

Skrzyżowanie rozmaitych przygód
Перекресток красочных впечатлений



PL
RUS

gastro





Szparagi i bogactwo warzyw

Soczewica, ciecierzycza i fasola, pomidory, papryki, ogórki i różne sałaty, „erteple”, „krumple” lub „burgonya” (różne miejscowe nazwy dla ziemniaków), z których zdolne gospodynie potrafiły przygotować dziesiątki potraw ziemniaczanych... Do tego kalafior i groszek, kapusta i jarmuż, marchew i kalarepa, po prostu ludzie spod Małych Karpat od zawsze przemieniali swoje ogrody i działki w bajkowe zakłady warzywne. Gotowali kolorowe zupy, potrawy i sosy (ulubioną zupą była jarzynowa z fasolą z szerokim makaronem, tak gęsta, że łyżka sama w niej stawiała) i dekorowali talerze nawet do codziennego używania.

Dziś dołączyły do nich również szparagi, uprawiane na dziesiątkach hektarów w okolicach miasteczka Malacki. Kontynuują starą tradycję, ponieważ już kilka wieków temu te delikatne, ale trudne do uprawy warzywa trafiały z lokalnych pól do królewskich i szlacheckich kuchni całej monarchii. Choć cały świat uznaje szparagi za rzadki przysmak, na południowo-zachodnim krańcu Słowacji dzieci otrzymują je czasami na drugie śniadanie.

Спаржа и обилие овощей

Чечевица, нут и фасоль, помидоры, перец, огурцы и разнообразные салаты, «эртепли», «крумпли» или «бургонья», из которых умелые хозяйки сумели приготовить десятки картофельных блюд... Вдобавок цветная капуста или горох, капуста и савойская капуста, кольраби и морковь – короче говоря, люди всегда превращали свои сады и поля на склонах Карпат в сказочные овощные хозяйства. Они готовили красочные супы, рагу, пюре и соусы (популярностью пользовался фасольно-овощной суп с широкой лапшой, в котором ложка должна была стоять) и украшали тарелки в будние дни.

Сегодня к ним прибавили и спаржу, которую растят на десятках гектаров в окрестностях города Малацки. Это лишь продолжение древней традиции. Уже несколько веков назад этот нежный овощ, высоко требовательный при выращивании, из местных полей направлялся в кухни королей и графов всей монархии. В то время как весь мир считает спаржу редким деликатесом, в юго-западном уголке Словакии ее дают детям в школу на второй завтрак.

Uczty po świniobiciu

Kiedy mówi się „bratysławski region”, jednocześnie należałoby dodać słowa „bogate stoły”. Już pradziadkowie dzisiejszych mieszkańców okolic i miast Malacki, Senec, Bratysławy i Pezinoka lubili dobrze zjeść i wypić, w gościnnej i towarzyskiej atmosferze smakoszy. Jedną z najbardziej żyznych gleb Słowacji – czarnoziem - obficie im wszystko rodziła, dzięki czemu nasycone były również domowe i dzikie zwierzęta. Z tego powodu mięso nie było żadną rzadkością na talerzu.

Co roku, wraz z pojawieniem się zimy, drzwi u mistrzów rzeźników nie zamykały się; zbliżał się czas świniobicia. Jego kulinarna część zaczynała się od gotowanego, dobrze doprawionego podgardla, podsmażanej na cebuli wątróbki, parzonej zupy i kaszy ze świniobicia. Następnie przychodziła kolej na pasztetową z ryżem, kiszki z kaszą i kaszanki (w skrócie „hurki”), zimne nóżki, od 19 wieku również salceson (nazywany również „presburšt”, „šajt” i „švankés”) a później kiełbaski. Prosta pieczona karkówka, wędzona szynka, gulasze, paprykarze lub panierowane kotlety później trafiały na niedzielne stoły przez cały rok. I pomimo znacznych zmian w sposobie żywienia, mięso nadal nie traci tutaj na swojej popularności.

Пир при убое свиньи

Сказав «Братиславский край», на следующем же вдохе необходимо добавить «богатые столы». Уже прадеды нынешнего населения регионов Малацки, Сенец, Братислава и Пезинок имели слабость к хорошей еде и питью, гостеприимству и гурманской дружности. Регион с одной из самых плодородных почв Словакия – черноземью, приносила изобилие всего, в том числе богатый корм для домашних или диких животных. Таким образом, мясо на тарелке не было редкостью.

С наступлением зимы у мастеров мясников дверь не успевала закрываться, приходил период традиционных убоев свиней. Кулинарная сторона этого события начиналась с варенного и тщательно приправленного подгрудка, печенки поджаренной на луке, супа из буженины и свиной каши. Затем переходим на кровяную колбасу с рисом, с крупой или чисто кровяную колбасу (короче на «гурки»), холодец, а с начала 19 века также зельц (известный также под названием «пресбуршт», «шайт» и «шванкес»), а чуть позже и на колбаски. На протяжении всего года столы накрывались простой жареной шейкой, копченой ветчиной, гуляшом, тушеным мясом, паприкашем или панированными шницелями. Даже несмотря на существенные изменения в питании даже сегодня мясо не теряет здесь свою популярность.





Lokše & inne przysmaki

Lokše z gotowanych, przeciśniętych przez praskę ziemniaków oraz placki z surowych, tartych ziemniaków siedzą na tronie małokarpackiego mącznego królestwa. Jego wymagany naród jest bardzo różnorodny, składa się ze słodkich i słonych, gotowanych i pieczonych rodzin „šúľancov”, „púčekov” i „nudlí”, „slíšov”, „šiflíkov”, dekoracyjnych makaronowych „frkaculí”, „knoflí”, „džgancov”, „pagáčov” i „kabáčov”, „gulí” i „gombócov”, „melencov” lub „dropiek”, placków drożdżowych zwanych „osúchy”, „posúchy”, „podlisníky” oraz „lángošé”.

Kiedyś ludzie z tego regionu jedli również różne zbożowe zupy i kasze, głównie z prosa (nazywali je „jáhlí”), gryki, tenkeľa (rodzaj pszenicy), kukurydzy i ryżu. Dziś się już ich nie gotuje i nie podaje nawet w restauracjach z tradycyjną kuchnią, w przeciwieństwie do innych pokarmów mącznych, których przepisy są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Na przykład, bożonarodzeniowe „pupáčiky”, „perky” (można je zamawiać jako pierogi lub torebeczki), „dolky”, drożdżowe „béleše” lub „zgubione kurczaki”.

Лепешки и Ко.

Картофельные лепешки, приготовленные из протертого вареного картофеля и деруны из сырого тертого картофеля, восседают на престоле Малокарпатского мучного королевства. Его мнимая нация широко разветвляется в сладких и соленых, вареных и печеных семействах «шульянцеv», «пучков» и «нуделей», «слижей», «шифликов», декоративной лапши «фркацулей», «кнофелей», «джганцев», «пагачей» и «кабачей», «гулей» и «гомбоцов», крошенных заваренных «меленцев» иди «дропков», дрожжевых лепешек называемых «осухи», «посухи», «подлисники» или «лангоши».

В то время как в прошлом люди этого региона ели различные зерновые супы и каши, особенно из проса (и называли его «ягли»), гречихи, тенкеля, кукурузы и риса, сегодня такие супы уже не готовят и не предлагают даже в ресторанах «старых матерей». И в этом отличие от других мучных блюд, рецепты, и популярность которых передается с бабушки на внука. Например, рождественские «пупачики», «перки» (которые называют также «пирожки» или «ташки»), кексы, дрожжевые «белеши» или «утерянные цыплята».

Skrzydlane święto

Made in Slovenský Grob – taką etykietę otrzymałyby setki tysięcy gęsi, jeśli już w 19 wieku określałoby się miejsce pochodzenia żywności. Systematyczne hodowanie (dzięki obfitym zbiorom kukurydzy), sprzedaż a następnie starannie organizowane święto gęsi są bowiem sprawdzonym pomysłem, który narodził się w niedużej wiosce przy Pezinoku. Stał się również podstawą dzisiejszego biznesu, odwiedzający ma do wyboru ponad dwadzieścia „gęsich” restauracji z niepowtarzalnym klimatem i może świętować na jednym z 1500 dostępnych krzeseł.

Chociaż dzisiaj ten wodny drób hoduje się głównie w południowych regionach, specjalistyczna gastronomia pozostała w bratisławskim regionie. Nie brakuje w niej nigdy pieczonej, 6 do 8 kilogramowej gęsi z duszoną czerwoną i białą kapustą oraz lokšami. W ciągu roku miejscowi koneserzy smarują chleb gęsim tłuszczem, czasem również cenną wątróbką. Pierwsza sierpniowa sobota jest w Slovenskom Grobe powiązana z dniem otwartych dni Cechu „gęsich” rzemieślników – ich pracę można bliżej poznać na pokazach tego ciekawego rzemiosła.

Окрыленные праздники

Сделано в Словацком Гробе - эта этикетка могла находиться на сотнях тысяч гусей, если обязанность указывать место происхождения была бы узаконена уже в позапрошлом веке. Систематическое разведение (благодаря богатым урожаям кукурузы), продажа и, в конечном счете, тщательно режиссированные праздники гусей являются старинной идеей, которая родилась в этой небольшой деревне района Пезинок. На этой идее построен местный бизнес и сегодня – посетитель может выбрать из более чем двадцати «гусятных» ресторанов с неподражаемой атмосферой и пировать сидя на одном из 1500 стульев.

Хотя сегодня эту водную птицу разводят в более южных районах, специализированная гастрономия осталась в Братиславском регионе. Пир не может обойтись без 6 - 8 килограммовых печеных гусей с красной и белой капустой и картофельных лепешек. Местные лакомки затем на протяжении всего года намазывают хлеб гусяным жиром, иногда с кусочками редкой печенки. Последняя суббота августа в Словацком Гробе проходит под знаменем Дня открытых дверей Гильдии гусятников этого специфического ремесла, причем по более чем сносным ценам.





Z błogosławieństwem wodników

Rzeka Dunaj i nieco mniejsza Morava, Mały Dunaj, Czarna woda, rzeczki, potoki, ślepe odnogi, zbiorniki, stawy koło Stupavy i jeziora Senecké, gdzie goszczą Złotego Karpia swoją oazę gastronomiczną prosto na wodzie.

Nawet jeśli ktoś nie jest wędkarzem, potrafi sobie wyobrazić, że kulinaria bratysławskiego regionu mają często formę specjałów z słodkowodnego białego mięsa. Bratysławski cech wędkarzy ze swym symbolem – Wodnikiem Topelzem zawsze był jednym z najbardziej trwałych; przetrwał wszystkie likwidacje cechów i z organizowanych przez cech ulicznych karnawałów cieszyło się tysiące widzów. Smażony karp, faszerowany szczupak, pieczony okoń, zupa z suma, leszcza i pstrąga pachną tutaj już od kilku wieków, natomiast dawne jesiotry i kawior z jesiotra, liczne skorupiaki, popularny mlecz czy żabie udka zastąpiły dania z amura i tołpygi, hodowanych dopiero w ostatnich dziesięcioleciach.

По благословению водяных

Величественная река Дунай и Морава, которая чуть поменьше, Малый Дунай, Черная вода, реки, ручьи, слепые рукава рек, резервуары, пруды около Ступавы и озера под Сенцем, где гости Золотого карпа найдут свой оазис гастрономии прямо на воде.

Даже не-рыбак поймет, что кулинария Братиславского края часто приобретает облик деликатесов из пресноводного белого мяса. Ведь даже пресбургская гильдия рыбаков включая талисман гильдии – водяного Топелза – здесь всегда принадлежала к числу самых выносливых, пережила все отмены гильдий и тысячи зрителей радовала на торжествах-маскарадах по случаю праздника масленицы. Аромат жареного карпа, фаршированной щуки, запеченного окуня, супа из сома, леща и форели здесь дома на протяжении столетий, в то время как древние после осетровых с их икрой, изобилия моллюсков, популярности осота и рецептов на лягушачьи лапки настал черед блюд с белым амуром и толстолобиком, разводимым лишь в последние десятилетия.

Kapusta na sto sposobów

Kto nie jadł kiszzonej kapusty z beczki, nie może sobie smaku i zapachu Záhoria nawet wyobrazić. Choć białe główki były uprawiane i jedzone w całej Słowacji, jednak to właśnie tutaj, na zachodzie doprowadzono tę część gastronomii do perfekcji. Kiedyś podróżowano z beczkami własnej, smacznej kiszzonej kapusty do Wiednia, gdzie ją nawet najwięksi smakosze nazywali „Slovakischer Salat”.

Kto chce dzisiaj spróbować kwaśnego delikatesu (pierwsze wzmianki o kapuście pochodzącej z Stupavy datowane są na 16 wiek) niech zapuka w dowolną zahoracką bramę lub przejdzie się na targowiska w Bratysławie. I przede wszystkim niech nie ominie październikowych Dni Kapusty w Stupave, gdzie prezentowane są najładniejsze okazy kapuścianych głów. Pod koniec kulinarnej pielgrzymki czekają na gości tradycyjne „lokše” i „pagáče” z kapustą, strudle z kapustą, „nočki” lub „fliačky”, dziesiątki rodzajów kapuśniaków i gulaszów z kapusty, dobre drożdżowe ciasta z kapustą, faszerowane liście kapusty, kapusta na słono i na słodko, na ciepło i na zimno. No i mówiąc o kapuście, nie można zapomnieć o tradycyjnej kwaśnej sałatce z kapusty „čalamáda” oraz jej bracie – ogórku kiszonym.

Сотня разновидностей капусты

Тот, кто пока не ел капусту из бочки, тот не сможет даже представить себе вкус Загорья. Хотя эти белые головы выращивали и любили кушать по всей Словакии, «западники», вне всякого сомнения, довели эту область гастрономии до совершенства. В свое время они совершали путешествия с бочками своей вкусной квашеной капусты в Вену, где даже знатные гурманы называли ее «словацким салатом».

Тот, кто сегодня хочет испробовать это кислое лакомство (первое упоминание его в Ступаве с 16 века), пусть постучит в любые ворота на Загорье или навестит Братиславские фермерские рынки. Тем более не следует пропустить октябрьских дней капусты в Ступаве, представляющих также чемпионов из рядов капустных голов. В конце кулинарного паломничества посетителей ждут традиционные капустные лепешки и пагачи, капустные рулеты, капустные «клецки» или вермишель, десятки разновидностей супа из квашеной капусты и капустных гуляшей, хорошие капустники, голубцы, капуста соленая и сладкая, горячая и холодная. А если уже заговорили про капусту, нельзя забывать о традиционной кислой смеси маринованных овощей и квашеных огурцах.





Na początku było jajko

Co było pierwsze, kura czy jajko – tak pyta tylko filozof. Naszych dziadków od Závoda po Čunovo, od Suchohradu po Hrubú Boršu oraz od Hamuliakova po Dolány to nie obchodziło. Po podwórku zwykle biegały im dziesiątki kurcząt tak jak i w innych częściach Słowacji. Podczas gdy gdzie indziej noszono jajka na sprzedaż i kury dożywały czcigodnego wieku, w tym regionie czasem pozwalano sobie również na młode mięso lub dobry paprykarz z kurczaka i dużo „škvarenín”.

Nawet dzisiejsza kuchnia tego regionu uwielbia mięso z kurczaka i jaj; na uroczystym stole rzadko brakuje rosołu z kurczaka z włoszczyzną, angielskim i czarnym pieprzem, majerankiem i przede wszystkim cieniutkim domowym makaronem.

В начале было яйцо

Что было раньше, курица или яйцо – об этом уже спрашивают пожалуй лишь философы. Наши прапрадедов вообще не интересовал ответ на этот вопрос, даже если они проживали в крайних уголках нашего региона – Заводе или Чуново, Сухограде или Грубой Борше, Гамуляково или Доланы. По дворам обычно бегали десятки цыплят, точно также как и в других уголках Словакии. В то время как в других местах носили яйца на продажу и куры доживали до почтенного возраста, здесь иногда баловались молодой цыплятиной, хорошим куриным паприкашем и горами яичницы.

Даже сегодняшняя кухня этого региона восхваляет куриное мясо и яйца. Праздничный стол просто не обходится без куриного супа с корнеплодами, душистым и черным перцем и – в первую очередь с тоненькой домашней лапшой.

Bacchanalia w małokarpackim stylu

Rzym był dopiero budowany gdy na terenie dzisiejszej zachodniej Słowacji według wykopalisk archeologicznych stała już bogata osada otoczona winoroślami. Małokarpacki region winiarski od zawsze sprzyjał dobrym zbiorom winogron. Już w roku 1397 powstał tutaj wyspecjalizowany zawód karczmarzy oraz obowiązywały surowe zasady sprzedaży wina. Komu na to pozwalała licencja, ten mógł nad szyldem wywiesić zielony wieniec z białą (białe wino), czerwoną (czerwone wino), zieloną (jabłkowe wino), różową (truskawkowe wino) lub fioletową wstążką. Kolor biskupów oznaczał, że karczma oferuje również porzeczkowe wino, jeden z rzadkich specjałów tego regionu. Należy do nich również burczak – pachnące, niskoalkoholowe, fermentujące wino z resztkowym cukrem, bogatą zawartością witamin oraz dwutlenku węgla.

Lokalne wrześnie winobrania, gdzie burczak płynie strumieniami, są najbardziej charakterystycznymi kulinarnymi wydarzeniami jakie Europa Środkowa może zaoferować. W dziedzinie winiarstwa region może się jeszcze pochwalić jedną rzadkością: w 1825 roku – jako druga w Europie – rozpoczęła produkcję wina musującego metodą szampańską nowa bratisławska fabryka. Również dlatego, że w regionie rodzi się doskonale winogrono potrzebne do jego produkcji.

Вакханалия по Малокарпатски

Рим еще только строился, когда в западной Словакии уже стояло богатое селение окруженное виноградниками – как свидетельствуют археологические раскопки. Малокарпатский регион виноделия всегда благоприятствовал хорошим урожаям винограда. Уже в 1397 году здесь появилась специализированная профессия трактирщика и действовали суровые правила продажи вина. Те, кому лицензия позволяла, вывешивали над щитом зеленый венок с белой (белое вино), красной (красное вино), зеленой (яблочное вино), розовой (клубничное вино) или фиолетовой лентами. Епископский цвет означал, что погреб предлагал и вино из смородины, один из редких деликатесов этого региона. К таким относится также «бурчак» – ароматное бродящее вино с низким содержанием алкоголя и остаточным сахаром, высоким содержанием витаминов и углекислого газа.

Местный сентябрьский праздник сбора винограда, где бурчак льется ручьем, является самым знаменитым кулинарным событием каким гордится Центральная Европа. И в царстве бога Бахуса гордимся еще одним историческим первенством: в 1825 году – второй в Европе – новый завод в Братиславе начал выпускать игристые вина по шампанскому методу. Не в последнюю очередь и потому, что идеальное сырье в наличии – местные грозди.





Stoły jak z bajki

Ludzie z Záhoria, Modrej, z Čataja i Bratysławy zawsze dogadzali sobie dobrym jedzeniem, choć prostym i niedrogim. Ale uroczyste uczyty wyglądały jednak inaczej – było bogato, rozmaicie i pięknie, i w ten sposób odróżniało się jedzenie w dzień świąteczny od codziennego. Przede wszystkim na Wigilię i Boże Narodzenie (kolacja miała kilka dań i na stole nie mogło brakować żadnego ważnego jadalnego i picia), na Wielkanoc, imieniny, ostatki, ale również z okazji chrztów i ślubów. Ucztowano w najładniejszym pokoju, na wykrochmalonym obrusie, na świątecznych talerzach, siedziano w skupieniu i dostojnie, grube dłonie dotykały delikatnych szklanek. W ten sposób pokazywano szacunek owocom swojej pracy, ziemi, żywności i Bogu.

Choć dziś wiele się zmieniło i życie znacząco przyspieszyło, mieszkańcy bratysławskiego regionu nie przestali kulinarnie święcić najbardziej uroczyste dni w ciągu roku. Są to cenne chwile spotkań z rodziną i przyjaciółmi, gastronomiczna oaza wśród zwykłej, pośpiesznej konsumpcji.

Столы как в сказке

Жители Загорья, Модры или Чатая и Братиславы всегда любили хорошее питание, пусть даже простое и недорогое. Тем не менее, праздничное угощение выглядело по-другому – богатое, разнообразное и красивое. Особенно по случаю Рождественского сочельника и Рождества (ужин включал несколько блюд и столы не могли обходиться без важнейших блюд и напитков), на Пасху, в церковные праздники (которыми отмечались именины покровителя города или села), в последние дни масленицы, но и по случаю крестин и свадеб. Пировали в самой красивой комнате, на накрахмаленной скатерти и с праздничными тарелками, сидели тихо и благородно, мозолистые ладони касались хрупких бокалов. Воздавалась честь плодам труда, земле, продовольствию и Богу.

Хотя многое сегодня изменилось и наша жизнь ускоряется, жители Братиславского края не перестали праздновать самые торжественные дни года. Это ценнейшие моменты с семьей и друзьями, гастрономический оазис посреди нашего светлого будничного питания.

Coś słodkiego „na ząb”

Bratysławskie orzechowe rożki już dawno należą do podstawowego alfabetu międzynarodowej gastronomii. Specjaliści więc skuszenie podejrzewają, że każdy mikośnik słodczy znajdzie w tym regionie coś dla siebie. Głównie dzięki strudlom z różnorodnymi nadzieniami, ciastom drożdżowym, bajglom, „bublaninom”, „mrváňom” oraz smaženým páčkom z powidlami (znanymi również jako „fánky”, „koblihy” i „boží milosti”), których popularność nie spada nawet w okresie poza ostatkami.

W tym regionie jednak w ostatnim stuleciu rozwija się również produkcja cukiernicza. Bez tortu, ciast, ciastek lub rolad nie obejdzie się żadne towarzyskie spotkanie; do najbardziej tradycyjnych należą kremówki, tort Dobosza, karmelowy sękacz, ponczowe ciastka, tysie likierowe, rurki z bitą śmietaną i jako lokalne specjały ciastka kasztanowe. Na zboczach Małych Karpat już od dawna rosną gaje z kasztanami (ich pochodzenie jest przypisywane sadzonkom przywiezionym przez Rzymian), z których powstawały również dziesiątki wyrafinowanych i wytwornych deserów.

Сладкоежкам

Братиславские ореховые рогалики уже давно вошли в буквари международной гастрономии. Поэтому и профессионалы могут с обоснованием подозревать, что умеренных сладкоежек ждут здесь приятные сюрпризы. Благодаря штруделью с десятью разновидностями начинки, дрожжевым пирогам, байгелам, бубланинам, мрвеньям, бабам и жареным мармеладным пончикам (известным также под названиями фанки, коблиги и божьи милости), не утрачивающих популярность даже вне масленичного времени.

В этом регионе процветает в последнем веке также кондитерская продукция. Без торта, пирожных, рулетов и других лакомств ни одно застолье не обходится. К наиболее традиционным принадлежат кремешки, добошки, карамельные флюгера из слоеного теста, пуншевые срезы, ликерные щпицы, шамрольни с начинкой из взбитого белка или местная специфика – каштановое пирожное. Дело в том, что на склонах Малых Карпат уже издавна росли каштаны (их происхождение приписывается рассадке от Римлян), породившие изысканные и вкусные десерты.



TOP GASTRO – REGION BRATYSŁAWSKI / БРАТИСЛАВСКИЙ РЕГИОН

Fou Zoo restaurácia / ресторан	Ševčenkova 34 Bratislava, 850 00	+421 901 747 474	www.fouzoo.sk	restaurant@fouzoo.sk
Le Monde restaurácia / ресторан	Rybárska brána 8 Bratislava, 811 01	+421 2 5441 5411	www.lemonde.sk	manager@lemonde.sk
Albrecht restaurácia / ресторан	Mudroňova 82 Bratislava, 811 03	+421 902 333 888	www.albrechtrestaurant.com	restaurant@albrechtrestaurant.com
UFO watch taste Groove restaurácia / ресторан	Most SNP Bratislava, 851 01	+421 2 6252 0300	www.u-f-o.sk	ufo@redmonkeygroup.com
Liviano restaurácia / ресторан	Kutlíkova 17 Bratislava, 852 50	+421 6828 6688	www.liviano.sk	liviano@technopolservis.sk
Elesko Wine park restaurácia / ресторан	Elesko wine park 2275 Modra, 900 01	+421 2 2092 2649 +421 911 111 086	www.eleskorestaurant.sk	restauracia@elesko.sk
Landsfeld – Hotel Majolika restaurácia / ресторан	Súkenická 41 Modra, 900 01	+421 33 6908 500	www.hotelmajolika.sk	recepacia@hotelmajolika.sk
Zochova chata - Hotel restaurácia / ресторан	Piesok 4015/B7 Modra, 900 01	+421 33 2633 326	www.hotelzochovachata.sk	restaurant@hzch.sk
Zorno restaurácia / ресторан	Zvončinská 3 Lozorno, 900 55	+421 917 307 698	www.zorno.sk	restaurant@zorno.sk
Putnícký mlyn restaurácia / ресторан	Nám. 4. apríla 1 Marianka, 900 33	+421 2 6593 4386	www.putnickymlyn.sk	info@putnickymlyn.sk
Kamenný mlyn restaurácia / ресторан	Plavecký Štvrtok , 900 68	+421 34 7793 279	www.kamennymlyn.sk	kamennymlyn@kamennymlyn.sk
Kaštieľ Tomášov - Hotel restaurácia / ресторан	Majorháza 1 Tomášov, 900 44	+421 2 2090 9300	www.hotelkastiel.sk	recepacia@hotelkastiel.sk
Lobster – Penzión restaurácia / ресторан	Slnečné jazerá - Juh Senec, 903 01	+421 948 011 210	www.lobster.sk	lobster@lobster.sk
Zelený dvor restaurácia / ресторан	Nová 49 Slovenský Grob, 900 26	+421 905 898 859	www.zelenydvor.sk	zelenydvor@zelenydvor.sk
Husacina u Zápražných restaurácia / ресторан	Pezinská 51 Slovenský Grob, 900 26	+421 905 243 279	www.husacina.eu	info@husacina.eu
Pivnica u Zlatej Husi restaurácia / ресторан	Pezinská 2 Slovenský Grob, 900 26	+421 33 6478 225 +421 905 525 417	www.zlatahus.sk	pivnica@zlatahus.sk
Grobský dvor restaurácia / ресторан	Vajnorská 3 Slovenský Grob, 900 26	+421 33 6478 889 +421 905 264 196	www.grobskydvor.sk	grobskydvor@grobskydvor.sk
Narodowy salon win Национальный салон вин	Radničná 1 Bratislava, 815 18	+421 2 4552 9967 +421 918 664 992	www.nsvsr.sk	bratislava@nsvsr.sk
Narodowy salon win Национальный салон вин	Mladobošlavská 5 Pezinok, 902 01	+421 33 6405 174 +421 918 664 992	www.nsvsr.sk	salonvinsr@gmail.com
Karpatská perla winoteka / винотека	Nádražná 57 Senkvice, 900 81	+421 33 6496 855	www.karpatskaperla.sk	vino@karpatskaperla.sk
Víno Matyšák - Hotel winoteka / винотека	Pražská 15 Bratislava, 811 04	+421 905 801 080 +421 2 2063 4053	www.vinomatysak.sk	prevadzka@hotelmatysak.sk
Chateau Modra winoteka / винотека	Dolná 120 Modra, 900 01	+421 33 6472 375	www.chateaumodra.sk	office@chateaumodra.sk
Cukráreň Arriba cukiernia / кондитерская	Kremnická 26 Bratislava, 85101	+421 904 238 349	www.cukrarenarriba.sk	info@cukrarenArriba.sk
Cukráreň Laurent cukiernia / кондитерская	Račianska 2 Bratislava, 831 02	+421 903 709 363 +421 948 664 661	www.laurent.sk	lubica.brunova@laurent.sk

Turizmus regiónu Bratislava / Bratislava Region Tourism

Sabinovská 16, 820 05 Bratislava

Tel.: +421 2 4319 1692, info@tourismbratislava.com

www.tourismbratislava.com

