

A la rencontre de sensations multiples  
All'incrocio tra le svariate esperienze



FR  
IT **gastro**







## Asperge et abondance de légumes

Lentilles, pois chiches et haricots, tomates, poivrons, concombres et salades variées, „erteple“, „krumple“ ou encore „burgonya“ dont les ménagères savent préparer des dizaines de plats aux pommes de terre... A cela viennent s'ajouter les choux-fleurs et les petits pois, les choux blancs et les choux verts, les carottes et les navets, bref les gens des versants des Petites Carpates ont toujours su faire de vraies merveilles de leurs petits jardins et des étagères de leur garde-manger. Elles cuisaient des soupes aux couleurs variées, des sauces de légumes, des purées qui complétaient l'assiette du quotidien. La soupe aux légumes et haricots avec des nouilles si larges que la cuiller pouvait tenir debout dans l'assiette était particulièrement appréciée.

Aujourd'hui, l'asperge cultivée sur des dizaines d'hectares près de la ville de Malacky se joint à la liste des légumes. Elle renoue avec l'ancienne tradition où, des siècles en arrière, ce légume délicat certes mais de culture difficile en provenance des champs d'ici approvisionnait les cuisines des rois et des comtes de la monarchie entière. Tandis qu'ailleurs on considère l'asperge comme un met délicat, dans le sud-ouest de la Slovaquie les enfants ont l'habitude d'emporter des sandwiches d'asperges pour le goûter à l'école.

## Asparago e ricchezza della verdura

Lenticchie, ceci e fagioli, pomodori, peperoni, cetrioli e varie insalate, patate chiamate anche „erteple“, „krumple“ o „burgonya“ con le quali le brave casalinghe riuscivano a preparare decine di piatti... accompagnati da cavolfiore e piselli, cavolo cappuccio e verza, carota e cavolo rapa – in poche parole la gente delle pendici dei Piccoli Carpazi utilizzava da sempre i propri giardini e piccoli campi dove si coltivava di tutto. Preparava zuppe dai colori vivaci, contorni, purè e salse (era preferita la zuppa di fagioli e verdura con tagliatelle larghe tanto densa da far sì che il cucchiaino stesse in piedi da solo) per decorare i piatti anche nei giorni feriali.

Oggi a queste vivande si aggiunge persino l'asparago coltivato su decine di ettari nelle vicinanze della cittadina di Malacky, parte anche questo di un'antica tradizione culinaria: già diversi secoli fa questa verdura tenere ma esigente per la propria coltivazione si spostava dai campi locali nelle cucine dei regni e delle contee. Mentre il mondo considera l'asparago come una delizia preziosa, al sud-ovest slovacco i bambini se lo portano a scuola come merenda.

## Régalades de cochonnailles

Qui dit „région de Bratislava“ pense automatiquement aux tables pleines de vivres. Déjà les ancêtres des habitants d'aujourd'hui des régions de Malacky, Senec, Bratislava et Pezinok aimaient la bonne chair et la boisson, l'hospitalité et la compagnie des gourmets. L'une des terres les plus fertiles de Slovaquie – tchernoziom – leur fournissait tout en abondance de sorte que même les animaux domestiques et sauvages avaient de quoi se rassasier. La viande n'était donc pas rare dans les assiettes.

A l'arrivée de chaque hiver, à l'approche des tueries de cochons, les maîtres bouchers étaient très sollicités. Côté culinaire, on commençait par la gorge de porc cuite et parfaitement assaisonnée, le foie revenu à l'oignon, le bouillon et la purée de boudins. Ensuite venaient les boudins au riz, les boudins au gruau et les boudins noirs (appelés „hurki“), les pieds de cochon en gelée ; puis, au début du XIXe siècle, le fromage de tête (aussi appelé „presburšt“, „šajt“ et „švankés“) et, plus tard encore, les saucisses. Le reste de l'année, les rôtis de porc, les jambons fumés, les goulachs, les paprikáš ou encore les escalopes pannées étaient présents sur les tables du dimanche. Aujourd'hui encore, malgré les changements importants dans les coutumes alimentaires, la viande n'a pas perdu de sa popularité.

## Feste del maiale

Quando si dice “Regione di Bratislava” bisogna subito aggiungere “tavole abbondanti”. Già gli antenati più lontani degli attuali abitanti della regione di Malacky, Bratislava e Pezinok ci tenevano a buon pasto e buone bevande, all'ospitalità ed una sorta di solidarietà gastronomica. La terra nera – uno dei più fertili terreni in Slovacchia – concedeva loro un'abbondanza di tutto saziando anche animali domestici o selvatici. La carne nel piatto non fu, quindi, una rarità.

Con l'arrivo di ogni inverno i maestri macellai lavoravano a ritmo sostenuto e quindi non chiudevano mai le loro porte; il tempo per ammazzare maiali si avvicinava. La loro attività culinaria iniziava con guanciale cotto, accuratamente condito, fegato fritto con cipolla, zuppa di testa di maiale e purè di carne di maiale. Poi toccava alle salsicce di fegato con riso, insaccati con orzuola e sanguinacci (brevemente “hurki”), gelatina di carne, all'inizio del XIX secolo anche alla soppressata (chiamata anche “presburšt“, “šajt“ e “švankés“) e, più tardi, alle salsicce. Una semplice coppa al forno, prosciutto affumicato, gullash, spezzatini o costolette impanate poi non mancavano sulle tavole della domenica tutto l'anno. E nonostante i significativi cambiamenti nell'alimentazione, la carne non ha perso di popolarità nemmeno oggi.







## Galettes de pomme de terre et Cie

Dans le royaume des plats farineux des Petites Carpates, les galettes de pommes de terre écrasées et celles de pommes de terre râpées sont les reines. On y trouve aussi une quantité incalculable de plats cuits à l'eau ou cuits au four, de „šúlance”, de „púčky”, de pâtes, de „slíže”, „šiflíky”, „frkacule” sucrés, salés, , de „knofle”, „džgance”, „pagáče” et „kabáče”, de boules et de „gombóce”, de „melence” ou encore „dropky” broyées, des galettes de pâte levée telles que „osúchy”, „posúchy”, „podlisníky” et „lángošé”.

Tandis que les gens d'autrefois de cette région mangeaient diverses soupes aux céréales et des bouillies avant tout de millet appelé „jáhlí”, de sarrasin, de „tenkel”, de maïs et de riz, aujourd'hui on ne les cuit plus et on ne les sert plus même dans les restaurants dits „de nos grands-mères”. Ce n'est pas le cas des autres plats farineux dont les recettes et la popularité s'héritent de grande-mère en petite-fille comme celles, par exemple, des „pupáčiky” de Noël, ou des „perky”, des „dolky”, des „bélešé”, ou encore des „poulets perdus”.



## L'oie à l'honneur

Made in Slovenský Grob – voilà une étiquette que l'on pourrait attribuer sans problème à des centaines de milliers d'oies si le marquage d'origine contrôlée des produits avait existé au XIXe siècle. L'élevage systématique, facilité par l'abondance des récoltes de maïs, la vente puis les fêtes de l'oie orchestrées avec soin sont en effet une idée originale ancienne née dans un petit village du district de Pezinok et devenue une véritable activité d'entreprise à l'heure actuelle. Le visiteur peut choisir sa place sur l'une des 1500 chaises disponibles dans la vingtaine de restaurants à l'atmosphère incomparable où l'on sert de l'oie, et se régaler.

Quoique ces oiseaux aquatiques soient élevés dans les régions situées plus au sud, la gastronomie de l'oie est restée une spécialité de celle de Bratislava. L'oie rôtie de 6 à 8 kilos accompagnée de chou rouge et blanc et de galettes de pommes de terre ne manque jamais. Pendant l'année les fins gourmets locaux tartinent leur pain à la graisse d'oie, parfois mélangée à des morceaux de foie gras. Le dernier samedi du mois d'août, à Slovenský Grob, se déroule la journée porte ouverte de la Corporation des éleveurs et producteurs d'oies avec démonstration de cet artisanat particulier et la promotion de prix intéressants.

## “Festa alata”

“Made in Slovenský Grob” – centinaia di migliaia di oche avrebbe portato questa etichetta se la denominazione di origine fosse stata usata anche nel corso dei due secoli precedenti. Un allevamento sistematico (grazie all'abbondante raccolto di maïs), vendita e, infine, le feste dell'oca accuratamente organizzate – tutto ciò è un'idea nata da tempo in questo villaggio piuttosto piccolo, situato nel distretto di Pezinok. Esso è diventato anche l'attuale business; un visitatore può scegliere tra più di una ventina dei “ristoranti dell'oca” con un'atmosfera inimitabile festeggiando seduto su una delle 1.500 sedie disponibili.

Nonostante oggi questo pollame acquatico venga allevato in aree situate più al sud, la gastronomia specializzata è rimasta nella Regione di Bratislava dove non manca mai un'oca di 6 – 8 chili fatta al forno, accompagnata da cavolo rosso e bianco stufato e “lokše” – frittelle di patate lesse. Nel corso dell'anno, i buongustai del luogo spalmano sul pane lo strutto d'oca, qualche volta con dei pezzetti dell'apprezzatissimo fegato. A Slovenský Grob, l'ultima domenica di agosto è nota come giornata di porte aperte nella Gilda degli allevatori di oche, dedicata alle dimostrazioni di questo particolare mestiere ed ai prezzi popolari.







## Avec la bénédiction des ondins

Le grand fleuve du Danube, les rivières de la Morava, du Malý Dunaj, de la Čierna voda, les ruisseaux, les bras morts, les étangs de barrages, les étangs poissonneux de Stupava et les lacs de Senec où, à La Carpe d'Or, les vacanciers trouveront une oasis de dégustation directement sur l'eau...

Même celui qui ne pêche pas peut imaginer facilement que la cuisine de la région de Bratislava a souvent l'apparence de spécialités de poissons d'eau douce. La corporation des pêcheurs de Presbourg et sa mascotte l'ondin Topelz a réussi à survivre à toutes les abolitions de corps de métiers, et ses fêtes de carnaval ont amusé des milliers de spectateurs. Carpe pannée, brochet farci, sandre cuit au four, soupe de silure, de brème et de truite diffusent leur arôme depuis des siècles tandis que les esturgeons et leur caviar, les coquillages en abondance, les laitances tant aimées et les cuisses de grenouilles sont remplacés par des mets d'amours et de carpes argentées élevés que depuis quelques dizaines d'années.

## Con la benedizione degli ondini - padroni delle acque

Il gran fiume Danubio insieme alla Morava, leggermente più piccola, il Piccolo Danubio, l'Acqua nera, torrenti, ruscelli, rami ciechi, serbatoi, stagni di Stupava e Laghi di Senec fanno sì che gli ospiti della Carpa d'oro trovino una propria oasi direttamente sull'acqua...

Anche chi non è pescatore può immaginare che i gioielli culinari della Regione di Bratislava spesso si presentano come specialità fatte di carne bianca d'acqua dolce. Carpa impanata e frita, luccio farcito, lucioperca al forno, zuppa di siluro, abramide e trota profumano per diversi secoli, mentre gli antichi storioni con il loro caviale, abbondanza di conchiglie, popolarità del lattime e le ricette delle cosce di rana sono state sostituite dai piatti di carpa erbivora, argentata o testa grossa, allevate solo negli ultimi decenni.

## Le chou de cent manières

Qui n'a jamais goûté à la choucroute ne peut imaginer le goût et l'odeur du Záhorie. Les choux blancs étaient certes cultivés et mangés dans toute la Slovaquie, toutefois les gens de l'ouest ont rehaussé ce domaine de la gastronomie jusqu'à la perfection. Ils voyageaient jadis avec les fûts de choucroute jusqu'à Vienne où les plus fins gourmets l'appelaient „Salade slovaque“.

Aujourd'hui, si vous voulez goûter à cette délicieuse choucroute (la première inscription de celle de Stupava remonte au XVIe siècle) vous pouvez frapper à n'importe quelle porte du Záhorie ou vous rendre aux marchés de Bratislava. Et surtout il ne faut pas manquer les Journées du chou à Stupava au mois d'octobre où sont exposés les choux champions. En fin de cette visite culinaire on propose aux visiteurs des galettes de pomme de terre au chou, des roulades au chou, des gnocchi ou pâtes au chou, des dizaines de sortes de soupes au chou et de goulachs au chou, des petits choux à la pâte levée, des feuilles de chou farcies, du chou salé ou sucré, chaud ou froid. Et puis il ne faut pas oublier de mentionner le traditionnel achard de chou et le cornichon fermenté.

## Cavolo in cento modi

Chi non ha assaggiato il cavolo dal fusto non può avere idea del sapore e del profumo della regione di Záhorie. Nonostante i cappucci bianchi venissero coltivati e volentieri mangiati in tutta la Slovacchia, la "gente dell'ovest" ha portato questo settore di gastronomia alla vera perfezione. Un tempo si viaggiava coi fusti pieni di crauti - cavolo sottaceto fino a Vienna. Lì, anche i più grandi buongustai lo chiamavano "Slowakischer Salat".

Chi vuole assaggiare oggi questa aspra prelibatezza (la prima menzione, risalente al XVI secolo, riguarda i cavoli di Stupava) bussi a qualsiasi porta di Záhorie, oppure visiti i mercatini di Bratislava. E, prima di tutto, non perda l'occasione di prendere parte alle Giornate del cavolo che si tengono ad ottobre a Stupava, con la presentazione dei campioni tra i cappucci. Al termine del pellegrinaggio gastronomico, il visitatore è gratificato con "lokše" e "pagáče" di cavolo, involtini di cavolo, gnocchi - "nočki" o quadrucci - "fliačky", decine di tipi di zuppe e gullash di cavoli, ottime focacce di cavoli "kapustníky", foglie di cavoli farciti, cavolo salato e dolce, caldo o freddo. Parlando del cavolo, non dobbiamo dimenticarci della tradizionale "čalamáda" – verdura mista sottaceto né di suo fratello – cetriolo fermentato.







## Au début il y avait un oeuf

Qu'est-ce qu'il y a eu d'abord – l'oeuf ou la poule ? - se demande le philosophe. Nos ancêtres, de Závod à Čunovo, de Suchohrad à Hrubá Borša et de Hamuliakovo à Doľany, ne se posaient pas du tout la question. Des dizaines de poules couraient dans leur basses-cours, tout comme ailleurs en Slovaquie. Sauf que, alors qu'ailleurs les poules pondaient des oeufs pour la vente et qu'elles vivaient longtemps, ici les gens mangeaient du poulet, un bon paprikáš et des montagnes de lardons frits.

La cuisine d'aujourd'hui de la région accorde aussi une place privilégiée à la viande de poulet et aux oeufs. Il est rare que, dans les repas de fête, le bouillon de poulet aux légumes assaisonné de sel et de poivre et aux nouilles faites maison manque.

## All'inizio c'era l'uovo

E' nato prima l'uovo o la gallina? Solo un filosofo se lo chiede. Per i nostri antenati tra Závod e Čunovo, tra Suchohrad e Hrubá Boša, tra Hamuliakovo e Doľany era del tutto indifferente. Nei loro cortili correvano al solito decine di polli, così come in altre parti della Slovacchia. Tuttavia, mentre altrove le uova venivano vendute e le galline dovevano arrivare ad una veneranda età, la gente di queste regioni ogni tanto volentieri si concedeva un giovane pollo, un buono spezzatino di gallina e le montagne di frittate.

Anche la cucina di oggi in questa regione glorifica la carne di pollo insieme alle uova; sulla tavola cerimoniale raramente manca un brodo di pollo con verdure a radice, pepe di cayenna e pepe nero, maggiorana e – soprattutto – sottili tagliatelle fatte in casa.

## Bacchanales „à la“ Petites Carpates

D'après les fouilles archéologiques, un riche village entouré de vignobles existait déjà dans l'ouest de la Slovaquie alors que Rome n'était encore qu'en construction. La région des Petites Carpates, en effet, est depuis toujours propice à la culture de la vigne. Dès 1397, c'est là qu'est né le métier de tenancier de débit de boissons dans lequel des règles strictes concernant la vente du vin étaient imposées. Qui détenait la licence mettait au dessus de l'enseigne de son établissement une couronne verte avec un ruban blanc (vin blanc), rouge (vin rouge), vert (vin de pomme), rose (vin de fraise), ou encore violet. La couleur des évêques indiquait que la taverne proposait aussi du vin de groseille, l'une des grandes spécialités de la région. Fait partie également de ces spécialités le „burčiak“ – ce vin bourru parfumé, peu alcoolisé, encore en cours de fermentation, à contenance en sucre peu élevée et renfermant beaucoup de vitamines et d'acide carbonique.

Les vendanges de septembre, dans cette région où le „burčiak“ coule à flots, représentent les événements culinaires les plus caractéristiques de ces contrées d'Europe centrale. L'on peut être aussi fier du fait que, en 1825, une entreprise toute nouvelle de Bratislava, en tant que deuxième d'Europe, commença à fabriquer du vin mousseux en utilisant la méthode champenoise. Le raisin qui pousse ici, en effet, est idéal pour la fabrication de ce type de vin.

## Baccanali nei Piccoli Carpazi

Roma era ancora in costruzione mentre – secondo gli scavi archeologici - in Slovacchia occidentale era stato già eretto un ricco insediamento con le piante di vite intorno. La regione del vino nei Piccoli Carpazi, infatti, garantisce sempre una buona vendemmia. Già nel 1397 qui nacque la professione specializzata di locandieri con rigorose regole di vendita del vino. Chi aveva il permesso di vendita del vino esprimeva sopra l'insegna una ghirlanda con nastro bianco (vino bianco), rosso (vino rosso), verde (vino di mele), rosa (vino di fragole) o viola. Il colore dei vescovi significava che la taverna aveva ottenuto in offerta anche il vino di ribes, una delle specialità eccezionali di questa regione. Di queste delizie della viticoltura fa parte il burčiak – vino profumato di fermentazione a basso tasso alcolico con zucchero residuo, alto contenuto di vitamine e di anidride carbonica.

Le vendemmie locali che si tengono a settembre, dove burčiak scorre come un ruscello, sono i più caratteristici eventi culinari di cui le regioni dell'Europa Centrale possono vantarsi. Tra i doni di Bacco, vi è un'altra rarità: nel 1825 una nuova fabbrica di Bratislava – la seconda in Europa – iniziò a produrre vino spumante con metodo molto simile alla produzione dello champagne. Questo perché qui nascono uve perfette.







## Des tables fournies comme dans les contes

Qu'il soit habitant du Záhorie, de Modra, de Čataj ou de Bratislava, il a toujours aimé la bonne chair même simple et bon marché. Mais la table de festin avait l'air d'autre chose – elle était riche, variée, multicolore, se différenciant ainsi de la table du quotidien ordinaire. Notamment au Réveillon et à Noël où le dîner avait plusieurs plats et aucun des plats et boissons importants ne devait manquer, à Pâques, aux fêtes des saints patrons, les derniers jours de carnaval, mais aussi aux baptêmes et aux mariages. Le repas de fête avait lieu dans la plus belle pièce, la table était couverte d'une nappe amidonnée et de couverts d'apparat, tous étaient assis autour noblement, en silence, les paumes de leurs mains calleuses touchaient les verres fragiles. Ainsi rendaient-ils hommage aux fruits de leur travail, à la terre, à la nourriture, à Dieu.

Quoique beaucoup de choses aient changé aujourd'hui et que la vie se soit fortement accélérée, les habitants de la région de Bratislava n'ont pas cessé d'honorer par la cuisine les plus grands jours de fête de l'année. Ce sont des moments précieux passés en famille et entre amis, une oasis gastronomique changeant de la restauration rapide courante.

## Tavole da favola

Gli abitanti di Záhorie, Modra, le persone di Čataj o della stessa Bratislava avevano da sempre un debole per un buon pasto, seppure semplice ed a buon prezzo. Per la cerimonia fu tutta un'altra cosa – il pasto doveva essere ricco, variegato e bello, anche per distinguere una giornata festiva da quella feriale, soprattutto alla Vigilia ed al Natale (il cenone consisteva in alcune portate e sulla tavola non doveva mancare almeno un poco dei cibi e delle bevande importanti), durante Pasqua e le sagre (per celebrare il nome del proprio padrone), gli ultimi giorni del carnevale ma anche in occasione dei battesimi e matrimoni. Si festeggiava nella camera più bella, con tovaglia inamidata e piatti da festa, seduti in silenzio e con pompa; con i palmi callosi toccando i fragili bicchieri per rendere omaggio ai frutti del proprio lavoro, alla terra, agli alimenti, a Dio.

Nonostante oggi molte cose siano cambiate e la vita sia sostanzialmente accelerata, gli abitanti della Regione di Bratislava non hanno smesso di consacrare con il cibo pregiato le giornate più solenni dell'anno. Sono momenti preziosi di incontro con la famiglia, con amici, un'oasi gastronomica in mezzo all'attuale alimentazione frenetica.

## Du sucré sous la dent

Les petites cornes aux noix de Bratislava font depuis longtemps partie du lexique de la gastronomie internationale. Il n'y a pas de raison de penser qu'on ne trouvera pas de quoi se mettre sous la dent en matière de pâtisserie: des strudels aux garnitures les plus variées, des gâteaux de pâte levée, des „bajgle“, des clafoutis, des gâteaux effrités, des brioches et beignets à la confiture (connus sous les noms de „fánky“, „koblihy“ et „miséricorde de Dieu“) appréciés même en dehors de la période de carnaval.

La confection de la pâtisserie s'est développée dans cette région au cours du siècle dernier. Il est impensable de ne pas avoir de tarte, de gâteaux, de roulades sur les tables de réunions ; les plus traditionnels sont les millefeuilles, les gaufrettes, les petits choux au caramel, les gâteaux au punch, les pics à la liqueur, les „šamrole“ garnis d'oeuf en neige ainsi que la spécialité des gâteaux aux marrons. Des bois de marronniers poussent en effet depuis longtemps sur les versants des Petites Carpates (dont l'origine remonte aux pousses importées des Romains) et ont contribué à la création de dizaines de desserts nobles et compliqués.

## Un poco di dolce

I cornetti alle noci, tipici per Bratislava, tanto tempo fa entrarono nei sillabari della gastronomia internazionale. Gli esperti, pertanto, giustamente intuiscono che un "sobrio dentino a cui piacciono i dolci" troverà ciò che cerca. Soprattutto grazie agli strudel con una decina di ripieni, focacce di pasta lievitata, i "bajgel" – cornetti farciti, "bublanina", "mrván", "baba" e sgonfiotti fritti con marmellata (conosciuti anche come "fánky", "koblihy" e "grazie di Dio") cui popolarità non cede nemmeno fuori del periodo del carnevale.

Nell'ultimo secolo fiorisce nella regione anche la produzione di pasticceria. Senza una torta, dessert, fette o biscotti arrotolati non si può organizzare nemmeno un incontro tra amici; appartengono tra i più tradizionali "krémeš", "doboš", bigné alla caramella di impasto denso bollito, fette al punch, "puntine" al liquore, "šamrolne" – cannoncini ripieni di chiara montata e – specialità del luogo - dessert di castagne. I castagneti crebbero sulle pendici dei Piccoli Carpazi molto tempo fa (la loro origine viene attribuita all'arrivo dei Romani).



## TOP GASTRO – RÉGION DE BRATISLAVA / REGIONE DI BRATISLAVA

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

