cca 3 – 4 l vložíme údené mäso, korenie, bobkový list a dáme variť. Netreba soliť, mäso je dostatočne slané.

Hríby zatiaľ vložíme do vody, nech sa odmočia. Mäso varíme do zmäknutia. V momente, kedy je dostatočne mäkké, vyberieme ho na tanier a do vody prihodíme fazuľu a kapustu.

Keď fazuľa zmäkne, prihodíme očistené a na kocky nakrájané zemiaky a hríby. Do polievky zlejeme aj vodu, v ktorej sa hríby močili. Po zmäknutí zemiakov vlejeme smotanu a necháme ešte raz prevariť. Pred podávaním stačí mäsko nakrájať do polievky.

Recept na pôvodný strapkáč pochádza z oblasti Podpoľania, no využíva suroviny, ktoré si našli obľubu na celom území Slovenska.

6 LEGENDÁRNYCH VÝROBKOV ZO SLOVENSKA, KTORÉ MUSÍTE SKÚSIŤ.

Horalka - Kto neochutnal Horalku, ako by na Slovensku ani nebol. Receptúra arašidovej oblátky po obvodoch omočenej v čokoláde sa nezmenila už viac ako 50 rokov, a aj preto si získala miesto v srdciach toľkých Slovákov.

Mila - Sestra Horaliek, no tento raz je oblátka s jemnou smotanovou náplňou a hladkou vrstvou čokolády na vrchu pochádza od rovnakého výrobcu ako Horalka a obľube sa teší už od roku 1969!

Tatra Tea - Legenda tatranských horských chát s 52% obsahom alkoholu sa z Tatier dostala na celé Slovensko. Unikátny čajovo-bylinný likér je vyrobený na prírodnej báze z najjemnejšieho liehu, prírodných extraktov z vysokohorských bylín, prvotriedneho čierneho čaju, ovocných výťažkov a destilátov, pravého cukru a pramenitej tatranskej vody.

Treska s rožkom - Aj keď nemáme more, tresku s rožkom možno považovať za naše národné jedlo. Populárna bola hlavne počas bývalého režimu, kedy sa na ňu chodilo do špecializovanej siete predajní po celom Slovensku a balila sa do novín alebo voskových pohárov. Populárna zostala dodnes.

Kofola - Turisti ju volajú “slovenská Coca - Cola” a nie sú ďaleko od pravdy. Farbu má takmer totožnú, bublinková je tiež, silno návyková tak isto, no chuť je úplne iná. Čo presne v nej je Vám tiež nepovieme, pretože tak isto ako u Coca - Coly, jej receptúra je prísne tajná.

Vinea - Docent Ján Farkaš, dostal za úlohu vytvoriť zo zbytkov hroznového muštu lacný a chutný mok bez alkoholu. Jeho úlohou bolo konkurovať citrusovým nápojom dovážaným zo zahraničia. Farkaš dokonale pochopil ľudí, ktorí chceli prírodný nápoj, nie umelé sladké limonády, ktorých vtedy bolo dosť a tak vznikla Vinea. Nealkoholický, nepresladený nápoj obľúbený po celom Slovensku.

VEGE, VEGAN, RAW A TRHY

TRH PIAC MARKT

40

Stará Tržnica, Námestie SNP 25
Sobota: 10:00 - 15:00

Stará Tržnica je miestom v samom srdci Bratislavy, v ktorom sa pravidelne konajú kultúrne a gastronomické udalosti. Tu dávame do pozornosti pravidelný "trh jedla", ktorý sa koná každú sobotu a nájdete na ňom samé kvalitné novinky, aké v obchodoch neexistujú. Chodia sa sem totiž prezentovať malí lokálni výrobcovia, ktorí stoja za návštevu.

Musíte skúsiť: Vždy vystavuje niekto iný, treba skúsiť.

#foodmarket #local #hipster #modern #traditional #everything

YEME

41

Tomášiková 46
Po - Ne: 07:00 - 21:00

web: yeme.sk
fb: yemepotraviny

Oficiálny príbeh znie tak, že skupina ľudí z potravinového biznisu sa dala dokopy a vytvorila prvý obchod s naozaj kvalitným tovarom. Neoficiálny príbeh znie tak, že je to naozaj pravda a ak ste už otrávení supermarketovým jedlom alebo hľadáte zdravé, kvalitné potraviny, treba skočiť do Yeme.

Musíte skúsiť: Kváskový chlieb, jednoznačne!

#qualityfood #local #farmers #supermarket #onlybetter

FRESH MARKET

42

Rožňavská 1A
Po - Pia: 07:00 - 19:00
Sobota: 07:00 - 02:00

web: freshmarket.sk
fb: farmarskatrznica
tel: +421 905 549 524

Náš prvý oficiálny farmársky trh! Vo Fresh Markete nájdete kopu obchodíkov s bio potravinami, s nebio - ale farmárskymi - kopu zdravých, i menej zdravých reštaurácií a všeobecne všetkého, čo je riadne fresh a dá sa zjesť. Odporúčame rezervovať si minimálne 3 hodiny, inak nestihnete všetko obehnúť!

Musíte skúsiť: Šaláty alebo kebab, rozhodnutie je na Vás!

#market #farmers #shops #restaurants #fresh

CENTRÁLNE TRHOVISKO

Miletičova
Po - Pia: 06:00 - 19:00
Sobota: 06:00 - 15:00

43

fb: trhovisko.mileticova
tel: +421 2 555 614 10

Najtradičnejšiu bratislavskú tržnicu, ľudovo nazývanú Miletička nájdete práve tu, na Miletičovej ulici. Ak sa na nej vyskytnete doobeda, môžete si nakúpiť čerstvú zeleninu, ovocie, či mäsko od starých babiek, žien v najlepších rokoch, či slnkom ošľahaných farmárov. Taktiež môžete skúsiť bratislavské koláče, langoše alebo skočiť na pivo!

Musíte skúsiť: Bratislavské rožky, langoše, kyslá kapusta.

#market #fresh #produce

PIVO V MESTE

Ak Vám niekto povie, že Bratislava je mestom vína a s pivom nemá nič spoločné, úplne v pohode ho môžete vysmiať.

Bratislava leží v srdci Európy a tým pádom podlieha ako južným vplyvom (víno), tak severným vplyvom (pivo), čiže môžeme bezpečne povedať, že prinajhoršom je to tak pol na pol. Minimálne v stredoveku bola intenzita konzumácie piva niekoľkonásobne intenzívnejšia ako konzumácia vína a dôvodov je hneď niekoľko.

V tradičnej bratislavskej kuchyni sa používalo veľa soleného mäsa, ktoré zvyšovalo smäd. Bohužiaľ prístup k čistej vode nebol taký ako dnes a oveľa bezpečnejšie bolo pitie piva, ktoré sa vtedy varilo nie ako ležiak, ale ako pivný typ Ale.

Ďalším dôvodom je aj to, že pivo sa na Slovensku tešilo pozícii pôstneho nápoja. Naši mnísi si totiž neboli istí, či sa pivo môže počas pôstu piť alebo nie a tak vyslali sud piva priamo k pápežovi na ochutnávku. Ten sa po ochutnaní vyjadril, že takýto hrozný nápoj si tu môžeme piť v akýchkoľvek množstvách. Nikto mu radšej nepovedal, že počas dlhej cesty k nemu pivo jednoducho skyslo.

Momentálne sa Bratislava teší renesancii malých remeselných pivovarov, ktorých u nás nájdete naozaj dosť a môžete si v nich vychutnať ako slovenské, tak české alebo európske pivné špeciality.

NÁVOD NA PÁROVANIE PIVA

SLADKÉ A OVOCNÉ PIVÁ

Najlepšie sa hodia k: sladkým, ovocným a korenistým jedlám, ovociu, dezertom a predjedlám.

Vyskúšajte s: cisárskym trhancom, grilovaným ananásom, jablkami v pivnom cestíčku, grilovaným lososom.

ĽAHKÉ PIVÁ

Najlepšie sa hodia k: ľahkým, jemným jedlám, morským plodom, vajíčkam.

Vyskúšajte s: quiche, frittatou, pečenou špargľou, zapekaným baklažánom.

MIERNE HORKÉ PIVÁ

Najlepšie sa hodia k: slaným a obaľovaným jedlám, šalátom a snackom.

Vyskúšajte s: bryndzovou nátierkou, cuketami, stew, grilovaným kuraťom, klobásami.

CHMEĽOVÉ A HORKÉ PIVÁ

Najlepšie sa hodia k: korenistým jedlám, slaným pokrmom, mäsu a rybám.

Vyskúšajte s: rezňom, gulášom, perkeltom, grilovaným kolenom, sviečkovou, živánskou, zemiakovými lupienkami.

ŤAŽKÉ A KORENISTÉ PIVÁ

Najlepšie sa hodia k: ázijským jedlám, grilovaným a opekaným pokrmom.

Vyskúšajte s: mäsovými guľkami, grilovanou rybou, tlačenkou, jablkovým koláčom, halloumi syrom.

SLADOVÉ PIVÁ S INTENZÍVNOU CHUŤOU

Najlepšie sa hodia k: silnému, korenistému mäsu a ťažkým syrom.

Vyskúšajte s: chilli con carne, burgrom, plneným bôčikom, nakladaným syrom.

TMAVÉ A SILNÉ PIVÁ

Najlepšie sa hodia k: opekaným, zemitým jedlám, mäsu, dezertom.

Vyskúšajte s: brownies, čokoládovými pralinkami, steakom, palacinkami.

DUNAJSKÝ PIVOVAR

45

Tyršovo nábrežie 1
Po - Št: 11:00 - 23:00
Pi - So: 11:00 - 01:00
Nedeľa: 11:00 - 23:00

web: dunajskypivovar.sk
fb: dunajskypivovar
tel: +421 948 626 612

10% ZĽAVA S BRATISLAVA CITY CARD

Pivovar na lodi! Už ste boli v pivovare na lodi? Mysleli sme si. Návšteva Dunajského pivovaru je zážitok. Nielenže sa hojdáte na vlnách Dunaja, ale popíjate popritom ich vlastný pivný špeciál - Patrón. Patrón je svetlé pivo plzenského typu, ktoré bolo prvýkrát vyrobené na bratislavskej Patrónke.

Musíte skúsiť: Sviečková na smotane s domácou knedľou.

#beer #patrón #Danube #brewery #traditional

FABRIKA THE BEER PUB

47

Štefániková 4
Po - Štv: 11:30 - 00:00
Piatok: 11:30 - 01:00
So - Ne: 11:30 - 00:00

web: fabrikapub.sk
fb: fabrikapub
tel: +421 901 902 683

Fabrika je pivovarom mestského kalibru. Priestory a služby na úrovni, ako aj pivá, ktoré čapujú. Nájdete tu ich vlastné pivo Fabrika, ako aj Pilsner Urquell, nepasterizovaný Gambrinus, či nealkoholický Birell. K tomu odporúčame Fabrika burger a odchádzať budete vo veľmi príjemnej nálade.

Musíte skúsiť: Pivo FABRIKA F 14° APA.

#beer #burger #center #modern

POSVÄTENÉ PRIESTORY

10% ZĽAVA S BRATISLAVA CITY CARD

KLÁŠTORNÝ PIVOVAR

48

Námestie SNP 8
Po - Ne: 12:00 - 23:45

web: klastornypivovar.com
fb: Klastornypivovar
tel: +421 907 976 284

V roku 2015 posvätil prior bratstva Milosrdných Bratov varňu i priestory lokálneho Kláštorného pivovaru v bývalých kláštorných pivniciach. Niet sa čo diviť, pretože ich Kláštorné pivo je jednoducho božské! K pivu odporúčame vyskúšať malé pražené rybičky - grundle alebo domácu lokšu.

Musíte skúsiť: Kláštorné 11 a grundle.

#beer #monastery #brewery #traditionalfood #grundle #lokse

VÍNO V MESTE

História vinárstva a vinohradníctva na území Bratislavy siaha dlhé storočia do minulosti. Napríklad z archívnych dokumentov sa môžeme dozvedieť, že mesto Prešporok vlastnilo vinice už v 14. storočí! Víno z nich vyrobené v mestských pivniciach sa využívalo hlavne na reprezentačné účely, ale tiež na predaj vo vlastných výčapoch.

Jedným z najzaujímavejších vín určite je bratislavská Frankovka z časti Rača, ktorej sa pripisujú liečivé účinky. Stredovekí Račania si týmto vínom natierali reumatické údy a kríže, varené ho pili na potenie pri horúčkových stavoch, či pri bolesti hrdla a zvarené s čučoriedkami pri akútnych ochoreniach zažívacieho traktu.

Račianska Frankovka dostala v roku 1767 od cisárovnej Márie Terézie dispozičné právo ako privilegovaný nápoj, ktorý sa dodával na kráľovský dvor vo Viedni. Podľa archívnych dokumentov sa to stalo vďaka tomu, že račiansky farár Radochányi daroval cisárovnej súdok račianskej Frankovky a to jej zdravotne tak prospelo, že Račanom zľavila časť dane z vína a farára obdarovala.

Môžete si povedať, že ide z našej strany len o akýsi marketingový ťah, či placebo efekt - no ako potom vysvetlíte výskum Mudr. Ladislava Dérera, ktorý jednoznačne preukázal liečivý vplyv račianskej Frankovky 1947 a 1949 na zažívacie ústrojenstvo?

Víno je neodlúčiteľne späté s Bratislavou, o čom sa môžete presvedčiť napríklad tak, že počas prechádzky naším mestom skúsite nezbadať aspoň 1 vináreň, bar, či viechu. Nepodarí sa Vám to a my to vlastne ani neodporúčame. Odporúčame úplný opak - vyberte si jednu z tých, čo odporúčame a vychutnávajte bielu, červenú, či ružovú príchuť bratislavskej histórie.

DEVÍNSKY RÍBEZĽÁK

Unikátne ríbezľové víno z viníc Devínskej Kobyly, ktoré musíte skúsiť.

devinsky-ribezlak.sk

KDE KÚPIŤ RAČIANSKU FRANKOVKU?

Najlepšie v Rači, buď v lokálnej vieche alebo priamo u výrobcu:

villavinoraca.sk

VIECHA MALÝCH VINÁROV

52

Košická 48, Radliského 24

web: viecha.com
fb: viechamalychvinarov
tel: +421 918 463 110 Radlinského
+421 908 134 994 Košická

Viecha je niečo medzi vinárňou a krčmou. Je to miesto určené na stretnutie s priateľmi pri pohárik dobrého pivka, či vínka a Viecha Malých Vinárov sa nehrá na nič iné. Upozorňujeme, že ide o veľmi obľúbené miesto lokálneho obyvateľstva, takže si možno na sedenie budete musieť počkať.

Musíte skúsiť: Majiteľ je často prítomný, pýtajte si odporúčanie.

#wine #beer #wherelocalsgo #ružinov #affordable

10% ZĽAVA S BRATISLAVA CITY CARD

iba na degustáciu

NÁRODNÝ SALÓN VÍN

VÍNO NA ZÁMKU

Apponyiho palác - Múzeum vinohradníctva,
Radničná 1
Utorok - piatok: 10:00 - 18:00
Sobota: 11:00 - 18:00

web: nsvsr.sk
fb: narodnysalonvinslovenskejrepubliky
tel: +421 2 455 299 67

Tie najlepšie vína zo Slovenska na jedinom mieste - Národný salón vín je súťažou vín vyrobených z domáceho hrozna, rozdelených do 5 kategórií: tiché biele, tiché ružové a tiché červené vína, tokajské a šumivé vína. Celoročná expozícia je otvorená aj v historických pivniciach pezinského zámku, kde môžete ochutnať vzorky alebo si ich rovno vziať domov.

58

#wine #professional #castle #cellars

LOBBY LOUNGE

NAJVÄČŠIA VINOTÉKA

Dvořákovo nábrežie 6
Ne - Št: 08:00 - 01:00
Pi - So: 08:00 - 02:00

53

Najväčšia vinotéka na celom Slovensku - čo sa týka počtu rôznych druhov vín - by nemala vo Vašom turistickom pláne chýbať. Zaujímavým faktom tiež je, že je postavená schválne tak, aby ju ochladzovala voda priamo z Dunaja pomocou chladiacich rúr. A ešte k tomu je súčasťou hotela, ak by ste to náhodou s tým pitím prehnali...:)

Musíte skúsiť: Pýtajte si odporúčanie, podľa ponuky.

#wine #largestcollection #Danube #luxurious

VÍNIMKA

LUXUSNÉ VÍNA ROZLIEVANÉ

Ventúrska 3
Po - Št: 10:00 - 00:00
Pi -So: 10:00 - 03:00

web: vinimka.sk
fb: Vinimka
tel: +421 911 111 746

Dizajnová, vysokokvalitná, vysoko na úrovni a priamo v najcentrovatejšom centre. Vináreň, ktorá vďaka technológii uzatvárateľných fliaš rozlieva do pohárov aj tie najdrahšie fľaše. Pod dohľadom someliéra Andreja Lúčneho sa táto vináreň stala kultovým "nočným klubom" hlavného mesta a vy by ste ju nemali obísť.

Musíte skúsiť: Pýtajte si zoznam uzatvárateľných vín.

#centre #korzo #wine #posh #design #modern

BRATISLAVA

www.visitbratislava.com

MIESTO, KDE NÁJDETE SKUTOČNÝ ŽIVOT

Zažite úžasnú atmosféru mesta na Dunaji, ktoré ponúka zážitky pre všetkých počas celého roka.

BOHATÁ HISTÓRIA A PAMIATKY

Atraktívny kultúrny život, excelentná lokálna gastronómia, kvalitné víno a moderné nákupné centrá robia Bratislavu ideálnou destináciou pre vás.