



SK
EN

gastro





Špargľa a bohatstvo zeleniny

Šošovica, cícer a fazuľa, paradajky, papriky, uhorky a rôzne šaláty, „erteplé“, „krumple“ či „burgonya“, z ktorých vedeli šikovné gazdinky pripraviť desiatky zemiakových jedál... K tomu karfiol a hrášok, kapusta a kel, mrkva a kaleráby, skrátka, ľudia z úbočí malých Karpát si odjakživa premieňali svoje záhradky a polička na priam rozprávkové zeleninové hospodárstva. Varili pestrofarebné polievky, prívarky, kaše a omáčky (oblúbenou bola fazuľovo-zeleninová polievka so širokými rezancami, v ktorej až stála lyžica) a zdobili aj taniere všedného dňa.

Dnes k nim dokonca pribudla špargľa, pestovaná na desiatkach hektárov pri mestečku Malacky. Nadviazala na starú tradíciu; už pred niekoľkými storočiami putovala totiž táto jemná no na pestovanie náročná zelenina z tunajších polí do kráľovských a grófskych kuchýň celej monarchie. Kým špargľu považuje svet za vzácnu delikatesu, v juhozápadnom cípe Slovenska ju zvyknú aj deťom baliť na desiatu.

A rainbow plate

Lentils, chickpeas, beans, tomatoes, peppers, cucumbers and various salads, potatoes (also called in Slovak „erteplé“, „krumple“ or „burgonya“) were transformed into a wide range of potato dishes under the skilled and magic-making hands of farmers' wives. In combination with cauliflowers and peas, cabbage and sprouts, carrot and kohlrabi... in short, the people living on the hillsides of the Small Carpathian Mountains have always known how to transform their gardens and small fields into a magic rainbow of vegetables. And the rainbow made a re-appearance on working days as a soup of many colours, (particularly popular was a thick bean and vegetable soup with short ribbons - so thick, you could stand the ladle upright in it).

Quite recently, another colour has been added to the rainbow – the creamy, off-white hue of asparagus which grows sheltered under small mounds in large fields around the little town of Malacky. It continues a long tradition established some centuries ago when this vegetable - delicious in its taste but exacting in its nurture – made its journey from these fields to occupy a privileged position on royal and noble boards across the whole of the empire. While elsewhere asparagus is still regarded as a special delicacy, in this corner of Slovakia schoolchildren are given it as something to eat in their break from classes.

Zabíjačkové hostiny

Keď sa povie „bratislavský región“, nuž sa druhým dychom musí dodať „bohaté stoly“. Už prapradedovia dnešných obyvateľov malackého, seneckého, bratislavského a pezinského regiónu si potrpeli na dobré jedlo a pitie, pohostinnosť a gurmánsku družnosť. Jedna z najúrodnejších pôd Slovenska – černozem im dopriala hojnosť všetkého, nuž sa z nej nasýtili aj domáce či divé zvieratá. A tak tam nebolo mäso na tanieri žiadnou vzácnosťou.

S príchodom každej zimy sa u majstrov mäsiarov nezatvárali dvere; blížil sa čas bravčových zabíjačiek. Ich kulinárska časť začínala vareným dôkladne ochuteným lalokom, na cibulke opečenou pečeňou, ovarovou polievkou a zabíjačkovou kašou. Potom prišli na rad jaternice s ryžou, jelitá s krúpmami i krvavnice (skrátka „hurki“), huspenina, začiatkom 19. storočia už i tlačienka (aj pod názvom „presburšt“, „šajt“ a „švankés“) a neskôr klobásky. Jednoduchá pečená krkovička, údená šunka, guláše, paprikáše alebo obalované rezne potom nechýbali na nedelných stoloch po celý rok. A napriek podstatným stravovacím zmenám tu mäso ani dnes nestratilo svoju popularitu.

Landscape with sausages

Whenever you think of the Bratislava region, you somehow naturally associate it with a table lavishly laid with all sorts of culinary delights. The history of this reaches to the great-grandfathers of the present-day residents of the Malacky, Senec, Bratislava and Pezinok regions, who were fond of good food and drink, hospitality and cheery gourmandising. One of the most fertile black soils in Slovakia kept them well supplied with an abundance of everything – enough also to supply the wild and domesticated animals. As a result, meat dishes were not a rarity.

The onset of winter saw also the start of the “pig-killing season”, when the services of master-butchers came to be in great demand. The culinary part of this event began with boiled jowl enhanced with spices, liver roasted with onions, a soup with a bit of everything from the animal, blood puddings and continued with sausages stuffed with a rice mixture, a mixture of corn with blood and a pig-jelly plate. At the beginning of the 19th century, brawn and later sausages were added to the menu. Roasted scrag-end, smoked ham, goulashes and stews or pan-fried steaks were served on Sunday lunches all the year round. Although our eating habits have changed substantially, meat dishes still enjoy their huge popularity in this region.





Lokše & spol.

Lokše z varených pretlačených zemiakov a placky so surových strúhaných zemiakov sedia na tróne malokarpatského múčneho kráľovstva. Jeho pomyselný národ je naširoko rozvetvený do sladkých i slaných, varených i pečených rodín šúľancov, púčkov a nudlí, slíživ, šiflíkov, ozdobných rezancových „frkaculí“, knoflí, džgancov, pagáčov a kabáčov, gulí a gombócov, mrvných závarkových melencov či „dropiek“, kysnutých placiek zvaných osúchy, posúchy, podlisníky a langoše.

Kým kedysi jedli ľudia z tohto kraja aj rôzne obilninové polievky a kaše, predovšetkým z prosa (a vraveli mu jáhli), pohánky, tenkeľa, kukurice a ryže, dnes ich už nevaria a neservujú ani v reštauráciách „starých materi“. Na rozdiel od ostatných múčných jedál, ktorých recepty a obľúbenosť sa dedia z babičky na vnúčku. Napríklad, vianočné pupáčky, perky (pýtajte si ich aj ako pirohy alebo tašky), dolky, kysnuté béleše alebo „stratené kurčatá“.

A panoply of pancakes

The pancakes called “lokše” made from boiled mashed potatoes and those known as “placky” made from grated raw potatoes form the pièce de résistance of the Small Carpathian pastry goodies. The gourmet will be delighted to be granted an opportunity to enjoy sweet or savoury, boiled or baked noodles “šúľance”, “nudle”, “džgance” and “gombóce”, leavened pancakes called “osúchy” and “langoše” or “melence” to thicken a soup.

In the past, the people of this region were accustomed to consuming various cereal soups and porridge cooked mainly from millet, buckwheat, spelt, maize and rice; however, nowadays you would be well-advised not to waste your time searching for them, even in the so-called “granny’s restaurants” - they have vanished into the past. Other pastry dishes, however, remain very popular and their popularity and recipes are handed down through the generations from grandmother to granddaughter; for example Christmas square scones, pirogy, drop scones, leavened béleše or “lost chickens” - omelettes.

Okrídlené hody

Made in Slovenský Grob – takúto nálepku by niesli státisíce husí, keby sa označenia pôvodu používali už v predminulom storočí. Systematický chov (vďačili zaň hojnej úrode kukurice), predaj a napokon aj starostlivo režírované husacie hody sú totiž starodávnym nápadom, zrodeným v nevelkej dedinke pezinského okresu. Stal sa aj jadrom súčasného podnikania; návštevník si môže vybrať z vyše dvadsiaty „husacích“ reštaurácií s nenapodobiteľnou atmosférou a hodovať na jednej z 1 500 stoličiek.

Hoci sa dnes táto vodná hydina chová v južnejších oblastiach, špecializovaná gastronómia ostala v bratislavskom regióne. Nikdy v nej nechýba pečená 6- až 8-kilová hus s dusenou červenou a bielou kapustou a lokšami. Počas roka si potom tamojší fajšmekri natierajú chlieb husacou masťou, občas aj s kúskami vzácnej pečene. Posledná augustová sobota sa v Slovenskom Grobe nesie v znamení dňa otvorených dverí Cechu husacínarov – patrí ukázkam tohto zvláštneho remesla i ľudovým cenám.

Feathered feast

Made in Slovenský Grob – this could have been the label borne by hundreds of thousands of geese if the business of issuing trade-marks had been in existence back in the 19th century. First, systematic goose-rearing was able to develop here due to the plentiful crop of maize, then came trade and finally the gastronomic delight of the goose feast - an old-fashioned idea which originated in a tiny village in the Pezinok district. Today, this has become a core business activity; the visitor can take his seat - one of more than 1,500 places - in the more than twenty “goose” restaurants with their typical inimitable atmospheres.

These water birds are raised in more southerly districts but the Bratislava region is still renowned for its goose gastronomy. A six to eight kg goose, usually complemented with stewed red and white cabbage and pancakes, is always on offer to the hungry visitor. Then, throughout the rest of the year, the local gourmets can enjoy their slice of bread with goose fat with pieces of liver in it (foie gras). It is the last Saturday in August in Slovenský Grob which opens the door onto the Guild of Goose-Innkeepers; then some of the goose artisanal secrets are revealed and the first goose-guests of the season are welcomed with tempting bargain offers.





S požehnaním vodníkov

Veľrieka Dunaj a o niečo menšia Morava, Malý Dunaj, Čierna voda, rieky, potoky, slepé ramená, nádrže, stupavské rybníky a Senecké jazerá, kde hostia u Zlatého kapra nájdu svoju gastronomickú oázu priamo na vode...

Aj nerybár si vie predstaviť, že kulinárium bratislavského regiónu máva často podobu špecialít zo sladkovodného bieleho mäska. Veď aj prešpor-ský rybársky cech so svojim maskotom vodníkom Topelzom tu vždy patril medzi najvytrvalejšie; prežil všetky zrušenia cechov a z jeho fašiangových maškarných slávností sa tešili tisíce divákov. Vyprášaný kapor, plnená štu-ka, pečený zubáč, polievka zo sumca, pleskáča a pstruha tu rozvoniavajú už niekoľko storočí, zatiaľ čo dávne jesetery a ich kaviár, hojnosť mušlí, obľúbenosť mlieča i recepty na žabacie stehienka nahradili jedlá z amura a tolstolobika, chovaných iba posledné desaťročia.

With the blessing of the water spirit

The mighty Danube and the smaller Morava, Malý Dunaj, Čierna voda, small rivers, streams, old river channels, water reservoirs, ponds in Stupava and lakes in Senec, where the guests at the Golden Carp find their gastronomic oasis right on the water...

Even somebody without any sort of interest in fishing would have no difficulty in imagining how many freshwater fish dishes grace the restaurant menus in this region. The long-established fishing tradition is deeply rooted in the Fishermen's Guild which has survived through the ages when other guilds have faded away and thousands of spectators have continued to enjoy its carnival festivals. Fried carp, stuffed pike, roast zander (pike-perch), soups from catfish, carp bream and trout have regaled the atmosphere with their delicious aromas for centuries, while the ancient sturgeons and their caviar, the abundance of mussels, the popularity of milt and recipes for frog's legs have been supplanted by dishes of grass carp and silver carp which have been kept here for just a few decades.

Kapusta na sto spôsobov

Kto nejedol sudovú kapustu, nemôže si chuť a vôňu Záhoria ani len predstaviť. Biele hlávky síce pestovalo a rado jedlo celé Slovensko, „západniari“ však dovedli túto oblasť gastronómie k dokonalosti. Kedysi cestovali so sudmi svojej chutnej nakladanej kapusty do Viedne, kde ju aj najväčší gurmáni volali „Slowakischer Salat“.

Kto chce dnes ochutnať kyslú dobrotu (prvá zmienka o tej stupavskej pochádza zo 16. storočia), nech zaklope na hociktorú záhorácku bránu, alebo zájde na bratislavské trhoviská. A najmä nech si nedá ujsť októbrové Dni zelá v Stupave, kde sa prezentujú aj šampióni z radov kapustných hláv. Na konci ich kulinárskej púte čakajú návštevníka tradičné kapustové lokše a pagáče, kapustové záviný, kapustové „nočki“ alebo fľačky, desiatky druhov kapustnice a kapustových gulášov, dobré kysnuté kapustníky, plnené kapustné listy, kapusta na slano i na sladko, na teplo i na studeno. No a keď už hovoríme o kapuste, nesmieme zabudnúť ani na tradičnú kyslú čalamádu a jej sestru kvasenú uhorku.

Cabbage in its infinite variety

No one who has ever sampled sauerkraut will have any difficulty in conjuring up the taste and spirit of Záhorie. The white or pale green heads were grown and eaten with relish by all the inhabitants of Slovakia but it was the people from the western part - "Westerners" - who raised the cabbage to its present peak of perfection. They used to transport their barrels of delicious sauerkraut to Vienna where renowned gourmets called it "Slowakischer Salat".

Nowadays, this sour delicacy (the first record dates back to the 16th century) is available to just about any household - just knock on any gate in Záhorie or look in the markets in Bratislava. And let's not forget the October Cabbage Days festival in Stupava - an event that should not be missed if you also want to be introduced to prize cabbages (the biggest heads) before they undergo their transformation - you will be offered traditional cabbage pancakes, lokše and scones, cabbage roulade and cabbage gnocchi "nočki" or "fľačky", a display of various cabbage soups and goulash, tasty cabbage cakes, stuffed cabbage leaves, sweet and sour cabbage, warm or cold cabbage. And while its transformation is the subject of our attention, we shouldn't leave out a mention of the traditional sour pickles and gherkins.





Na počiatku bolo vajce

Čo bolo skôr, či vajce alebo sliepka – nuž na to sa pýta iba filozof. Naším prapradedom od Závoda po Čunovo, od Suchohradu po Hrubú Boršu a od Hamuliakova po Doľany to bolo úplne jedno. Spravidla im po dvore behali desiatky kureniec tak ako aj v ostatných kútoch Slovenska. Kým inde však nosievali vajcia na predaj a sliepky sa museli dožiť úctyhodného veku, v týchto končinách si občas dopriali aj mladú kuracinku, dobrý slepačí paprikáš a hory „škvarenín“.

Aj dnešná kuchyňa tohto regiónu veľobí kuracie mäsko i vajčička; na slávnostnom stole málokedy chýba slepačia polievka s koreňovou zeleninou, novým a čiernym korením, majoránkou a predovšetkým tenkými domácimi rezancami.

First came the egg

Our great-grandparents from Závod to Čunovo, from Suchohrad to Hrubá Borša and from Hamuliakovo to Doľany, would never have wasted their time trying to solve the riddle – which came first, the chicken or the egg? They left it to the philosophers to puzzle that one out. They were pleased to have their flocks of chickens and hens ruling their courtyards, just like in other parts of Slovakia. But, unlike elsewhere in Slovakia where eggs were a source of income and where a hen was therefore expected to live out a long and productive life, people in this region treated themselves from time to time to young chicken meat, nourishing chicken stews and the piles of scrambled eggs called “škvarenina”.

Even today the cuisine of this region glories in delicious light chicken meat and eggs, the table on festive occasions is often blessed with chicken soup with root vegetables, white and black pepper, marjoram, and especially with slender home-made noodles.

Bakchanálie po malokarpatsky

Rím ešte len budovali, keď na západnom Slovensku už stála bohatá osada s viničom navôkol – podľa archeologických vykopávkov. Malokarpatská vína oblasť totiž odjakživa praje dobrej úrode hrozna. Už v roku 1397 sa tu zrodila špecializovaná profesia krčmárov a platili prísne pravidlá predaja vína. Komu to licencia dovolila, vyvesil nad štít zelený veniec s bielou (biele víno), červenou (červené víno), zelenou (jablkové víno), ružovou (jahodové víno) alebo fialovou stužkou. Farba biskupov znamenala, že viecha ponúka aj ríbežľové víno, jednu z výnimočných špecialít tohto regiónu. Patrí k nim aj burčiak – voňavé máloalkoholické kvasiace víno so zvyčkovým cukrom, vysokým obsahom vitamínov i kyslíčniku uhličitého.

Tunajšie septembrové vinobrania, kde burčiak tečie potokom, sú najrečitejšími kulinárskymi udalosťami, akými sa môžu stredo európske končiny pochváliť. A v bakchovej sfére sa pýšia ešte jednou raritou: v roku 1825 - ako druhá v Európe – začala nová bratislavská fabrika vyrábať šumivé víno šampanskou metódou. Aj preto, že sa tu naň rodí ideálne hrozno.

Bacchanalia in the Small Carpathians

When a prosperous settlement already extended over the south-facing hillsides in western Slovakia surrounded by vineyards, Rome was only just developing as a polis – according to archaeological excavations. The Small Carpathians viticultural region has always been famed for its excellent crop of grapes. As early as 1397, there developed a specialised branch of innkeepers who introduced strict rules for selling wines. Whoever had a licence adorned his signboard with a green wreath decorated with white ribbons (symbolising white wine), red (red wine), green (apple wine), pink (strawberry wine) or purple ribbons. Regional speciality is the so-called burčiak – fruit-scented sweet fermenting wine with a low alcohol content, rich in vitamins and carbon dioxide.

The September grape-picking festivals when this beverage - burčiak - is poured in lavish quantities are the most remarkable culinary festivals devoted to Bacchus taking place in the Central European region. And there is another event that Bacchus would have been proud of and enjoyed – in 1825 a new factory in Bratislava started producing sparkling wine using the méthode champenoise, being the first locality outside of France to use this method. The fact that the grapes grown here were ideally suited to this purpose was one of the preconditions for this.





Stoly ako z rozprávky

Záhorák, Modrančan, človek z Čataja i Bratislavy si vždy potrpeli na dobré jedlo, aj keď jednoduché a lacné. Ale slavnostná hostina vyzerala predsa len inak - bohatá, pestrá a pekná a aj týmto spôsobom odlišovali sviatočný deň od všedného. Predovšetkým na Štedrý deň a Vianoce (večera mala niekoľko chodov a na stole nesmelo aspoň symbolicky chýbať žiadne dôležité jedlo a pitie), na Veľkú noc, na hody (slávilí nimi meno svojho patróna), posledné fašiangové dni, ale aj pri krstínach a svadbách. Hodovali v najkrajšej izbe, na naškrobenom obruse a sviatočných tanieroch, sedeli ticho a vznešene, mozoľnaté dlane sa dotýkali krehkých pohárov. Vzdávali tým úctu plodom svojej práce, zemi, potravinám a Bohu.

Hoci sa dnes mnohé zmenilo a život sa podstatne zrýchlil, obyvatelia bratislavského regiónu neprestali kulinársky svätiť najslávnejšie dni v roku. Sú to vzácne chvíle posedenia s rodinou a priateľmi, gastronomická oáza uprostred bežného uponáhľaného stravovania.

Banquets out of fairytales

The people of Záhorie, Modra, Čataj or Bratislava have always paid careful attention to what they ate, even though the dishes were simple and cheap. But it was a completely different story on special occasions – then it was the lavish, varied and also eye-catching array which distinguished these special days from the ordinary ones. Christmas Eve (the main meal had several courses and all kinds of food and drink were laid on the table, at least symbolically) and Christmas, Easter, the festival in which the people celebrated the patron saint of their village or town, the closing days of the carnival season and also christenings and weddings. They would be seated quietly and respectfully behind specially decorated tables laid with starched white napery and plates kept specially for these occasions, holding the delicate glasses in their hard-worn calloused hands. They showed their reverence for the fruits of their own hard labours, the soil, the food and God.

Though our lives now are substantially different from those experienced by our parents and especially our grandparents, the people of the Bratislava region still observe and celebrate these most special days. These are precious moments when the family spends time together, friends and relatives meet and visit; they provide an oasis of good food and a brief pause before the people resume their everyday lives and eating habits once more.

Pod sladký zúbok

Bratislavské orechové rožky už dávno vstúpili do šlabikárov medzinárodnej gastronómie. Profesionáli teda právom tušia, že umiernený sladký zúbok si v týchto končinách príde na svoje. Najmä vďaka štrúdlom s desatorakými plnkami, kysnutým koláčom, bajglom, bublaninám, mrváňom, babám a vypráženým lekvárovým šiškám (známym aj ako „fánky“, „koblíhy“ a „boží milosti“), ktorých obľúbenosť neklesá ani v nefašiangovom období.

V tomto kraji však v poslednom storočí prekvitá aj cukrárska výroba. Bez torty, zákuskov, rezov či rolád sa nezaobíde žiadne posedenie; k najtradičnejším patria krémeše, dobošky, karamelové veterníky z odpaľovaného cesta, punčové rezy, likérové špice, šamrolne so snehovou plnkou a ako tunajšia špecialita gaštanové zákusky. Na svahoch Malých Karpát už totiž oddávna rástli gaštanové háje (ich pôvod sa pripisuje sadeniciam od Rimanov), z ktorých sa zrodili aj desiatky náročných a noblesných dezertov.

A delight for anyone with a sweet tooth

For a long time now, Bratislava walnut rolls have featured in the international dictionary of gastronomic delicacies. And this is just one of a long list of sweet delights known in this region which also includes strudels with a wide range of fillings, leavened cakes, biscuits, rolls, clafoutis, a round plaited loaf called mrváň, sponge-cakes and deep-fried doughnuts filled with jam, deep-fried pastries (also known as “fánky”, “koblíhy” and “boží milosti”) - the latter being typical goodies which retain their popularity even outside the carnival season.

In the last century, however, confectionery products really established themselves as favourites in this region. No party would ever be deemed complete without cakes and tarts of different varieties, slices, roulades, and, most traditional of all, filo pastries with vanilla and whipped cream filling called krémeše, a multi-layered cream-cake called doboška, caramel cream puffs, punch slices, liqueur cones, tubular pastries with egg-white filling and the chestnut cakes which are a local speciality. Chestnut groves have long been cultivated on the slopes of the Small Carpathian Mountains (it is believed that the young plants were introduced by the Romans), producing the essential ingredient for dozens of elaborate and noble desserts.



TOP GASTRO – BRATISLAVSKÝ REGIÓN / BRATISLAVA REGION

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

