

El cruce de experiencias variadas
彩色经历的十字路口



E
SH

gastro
美食





Los espárragos y la riqueza de verduras

Lenteja, garbanzo y judías, tomates, pimientos, pepinos y diferentes tipos de lechugas, y patatas - „erteple“(alemán), „krumple“(en un dialecto eslovaco o „burgonya“(húngaro) – de las cuales las cocineras diestras sabían preparar decenas de platos... Además coliflor y guisante, col y col berza, zanahoria y colinabos, en resumen, la gente de las colinas de los Pequeños Cárpatos desde siempre convertía sus huertos y pequeños campos en casi fabulosas granjas de verduras. Cocían sopas, potajes, gachas y salsas (la favorita era la sopa de judías y patatas con fideos anchos, tan espesa que hasta se quedó parada la cuchara en ella) que decoraban también los platos de todos los días.

Hoy, incluso se ha unido a estas verduras el espárrago cultivado en decenas de hectáreas al lado de la pequeña ciudad de Malacky. Fue recuperada la antigua tradición; ya hace varios siglos esta verdura fina, pero en cuanto a su cultivo exigente, llegaba a las cocinas reales y condales de toda la monarquía de estos campos. Mientras en el mundo el espárrago está considerado una delicia escasa, en la franja suroeste de Eslovaquia los niños se lo llevan a la escuela como merienda.

芦笋和其它蔬菜

古代能干的家庭主妇可以用小扁豆、鹰嘴豆和菜豆，番茄、青椒、黄瓜、沙拉菜和土豆烹饪出几十种以土豆为主食材的菜。住在喀尔巴阡山脉下的人们把这些蔬菜再加上花菜和豌豆，卷心菜和甘蓝菜，胡萝卜和大头菜种在自己的田地或花园里，把自己的花园和田地变成和童话里色彩缤纷的蔬菜园一样。他们利用这些蔬菜烹饪出色彩丰富的蔬菜汤、炖菜、粥和酱汁。最受欢迎的是菜豆小扁面汤，浓稠到可以立着汤勺。这些都是本地人的家常菜。

最近在马拉茨基重新开始种植几十公顷的芦笋。芦笋这个非常美味的蔬菜在几百年以前就已经有种植了，它常被送到国王和整个国家贵族的厨房。芦笋很难种植，所以对世界各地来说是很宝贵的。但是在斯洛伐克的西南部却很普遍，经常作为孩子的点心。

Banquetes de matanza

Cuando se dice „región de Bratislava“, enseguida se ha de añadir mesas abundantes. Ya a los bisabuelos de los habitantes actuales de la región de Malacky, Senec, Bratislava y Pezinok les importaba la comida y bebida, la hospitalidad y amistad de gourmet. Uno de los suelos más fértiles de Eslovaquia – la “tierra negra” – abastecía de todo en cantidades abundantes, de esta forma se podían saciar también los animales domésticos y salvajes. Por tanto, allí no era nada raro tener carne en el plato.

Con la llegada de cada invierno las puertas de los carniceros no se cerraban; se acercaba la época de las matanzas de cerdos. La parte culinaria de la matanza empezaba con la papada de cerdo cocida y bien sazonada, el hígado frito con cebolla, la sopa de cocido y la gacha de matanza. Luego seguía el arroz con longaniza y migas de sémola con morcilla (es decir hurki), la jalea fría de cerdo, y al principio del siglo XIX ya también el queso de cabeza (conocido también como presburšt(alemán), šajt(húngaro) y švankés(alemán) y más tarde los chorizos. A lo largo del año los domingos en las mesas no faltaba el pescuezo de cerdo asado, el jamón ahumado, estofados “gulash”, guisados a la húngara “paprikash” o chuletas de cerdo empanadas. Pese a los cambios de hábitos de alimentación, aquí a día de hoy la carne no ha perdido su popularidad.

屠猪美食节

说到布拉迪斯拉发一定会想到这里的“美食”。住在马拉茨基、塞内茨、布拉迪斯拉发和济佩诺克的祖先早就开始享受美食和美酒，喜欢参加和举办美食聚会。这个地区有肥沃的黑土壤，给家畜和野畜提供了丰富的饲料，所以在餐盘里看到肉是非常常见的。

在冬天来临之际，屠夫是非常忙碌的，因为屠猪的时间到了。屠猪节时会先烹饪水煮香味槽头肉、洋葱炒猪肝、猪头汤、薏米肉粥，然后会做米香肠、肉冻、内脏肉冻和香肠。因为屠猪节，所以整年都能吃到以猪肉为主食材的美食，如烤前腿肉、熏火腿肉、土豆烧猪肉、青椒烧猪肉或是炸猪排。随着时代的进步本地人的饮食有了很明显的变化，但是他们始终对肉情有独钟。





Panqueques & comp.

Los panqueques de patatas ralladas hervidas y las tartas de patatas ralladas crudas ocupan el trono del reino de harina de los Pequeños Cárpatos. Su familia ficticia está muy ramificada en familias de pastas de dulces y saladas, hervidas y fritas. Se trata de distintos tipos de tallarines (“súlance”, “púčky”, “nudle”) de fideos (slíže, šiflíky), fideos decorativos (“frkacule”, “knofle”, “džgance”), pogacha y “kabáče”, bolas y albóndigas de harina, pastas “goteadas” en la sopa, tartas con levadura llamadas “pan plano”, “andada” y “tarta flameada” .

Mientras en el pasado la gente de esta zona comía varias sopas de gachas de cereales, sobretodo de mijo (lo llamaban “jáhli”), alforfón, espelta, maíz y arroz, hoy en día ya no las preparan, ni siquiera se sirven en los restaurantes de “las abuelas”, a cambio de los demás platos de harina cuyas recetas y popularidad heredan las nietas de las abuelas, como por ejemplo los distintos pasteles hervidos que se sirven para la navidad : “pupáčky, perky” (se pueden pedir también como “pirog”), dolky, pastel con levadura “béles” o “pollos perdidos”.

土豆饼的分类

在喀尔巴阡山脉有两种非常受欢迎的土豆饼：一种是水煮土豆压成泥加面粉烘烤而成的。一种是生土豆刨成丝加面粉油炸而成。土豆饼有很多种口味和做法：有甜的，有咸的，有水煮的，有煎炸的，有发酵的，有烘烤的。

过去的人们会喝小米、荞麦、小麦、玉米或是米熬的汤和粥，现在连最传统的餐馆也很难看到。可是用面粉做的传统菜一代传一代一直保留到现在，其中一种菜叫斯洛伐克饺子（pirohy）。

Banquetes alados

Made in Slovenský Grob – cientos de miles de ocas habían llevado esta etiqueta si la indicación del origen se hubiese utilizado ya en el siglo antepasado. La cría sistemática (gracias a la cosecha abundante de maíz), la venta, y también los banquetes de oca organizados cuidadosamente son ideas antiguas nacidas en una aldea pequeña del distrito de Pezinok. La oca se ha convertido en el núcleo de una actividad empresarial contemporánea; el visitante puede escoger de más de veinte restaurantes “de oca” con un ambiente inimitable y darse un banquetazo en una de las 1 500 sillas.

Aunque hoy en día, este ave de agua se cría en zonas más sureñas, la gastronomía especializada se ha quedado en la región de Bratislava. Nunca faltará una oca asada de 6 - 8 kilogramos con repollo morado y blanco estofado y panqueques de patata. Los gourmet de la región untan la manteca de oca sobre el pan – a veces hasta con pedacitos del valioso hígado. El último sábado de agosto en Slovenský Grob está dedicado al Día de Puertas Abiertas del Gremio de Criadores de Oca que es una de las muestras de esta menestralía especial y de precios populares.

烤鹅盛宴

如果从19世纪开始算到现在已经有成千上万只来自鹅庄——斯洛伐克格罗村（烤鹅村）的鹅。在济佩诺克区的一个小村庄早就已经开始举办烤鹅盛宴。这个小村庄种植大量玉米来饲养鹅群。卖烤鹅已经成为这个小村庄的经济来源。这里可容纳1500多个客人，有多个独特气氛的餐馆供客人选择。

虽然很多其它南边地区有养殖鹅，但是专门卖烤鹅的餐馆却只能在布拉迪斯拉发区看到。烤鹅盛宴不可缺少6-8公斤的烤鹅、卷心菜和土豆饼。全年，当地的美食家都会吃涂上鹅油和鹅肝的面包。每年8月最后一个星期六鹅庄专业养鹅组织都会举办企业活动，给客人介绍自己企业的同时还会有优惠活动。





Con la bendición de los ondinos

El gran río Danubio y el río algo más pequeño Morava, el Pequeño Danubio, Čierna voda, los arroyos, arroyuelos, brazos muertos, presas, albercas de peces de Stupava y los lagos de Senec, donde los huéspedes del restaurante “u Zlatého kapra” (Carpa Dorada) encontrarán un oasis gastronómico directamente encima del agua...

Incluso los no pescadores se podrán imaginar que la culinaria de la región de Bratislava muchas veces tendrá forma de carne blanca de peces de agua dulce. Pues, aquí también el gremio de pescadores de Prešpork /Bratislava/ con su mascota Topelz, el ondino, siempre pertenecía a los más perseverantes; sobrevivió todas las disoluciones de gremios y sus fiestas de disfraces de antrejo complacían a miles de espectadores. Aquí ya desde hace varios siglos se huele la carpa empanada, el lucio relleno, lucioperca asada, sopa de siluro, albur y trucha, mientras que los esturiones y su caviar, la abundancia de mariscos, la popularidad de la lechaza y las recetas de ancas de rana han sustituido a los platos de carpa herbívora y Hypophthalmichthys molitrix, criados en los últimos décadas.

河怪的礼物

布拉迪斯拉发地区有非常丰富的水源：多瑙河，摩拉维亚河（Morava），黑河，斯图帕瓦的湖，塞内茨湖，很多溪流，支流和水库。值得一提的是在塞内茨湖的岸边设有金鲤鱼餐厅，在那里进餐的同时还可以欣赏美丽的湖景。

布拉迪斯拉发地区有非常丰富的水源，所以不难联想到这里很多特色菜是由淡水鱼烹饪而成的。其实布拉迪斯拉发钓鱼公会已经有很悠久的历史了，并且保留到现在。钓鱼公会的标志动物是Topelz河怪。公会每年都会举行面具游行，几千人会来观看游行。炸鲤鱼，狗鱼塞陷，煎鲈鱼，鲑鱼汤，鳊鱼汤，鲟鱼汤这些菜已经有几百年的历史。而鲟鱼和鱼卵，贻贝，蛙腿这些食材在这几十年里已经被阿穆尔鱼和鲑鱼所代替。

Cien maneras de hacer col

Quien no ha comido repollo de barril ni siquiera se puede imaginar el sabor y el olor de Záhorie. Aunque toda la Eslovaquia cultivaba y comía con gusto las cabecitas blancas, los “occidentales” han llevado este área de la gastronomía a la perfección. Antaño, viajaba con barriles de repollo gustoso a Viena, donde hasta los mayores gourmet lo llamaban „Slowakischer Salat” (ensalada eslovaca).

Hoy quien quiera probar la delicia ácida (la primera mención del repollo agrio de Stupava es del siglo XVI), puede llamar a cualquiera puerta de Záhorie o visitar los mercados de Bratislava. Y sobretodo no se deje de perder en octubre los Días del Repollo de Stupava (Dni zelá v Stupave), donde se presentarán los campeones de las filas de cabezas de cola. Al final del peregrinaje culinario al visitante le esperan los tradicionales panqueques de repollo y panecillos saladitos, pastel de repollo (estrudel), ñoquis de repollo, decenas de tipos de sopa de repollo y gulash de repollo, los ricos buñuelos de repollo hechos con levadura, hojas de repollo rellenas, repollo preparado al estilo salado y dulce, caliente y frío. Y al hablar del repollo no nos debemos olvidar ni de la tradicional macedonia de legumbres ácida, ni de su hermano el pepino fermentado.

上百种不同做法的卷心菜

如果想了解察霍里地区菜的味道和香味，那一定要尝尝卷心菜泡菜。虽然整个斯洛伐克喜欢种和吃白色卷心菜，但是斯洛伐克西部人是最会腌制卷心菜泡菜的。过去他们把泡菜坛带到维也纳去卖，因此维也纳当地人起名为斯洛伐克沙拉。

斯图帕瓦城市的泡菜在16世纪就已经有记载。现在谁要想吃到传统的泡菜，可以去山脉一带随便找户人家或是去布拉迪斯拉发菜市场都能品尝到。一定不能错过的是斯图帕瓦每年十月的泡菜盛宴，在那里可以看到全斯洛伐克最大的卷心卷，还可以吃到传统不同口味的烤卷心菜饼，卷心菜泡菜馒头，炒泡菜面，10几种卷心菜汤，卷心菜烧猪肉和卷心菜包饭。卷心菜可甜可咸，可冷可热。介绍了卷心菜，千万不要忘记还有泡菜系列里的什锦泡菜和酸黄瓜。





Bacanales al estilo de los Pequeños Cárpatos

Roma todavía estaba en construcción cuando en Eslovaquia occidental ya existía un pueblo rico rodeado de parra — según las excavaciones arqueológicas. La región vitivinícola de los Pequeños Cárpatos desde siempre favorece la buena cosecha de uva. Aquí, ya en 1397 nació una nueva profesión especializada de bodegueros también para la venta de vino existían reglas rigurosas. A quien se le permitía la licencia, colgó sobre el rótulo una corona verde con una cinta blanca (vino blanco), rojo (vino tinto), verde (vino de manzana), rosada (vino de fresa) o lila. El color de los obispos indicaba que la taberna ofrecía vino de grosella, una de las especialidades excepcionales de esta región. Entre ellas se encuentra también el “burčiak” — vino oloroso en proceso de fermentación de bajo contenido alcohólico con azúcar residual, de alto contenido de vitaminas y de dióxido de carbono.

Las cosechas de uva de la zona, en septiembre, - donde el “burčiak” corre en arroyos - son los acontecimientos culinarios más típicos que los rincones de Europa Central pueden ostentar. Y en la esfera de Baco ostentan otra rareza más: en 1825 la nueva fábrica de Bratislava — como la segunda de Europa — empezó a producir vino espumoso según el método de champña. Entre otros motivos porque aquí nace la uva idónea para este tipo de vino.

喀尔巴阡山脉的红酒节

根据考古学的发现，在古罗马时代，这里就已经有种植葡萄了。喀尔巴阡山脉是非常适合种植葡萄酿红酒的地区。根据1397年的记载，这里已经有非常完善的酒吧售酒体系，但是那时候售酒规定非常严格，必须要有许可证才可以售酒，客人可以根据挂在酒吧门口花圈里锦带的颜色来分辨酒吧卖的是什么酒。白色的锦带代表白葡萄酒，红色的代表红葡萄酒，绿色的代表苹果酒，粉红色的代表草莓酒和紫色的代表醋栗酒。醋栗酒是喀尔巴阡山脉地区的特产，而另一种特产是葡萄酒气（葡萄酒新酒）。葡萄酒味甜并含有非常多的维他命和二氧化碳。

这里的9月是红酒节，也是葡萄酒气酒盛产的时节。红酒节是中欧特色节日。在布拉迪斯拉发地区还有一个有关于葡萄的真实历史记载：在1825年，成为欧洲第二个开始生产香槟酒的地区，原因是这里种植的葡萄最适合做香槟酒。

En el principio era el huevo

¿Qué existió antes — el huevo o la gallina? — esta pregunta la plantea sólo un filósofo. A nuestros bisabuelos desde Závod hasta Čunovo, desde Suchohrad hasta Hrubá Borša y desde Hamuliakovo hasta Dolany les daba igual. Habitualmente en el patio corrían decenas de pollos igual que en los demás rincones de Eslovaquia. Pero mientras que en otros lugares los huevos se vendían y las gallinas podían alcanzar una edad respetable, aquí de vez en cuando se comían pollos jóvenes — un buen “paprikash” de pollo y montones de “gorrones”.

También la cocina contemporánea de esta región alaba la carne de pollo y los huevos; en la mesa de gala pocas veces falta el caldo de gallina con verdura de raíz, pimienta negra y de Jamaica, mejorana y fideos caseros muy finos.

先有鸡蛋

只有哲学家才会问先有鸡蛋还是先有鸡，我们的祖先对这个问题的答案没有兴趣，一般的家庭在院子里都有一群鸡在奔跑，这跟斯洛伐克其它地区一样，之所以养鸡是为了卖鸡蛋，一般母鸡活到不能生蛋为止，但是这里不一样，他们偶尔也会吃雏鸡，鸡炖肉和炒蛋。

现在的饮食文化也重视鸡肉和鸡蛋。过节的桌子上经常有鸡汤（与面和蔬菜，黑胡椒多香果调料烹饪而成）。





Mesas como en los cuentos de hadas

Al habitante de Záhorie, Modra, al hombre de Čataj y Bratislava siempre le importaba la comida rica., aunque sea sencilla y barata. No obstante el banquete de fiesta tenía otra pinta la comida era abundante, variada y bonita, de esta forma diferenciaban los días festivos de los días corrientes. Sobre todo la Nochebuena y la Navidad (la cena contaba con varios platos y en la mesa no podía faltar ninguna comida y bebida importante aunque sea de forma simbólica), las Pascuas, la fiesta patronal, los últimos días del antrúejo, pero también los bautizos y bodas. El banquete tenía lugar en la habitación más bonita, sobre mantel almidonado y platos de gala, la gente estaba sentada calladita con nobleza, las palmas de mano callosas tocaban los vasos frágiles. Rendían homenaje a los frutos de su trabajo, a la tierra, alimentos y a Dios.

Aunque hoy ya son muchas cosas cambiadas y la vida ha acelerado considerablemente, los habitantes de la región de Bratislava no han dejado de celebrar culinariamente los días más solemnes del año. Se trata de unos momentos escasos de estar sentado juntos con la familia y amigos, un oasis gastronómico en el medio de la alimentación cotidiana apurada.

像童话一样的餐桌

喀尔巴阡山脉西部，莫德拉，Čataj村和布拉迪斯拉发的人一直都非常喜爱美食，虽然平时吃的非常简单和节俭，但是对美食一直很执着。每当节日时，餐桌上一定是非常丰富的，这样可以很容易分辨出节日与平时区别。特别是圣诞节，圣诞晚餐有传统特定菜式和饮品。同样复活节，盛宴（当地圣守护神的纪念日），嘉年华，洗礼和婚礼也如此。他们进餐地点会是最大最漂亮的那个房间，用上节日桌布，餐盘和酒杯。在进餐前会发表感言，来感谢天地和大家。

现代变化很多，生活节奏也变快，但是布拉迪斯拉发地区的人任然会举办和参加这些盛大的节日。在节日里人们可以和家人朋友一起享受快乐时光，这与平时快节奏进餐是很不同的。

Para los amigos de dulce

Las medialunas de nuez de Bratislava ya desde hace mucho tiempo entraron en el abecedario de la gastronomía internacional. Así que los profesionales intuyen con razón, que con un gusto en el dulce moderado, aquí encontrarán lo que buscan. Sobre todo gracias al estrudel con decenas de tipos de relleno, los varios tipos pasteles con levadura y buñuelos con mermelada (conocidos como “fánk”/húngaro/, „koblihy”/checo/ y “gracia de Dios”), cuya popularidad no ha bajado ni siquiera después de la época de antrúejo.

En esta región en el último siglo empezó a florecer también la producción de confitería. Ninguna reunión de amigos se puede dar sin tortas, pasteles, panetelas y brazos gitanos; a los más tradicionales pertenecen los pasteles de crema, torta de “Dobos”, duquesas de caramelo de pasta flambeada, panetelas de ponche, “puntas” de licor, rollos rellenos de blanco batido y como especialidad local los pasteles de castañas. Resulta que en los pendientes de las Pequeños Cárpatos desde hace muchísimo tiempo crecen castañares (su origen se atribuye a los plantones provenientes de los romanos), de los cuales surgieron también decenas de postres exigentes y nobles.

享受甜食

布拉迪斯拉发的核桃面包早就加入了世界甜点教材书。专家知道这里是甜食爱好者的天堂，特别受欢迎的是可以有几十种不同内馅的štrúdla的甜点，水果派和果酱面包。这些是这里非常常见的甜点。

在这个地区很流行的职业是糕点师。本地人聚会一定会摆上各种各样的甜点，像巧克力蛋糕，水果饼，布丁蛋糕，千层饼干，奶油泡芙，宾治酒蛋糕，力娇酒巧克力，奶油脆卷和本地特产栗子蛋糕。栗子蛋糕用的栗子是来自喀尔巴阡山脉。



TOP GASTRONOMÍA – REGIÓN DE BRATISLAVA / 最佳美食-布拉迪斯拉发地区

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

