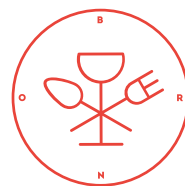


Food & Drink Brno

podzim/autumn 2021

F&D



Kam za dobrým jídlem a pitím/Where to go for good food and drinks



Instagram



#fooddrinkbrno

Víno

Kam za vínem v Brně
a na jižní Moravě

Brno na talíři

Novinky na brněnské
gastroscéně

Káva

To nejlepší z místních
kaváren a pražírén



4

Brno na talíři

Nové podniky, výběr z (pod)zimního menu, ankety s osobnostmi, recepty – výběr toho nejlepšího z gastronomického Brna na jednom místě.



28

Made in Brno

Pokračování rubriky o lokálních výrobcích a pěstitelích. Tentokrát se podíváme do čokoládoven, pekařství i k tvůrcům originálních nápojů.



Káva

Brněnské kavárny, espresso bary a pražírny, které nesmíte minout. Kde doplníte hladinu kofeinu a k tomu si pochutnáte?



Víno

Jižní Morava a její vinohrady, Brno a jeho vinné bary. Vinná rubrika přináší mapu jihomoravských vinic, zajímavosti o zdejší produkci i různé perličky ze světa vína.



Koktejly

Vyrazili jsme do tří brněnských barů a ochutnali v nich osm skvělých drinků. Koukněte na fotoreportáž z povedeného večera a vydejte se v našich stopách.

32

14

42

#fooddrinkbrno

Propojujeme papír s **on-line světem!** A proto jsme nový F&D opatřili **QR kódy**, které vás nasměrují přímo na sociální sítě či web daného podniku/doporučujícího.



Tak hurá do čtení a mobil do ruky!



48

Pivo

Novinky brněnských pivovarů, nově otevřené pivní bary, vánoční speciály... Na pivo není nikdy moc zima!





56

Summary in English

An overview of the best of the current issue of FOOD DRINK BRNO!



Mapa a adresář

60

Gastronomické Brno jako na dlani. V přehledné mapě s adresářem vždy najdete tu správnou restauraci, kavárnu či bar!



64

Profily

Příběhy a nabídka místních podniků.



David Tieku
šéfredaktor

Prošli jsme večerní Brno a navštívili několik podniků, abychom ochutnali místní koktejly. Jak to dopadlo? Prohledněte si na straně 42 reportáž z naší barové tour. Bylo to opravdu náročné a sáhli jsme si na dno. Kdyby mě ale požádali znovu, neváhal bych ani vteřinu...



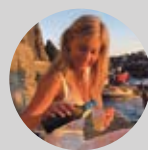
Filip Živný
editor

Pivo z chleba? A to jde? Podle vědců z Agronomické fakulty MENDELU ano, rozdíl prý navíc při správném receptu ani nepoznáte. Další zajímavosti o brněnské pивní scéně čtete v rubrice Pivo!



Bohdana Holešová
sociální sítě

Víte, jak na filtrovanou kávu? Petra Střelecká z Industria Coffee vám v rubrice Káva prozradí, jak připravit šálek lahodné filtrované kávy způsoby, o kterých jste ani možná nevěděli, že existují. Tak pojďte na to!



Barbara Chobolová
obchod

Kde mají v Brně nejlepší víno? A která vinařství na Moravě stojí za návštěvu? Pokud neznáte odpovědi na tyto otázky, nalistujte naši rubriku o víně a začtěte se... Protože víno je láska!



Jindřiška Mikešová
grafická designérka

Láká vás vyzkoušet exotické chutě dalekých zemí, i když právě nikam necestujete? Nejen s tím vám bude nápomocna rubrika Brno na talíři.



Brno na talíři

Nové podniky

(Pod)zimní menu

Ankety

Recepty

Foto: Pocket media/Ivo Dvořák
Zdroj fotek použitých v rubrice: soc. sítě zařazených podniků





Jak chutná Brno? Která nová místa můžete navštívit, které z vašich oblíbených restaurací potěší speciálním podzimním či zimním menu, kam chodí za gastronomickým zážitkem osobnosti veřejného života i členové naší redakce? Přehled toho nejlepšího, co město nabízí, doplněný o recepty a osvěžující tipy. Přejeme dobrou chuť!



Alice Karmašová foodbloggerka

Podzim je v plném proudu a člověk má chuť si užívat ještě poslední sluneční paprsky, ale při sezení venku už je potřeba se něčím trošku zahřát. Skrytou podzimní oázu klidu s výhledem na majestátní katedrálu sv. Petra a Pavla s šálkem vynikajícího **pumpkin spice latte** a dortíkem si můžete vychutnat na Zelném trhu v malé nenápadné kavárničce **Dvorek pod Petrovem**.



BRNO NA TALÍŘI

OFFIDA Pecorino DOCG

Díky e-shopu **BUBBLES v Brně** můžete nyní ochutnat italské víno OFFIDA Pecorino DOCG od vinařství TENUTA SANTORI, ověřené mnoha cenami jak v Itálii, tak v zahraničí. Jeho výjimečnost dokládá získání nejvyššího ocenění 3 pohárků Gambero Rosso několik let po sobě.



Art Cafe Prostor & Store

Je to kavárna? Je to galerie? Je to obchod? Vše uvedené platí. Art Cafe Prostor & Store na **Kounicově 7** nabízí jedinečné spojení dobré kávy a jídla, výstav, koncertů a dalšího umění s prodejnou s přírodní kosmetikou.



www.prostorbrno.cz

Pumpkin spice latte ve Vlněně



Jakmile se sníží teploty, začne být ten pravý čas na pumpkin spice latte z **Rebelbean Vlněna**. Když navíc tento nápoj obsahuje sirup Spicy dýně od VANDA Sirupy a marmelády, jen blázen by odolával.



www.rebelbean.kitchen



Arslan Buuz

Na **Slovákovu** pro pravé mongolské knedlíčky – díky malému rodinnému podniku Arslan Buuz ochutnáte nově Mongolsko přímo v centru Brna. Zkuste buuz, tedy masové knedlíčky v páře, nebo bانش, tedy masové knedlíčky opečené, s dipem dle vlastního výběru.



www.arslanbuuz.cz



Poppy Beans Coffee

Pražírnu Poppy Beans Coffee najdete kousek od Lužánek na **Staňkově 8b**. Kromě výběrové kávy zpracované promytým, medovým nebo naturálním procesem si sem můžete zajít i pro kávové příslušenství nebo se zastavit na některý ze sobotních brunchů!



www.poppybeans.cz

Futra



Nová, zelenější delivery služba v Brně! Futra využívají převážně elektromobily **Tesla Y**, fungují přes jednoduchou aplikaci, takže dovoz je nejen ekologický, ale objednáte si jej během chvilky. Služba se nezaměřuje pouze na jídlo, rozváží i květiny, doplňky do bytu, dokumenty pro firmy a mnoho dalšího. Pokud nenajdete to, co hledáte, můžete si dovoz objednat individuálně.



www.about.futra.io



Švestkové hody v MARINĀDA STORE



Po podzimní sklizni švestek z jejich pálavského sadu se v MARINĀDA STORE na **Jiráskově 15** můžete těšit na povidla, sirup, marmeládu, buchty, chutney a slivku.



www.marinada-store.cz

Mošták



S příchodem chladnějších měsíců si v Moštáku na **Moravském náměstí** můžete dát na zahřátí mošt svařený nebo si sem zajděte pro zásobu ciderů, limonád, piva, vína i dalších nápojů.



www.mostak.cz



Pizza pub U Rosů

Skvělá pizza v centru Brna, kterou může naše redakce (sídící nedaleko) doporučit všemi deseti. Kromě velké nabídky neapolské řemeslné pizzy si můžete v podniku na **Jakubském náměstí** dát také ciabatta sandwich nebo grissini – tyčinky z pizza těsta. Potěší také místní vinný lístek.



www.uros.cz



Bohdana Holešová sociální sítě FOOD DRINK BRNO

Ideální večerní hostina? Třeba smažák a pivo! Moje srdeční záležitost. Pokud bychom si chtěli vyhodit z kopýtka, zašli bychom do **Lokálu U Caipla** na šest týdnů vyzrálý smažený sýr s brambory a domácí tatarkou nebo do **4pokojů** na vymazlený smažák v bulce. Máslová brioška se smaženou goudou, fermentované zelí s chilli a nakládané okurky? To je fakt jiný level.



Garden Coffee

Dejte si kávu, zhoupněte se na houpačce, odnese si kytku. Nově otevřená kavárna na **Štefánikově 4** je svým prostředím i konceptem v brněnském prostředí unikátní. Přijďte posedět nebo se zúčastnit pořádaných degustací, v Garden Coffee na vás čeká nejedno překvapení.



Recept Gravad lax – marinovaný losos podle OCEAN'S

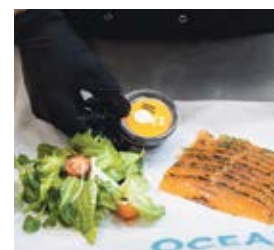


Ingredience:

- 1,5 kg filetu z lososa (s kůží, vykostěný a v sashimi kvalitě)
- 100 ml kvalitního ginu
- 5 lžic cukru
- 3 lžice soli
- nastrohaná kůra z jedné limety
- 20 kuliček jalovce
- 60 g čerstvého kopru

Postup:

Omytý a osušený fileť z lososa položte na prkénko kůží dolů. Odkrojte tučné a tenké břicho dole a rozkrojte fileť přesně napůl. Obě půlky přesuňte na pracovní plochu vyloženou potravinářskou fólií. Oba kusy lososa pokapejte ginem a vetřete ho do masa, dokud nebude všechno pryč. Cukr, sůl a podrcený jalovec



nasypejte rovnoměrně na filety. Kopr posekejte i se stonky, smíchejte s limetovou kůrou a pořádně navršte na oba filety. Přiklopte jednu půlku lososa na druhou. Zabalte do fólie, dejte do lednice a marinujte dva dny až 60 hodin. Poté krájejte na tenké plátky.

Podrobný recept:





Filip Živný, editor FOOD DRINK BRNO

Ideální večerní hostina aneb tour de pub. Začneme v **Malt Wormu** u speciálů, které jinde neochutnáš. Pak za Rendou k **Žízivému Pupíku** na sentický Kvasar, potom do **Pubu U dvou přátel**, jedno **U Tomana**, jedno **U Průmyslovky**... A po cestě domů se stavím na nějaký ten svrchňák v pivním baru **Chmelová šiška**. Ach jo, zas je to celý o pivu. Ale co mám dělat? Hlad přepiješ, žízeň nepřejíš.



BRNO NA TALÍŘI

Grinch 13

Speciál od pivovaru STERN je pivo stylu **Brut IPA**, což je s lehkou nadsázkou šampaňské mezi pivy. Díky rýžovým vločkám a působení enzymů jde o suché a prokvašené pivo, které má příjemnou hořkost a sílu.



www.pivovarstern.cz



Chleba Brno s vývarem

Máme tu pro vás jeden tip na zahřátí. Krajíc 100% pšeničného chleba z Chleba Brno (jejich signature produkt) s hrníčkem vývaru. Zastavte se na **Bratislavskou 22**, v nabídce Chleba Brno jsou i další skvělé podzimní chuťovky.



www.chlebabrno.cz

Cha-Cha. Caucasian food. Brno



V Brně vás co nevidět přivítá nově otevřená kavkazská restaurace. Těšte se na speciality, které jako by k vám přicestovaly přímo z jihozápadní Asie. Restauraci Cha-Cha najdete na **Husitské 8a**.



www.fb.com/chacha.brno



Irská káva v KAFECU

Do KAFECU vtrhly **zimní drinky** jako Normani do Dublinu. A tematicky je jedním z nich právě irská káva – nejlepší káva na zahřátí! Kromě toho si můžete dát třeba chai latte nebo teplý jablečný mošt s Tatranským čajem. My jdeme na to, co vy?



www.kafec.cz

Recept Krém z červené řepy podle Matyho chálky

Ingredience:

- 600 g červené řepy
- 1/2 malého fenyklu (fenyklová zrníčka)
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 PL třtinového cukru
- 1 KL tymiánu
- trochu čerstvého koziho sýru nebo 100 ml smetany
- lístky bazalky/fenyklová tráva na ozdobu
- 1 PL oleje
- pár kapek citronové šťávy

Postup:

Na rozehřátém oleji orestujte nakrájenou cibuli. Přidejte na centimetrové kostičky nakrájenou řepu, fenykl, utřený česnek a tymián. Restujte dvě minuty a zasypte cukrem a nechte další tři až čtyři minuty zkaramelizovat. Osolte, opepřete a zalijte cca litrem vřelé vody. Vařte asi 20 minut, dokud není řepa měkká.



Rozmixujte ponorným mixérem, pokud nebudete podávat s kozím sýrem, tak můžete zjemnit smetanou. Dochutit můžete pár kapkami citronové šťávy. Polévku servírujte ozdobenou lístky bazalky nebo fenyklovou trávou.



www.matyhochalka.cz





Low_Carb_Cakes_by_Lin

Žádná mouka, žádný cukr – nízkosacharidové bistro Low_Carb_Cakes_by_Lin najdete v centru Brna na **Zámečnické ulici**. Pochutnáte si tu na zdravém street foodu, domácím pečivu, dortech, koláčích, kávě z pražírny, skvělém víně a mnoha dalších pokrmech a nápojích.



www.fb.com/zdravechutnelowcarb



Sfriso Prosecco DOC Extra Dry

Nekonvenční italské prosecco? Na e-shopu **BUBBLES v Brně** si můžete objednat unikátní Sfriso Prosecco DOC Extra Dry, jehož druhotná fermentace trvá 10 měsíců namísto standardních 40 dnů. Díky tomu dosahuje jemnějšího, avšak dlouhého perlení, výraznější ovocné až krémové chuti.



Barbara Chobolová obchod FOOD DRINK BRNO

Kam v sobotu večer? Začneme v **Barrio Gotico**, kde mají skvělé tapas a bubliny. Při troše štěstí chytíme vystoupení v **Cabaret des Péchés**, kde se necháme ohromit, jinak to místní umělci ani neumí. A zakončíme náročný večer nad na míru připraveným koktejlem v některém podniku od **Lidí z Baru**. Tam jdou vždycky s tím, že nevím co chci, ale pak dostanu přesně to, co jsem chtěla.



Slaný karamel z CHOKLIDU

Osladíte si (osolte si?) život se slaným karamellem! Díky kakaovému máslu vytváří tento výrobek brněnské čokoládovny CHOKLID zajímavou chuť na jazyku, která nutí k dalšímu „testování“. Seženete jej na prodejně na **Minoritské 1**.



www.choklid.cz

Uááá Beer Restaurant



Nově zrekonstruované prostory na **Veselé**, poctivá kuchyně spoléhající se na kvalitní suroviny od místních dodavatelů a samozřejmě pivo – Uááá je brněnskou baštou Budějovického Budvaru.



www.uaaa.cz



Zvěřinové hody v Zelené Kočce

Máte chuť na jelení gulášek nebo srnčí ragú? Při představě kančí kýty se vám sbíhají sliny? Zajděte od 12. do 27. 12. do **pivovarské restaurace Zelená Kočka** na Kounicově, místní šéfkuchař pro vás bude připravovat bohaté zvěřinové hody.



www.zelenakocka.cz

Vaječňák od Egga



K zimě patří vaječňák, tak jako k podzimu patří vaječňák. Kde ho vzít? Co třeba v místě, kde jsou vejce na stole v různých podobách každý den? **Break Feast Bistro by Eggo** na **Dvořákově 12**.



www.fb.com/eggotruckbrno





Viktor Hausknotz
šéfredaktor
www.mojelahve.cz

Červená vína pro mě nejsou sezónní záležitostí, i když podzim a zima jsou k jejich konzumaci nejvhodnější. Jižní země se potýkají s oteplováním a začínají nám závidět ta naše **ovocná a šťavnatá** červená. Mně jsou právě tuzemská nejbližší a nedám na ně dopustit. Pokud si nevíte rady, požádejte odborníka, ať vám doporučí to nejvhodnější.



Řízená degustace – pivovar Chroust



Zajděte 26. 11. do **Pivária Zelená Kočka** na Dvořákově 3, čeká vás tu degustace piv z pivovaru Chroust za účasti sládků. Ochutnáte ležák Jura, Double IPU Helena Ch., kyseláče Blueberry-Lemon Smoothie a další, krémového stouta Milky Milky Way a Milkshake IPU Nelson Sauvin.



www.beerboss.cz



The Roses Coffee & Store

V centru města právě vzniká nový espresso bar s opravdu širokou nabídkou zrnkové kávy z **pražírny z celé Evropy**. Na mlýnku se budou střídát jak české, tak i zahraniční pražírny, těšte se na exkluzivní kávy, které si jen tak někde nedáte.



www.theroses.cz



Večerka třikrát jinak

Nové menu v bistro Večerka na **Pekařské 9** přináší tuto zajímavou trojkombinaci latte v barvách bistra a neobyčejných chutích přesně ladící s konceptem podniku, který vás dokáže překvapit při každé návštěvě.



www.vecerkabrno.sebou.cz



Waterdrop

Oblíbená značka Waterdrop, jejíž posláním je pomoci lidem vypít více vody, otevírá v centru Brna svůj první signature store v České republice. „Waterdrop v ČR startoval jako on-line a do světa kamených prodejen vstupuje nyní. Chceme být našim zákazníkům co nejbližší, poznávat je, potkávat je. Jsme rádi v srdci dění a Rašínova ulice je jednou z tepen centra města. Chceme, aby naši současní i potenciální zákazníci v obchodě našli místo plné lidského úsměvu, přátelského přístupu a výjimečné atmosféry,“ říká **Kateřina Navrátilová, general manager Waterdrop CEE**. Na ploše přibližně 80 m² čeká na zákazníky kompletní nabídka jedinečných mikrodřevků i designových doplňků, mezi které patří oblíbené lahve z nerezové oceli nebo borosilikátového skla.



Rašínova 4, Brno, www.waterdrop.cz



Falafelo Brno

Ať žije cizrna! Falafel, hummus, tahini, naložená zelenina, chilli, ... A to všechno v **domácí pitě**. Na Pekařské vzniklo nové veganské bistro, ve kterém najdete výše zmíněné dobroty připravované podle izraelské receptury.



www.fb.com/falafelobrnno





Loklok Zázvor

Znáte kombuchu od brněnské firmy Loklok? Zkuste třeba zázvorovou – čerstvě odšťavněný zázvor dodává nápoji ovocné tóny a jemnou hravost, nápoj je díky optimálnímu složení výborný na povzbuzení, imunitu i jako odměna během dlouhého dne.



www.lokkok.cz

Protože můžu



... pít kávu, víno a relaxovat! Kavárna a vinárna Protože můžu se nachází přímo v srdci Brna na **Starobrněnské**, v domě ze 14. století, ke kterému v minulosti patřily vinohrady ...



www.protozemuzu.com



Hatsu restaurant

Nová **japonsko-korejská** restaurace na Údolní vznikla jako sen dvou bratrů o vlastním podniku.

V Hatsu, v překladu začátek, najdete velký výběr sushi, korejské kotlíky, restované nudle a další autentické pokrmy z obou kuchyní.



www.hatsurestaurant.cz



Hana Holíšová herečka a zpěvačka

Brno za poslední roky ohromně vzkvetlo. Bistra, skupinky lidí, které na chodníku diskutují u dobrého drinku, zajímavé podniky, příjemně živo... Toho, kdo má rád dobré pivo, bych určitě poslala do **Pivária Zelená Kočka** na Dvořákově – čepují se tam různé craftové pivovary. Především ty brněnské, LUCKY BASTARD a Moravia. Kousek dál do **justWINE** si můžete zajít za Dantem na vynikající víno nebo různé dobrůtky.



Trafika

Bývalá trafika, současná Trafika. V kavárně, teda spíše kávovém okénku na **koněné zastávce tramvaje číslo 4** se můžete zahřát kávou z dánské pražírny La Cabra nebo třeba kořeněným nápojem chai latte. V nabídce také najdete víno od Nestarce nebo pivo z Pivovaru Obora.



www.trafikabrno.cz

Noodlis



Vyzkoušejte sílu nudlí! V novém podniku Noodlis na **Běhounské** ulici si můžete zkombinovat nudle s masem, zeleninou, posypy, salátem i předkrmem přesně podle sebe.



www.noodlis.cz



Objekt coffee

Bystř má od května novou kavárnu! Zrna od lokálních QB coffee roasters, dorty, lehká jídla (avo chleba se sušenou šunkou a parmazánem, zapečený chleba s cheddarem a další), limonády (radši malinovou, nebo zázvorovou?), Moravia 11 na čepu a rozmanitá nabídka drinků.



Future Sailors



Malá cukrářská dílna

Future Sailors je novinkou na brněnském trhu se sladkým. Kombinuje moderní cukrářské postupy s klasickými recepturami a inspirované francouzskými a britskými trendy.



www.futuresailors.shop





Vojtěch Růžička
Barista roku 2020,
The Roses Co. s.r.o.

Cesta kávy z keře kávovníku až do vašeho šálku je plná tvrdé práce. Největší podíl práce udělají **farmáři**, na které se často zapomíná, a jejich finanční odměna bývá někdy více než mizerná. Ve světě **výběrové kávy** se klade důraz na transparentnost, na příběh, zkrátka chceme znát přesný původ kávy, protože tím se pomyslný kávový kruh krásně uzavře.



Podzimní menu v MANYA



Nové podzimní menu si pro vás připravila japonská restaurace MANYA v centru na **Průchodní**. Kdo jste již „pod Godzillou“ byli, nemějte strach, některé z oblíbených klasik na jídelním lístku zůstávají, těšit se však můžete na pár překvapení a food akcí v podobě brunchů, večerů zasvěcených ramenů či pravidelných „nudlovaček“.



www.fb.com/manyabrno



Tajine v Café Pilát

V podniku inspirovaném známým příběhem Blízkého východu i střetáváním kultur v této oblasti nemůže v nabídce chybět tajine. Pokrm připravují v **tradiční keramické nádobě** kónického tvaru, díky které jídlo dostalo svůj název. Tajine je známý po celém arabském světě.



www.fb.com/cafeepilat



Zabijačka v Zelené Kočce

Od 21. do 28. 11. si v **pivovarské restauraci Zelená Kočka** na Kounicově ulici pochutnáte na zabijačkových hodech. Ochutnejte jednu z tradičních zabijačkových specialit nebo si odneseť domů v balíčku trochu od každého. S plechovkou piva Moravia navíc!



www.zelenakocka.cz



Vánoční etikety od BASTARDA a Moravie

V brněnských pivovarech LUCKY BASTARD a Moravia jsou na Vánoce připraveni. Ležáky **KLUZÁK** a **PETROV** od Moravie budou krásit svátečně zdobené etikety, jak vidíte na lahvi u tohoto textu, u svrchňáků **BLOND** a **INDIA** se pivovar LUCKY BASTARD vydal cestou mírné vánoční kontroverze.



www.zitpivo.cz



re.SET food

V areálu bývalé Zbrojovky se začátkem roku 2021 otevřela **samoobslužná restaurace s kavárnou** re.SET food, ve které si můžete každý pracovní den vybrat z nabídky čtyř jídel.



www.resetfood.cz





Vonět jako LUCKY BASTARD

Pánská parfémovaná voda LUCKY BASTARD je prémiovým produktem pivní kosmetiky. V parfému se snoubí podmanivé vůně **vavřínu, santalového dřeva** či **guajaku**, který v překladu znamená strom života. Nechybí lehký nádech grapefruitu a mošusu.



www.zitivo.cz

Výlet: #znojmochnutna



Brno na talíři, Znojmo ve skleničce. Kam do Znojma nejen za vínem, ale i zajímavou architekturou vinařských domů? Neměli byste minout **Enotéku znojemských vín, Vinařství Lahofer, Loucký klášter** ani **Wine bar Chatka**.



www.znojmskabeseda.cz



Lucie Preis kárový catering DVAKRÁTDVA

Jakmile prostředí kavárny vyměníte za kulisy konference, vernisáže nebo jiné akce, dostane se vám tekutiny, jejíž chuť má daleko k nápoji od zkušeného baristy. Doba ale našťastí nahraává kvalitě, a tak se i na **firemních, kulturních a soukromých akcích** radují milovníci výběrovky – třeba když jim přihrajeme espresso, které přenesse oblíbenou kavárnu i tam, kde ji prostě nečekáte.



Recept Čočkové vegan karbanátky podle Jedné Básně

Ingredience:

200 g červené čočky, 50 g lískových oříšků, 50 g vlašských oříšků, 1 velká karotka, 2 stonky celerové natě, 1 velká cibule, 100 g žampionů nebo jiné houby, 50 g veganského másla nebo oleje, 2 lžičky kari koření, 2 lžice rajčatového protlaku, 2 lžice vegetariánského worcesteru, 1 lžice náhražky vajec (vajahit, vegvajo...) rozmíchaných ve vodě, 2 lžičky soli, 4 lžice sekané petrželky, 100 ml vody

Postup:

Karotku, celer, cibuli a žampiony nakrájené najemno restujte cca 5 min. na veg. másle nebo oleji. Do zele-

ninové směsi přidejte kari, vařte další minutu. Scedte do poloměkka uvařenou čočku do hotové směsi. Přidejte namleté oříšky, protlak, vegetariánský



worcester, náhražku vajec, sůl, nasekanou petrželku a vodu. Ze směsi vytvářejte karbanátky. Troubu předehřejte na 190 °C. Pekač vymažte veg. máslem nebo olejem, vyložte pečicím papírem a pokládejte na něj karbanátky. Pečte přibližně 45 min. přikryté hliníkovou fólií. Po upečení nechte odpočívat 15 min. Karbanátky lze také smažit v oleji.



Podzimní koktejly v Elementu

Prodlužující se večery, lákavé interiéry brněnských barů... a mezi nimi Element Restaurant & Bar na **Běhounské** se svým menu podzimních drinků. Zkuste třeba RUM TREACLE skládající se z Eminente Ámbar, jablečného medu a aromatic bitters.



www.elementbrno.com



Víno

Mapa vinařských podoblastí

Jihomoravská vinařství

Vinotéky a vinné bary v Brně

Věděli jste?

Foto: archiv Pocket media

Zdroj fotek použitých v rubrice: soc. sítě zařazených vinařství, vinoték a vinných barů





Dobré víno je dobrý přítel, když s ním dovedeme zacházet, napsal přes více než 400 lety William Shakespeare. Dobré víno a jižní Morava jsou pak přátelé nejlepší, dodal by, kdyby ochutnal plody našich vinic. Na následujících stránkách se vydáme za jihomoravskými vinaři, navštívíme brněnské vinárny a vinotéky, poradíme, co ochutnat, a k tomu přidáme několik zajímavostí o historii nápoje a perliček ze světa vína.



Vinařské podoblasti jižní Moravy

Připravili jsme pro vás mapu čtyř jihomoravských vinařských podoblastí. Na následující dvoustraně najdete náš výběr vinařství z těchto oblastí, zaznačených v mapě. Za pomoc s výběrem a texty děkujeme Lee z VINOpsani.cz.



Znojenská podoblast

Znojmo má bohatou vinařskou historii a za návštěvu stojí jak historické jádro města a rozsáhlé podzemí, tak především **Enotéka znojenských vín**, kde můžete ochutnat více než sto různých vzorků. Díky jílovitým a štěrkopískovým půdám se zde obzvlášť daří bílým odrůdám, a chcete-li ochutnat pravý znojenský terroir, najdete ho nejčastěji v sauvignonech, veltínech nebo Ryzlinku rýnském. Vyznavače přírodních krás potěší Národní park Podyjí, kde vystoupejte k vinici Šobes. Její kaskádovitý terén dodává údolí řeky Dyje exotický ráz.

Mikulovská podoblast

Kraj Pálavy díky rozsáhlé vodní ploše Novomlýnských nádrží společně s vápencovým podložím dodává vínům na svazích Pavlovských vrchů nezaměnitelný charakter. Kdo neochutnal Ryzlink vlašský z viniční **trati Železná nebo Ořechová hora**, jako by nebyl. Právě tato odrůda je pro Mikulovskou podoblast typická a pravidelně vysoce hodnocena i na světových soutěžích. Odpočinout si tu můžete při prohlídce Archeoparku Pavlov a deštivé dny strávit v suchu stálé degustační expozice Salonu vín ve Valticích.





Velkopavlovická podoblast

I přes menší rozlohu je tato podoblast významným domovem červených vín. Právě modrým odrůdám révy se zde díky jílovitým půdám velmi daří, a proto Frankovka, Svatovavřínecké a v neposlední řadě Rulandské modré zde dosahují mimořádných kvalit. Turistickou lahůdkou je Mandloňová stezka s rozhlednou v srdci mandloňového sadu v obci Hustopeče. Za návštěvu stojí i **největší vinařská obec Velké Bílovice**, Velké Pavlovice nebo rozhledna Stezka nad vinohrady v Kobyli.

Slovácká podoblast

Nejrozlehlejší vinařská podoblast, kde panují různorodé půdní i klimatické podmínky. Paleta odrůd, kterým se zde daří, je proto široká. Vyzdvihnout můžeme třeba **Müller Thurgau**, **Rulandské bílé** nebo **Zweigeltrebe**. Nesmíme opomenout ani Cabernet Moravia, který byl vyšlechtěn v Moravské Nové Vsi vinařem Lubomírem Glosem. Historicky významným je i Ryzlink rýnský, odrůda pro tradiční známkové víno Bzenecká lipka. Lípu velkolistou, která se stala symbolem pro toto víno, můžete spatřit v bzeneckém zámeckém parku.





Lea, Vínopsani
www.vinopsani.cz

Víno, které mě v poslední době okouzlo, je **Himmel Laurot 2017** z mikrovinařství **Sklep 58**. Baví mě název i etiketa. Odrůda Laurot byla vyšlechtěna na Moravě a tenhle zral rok ve francouzském dubovém sudu. Temně rubínová barva ladí s vůní ostružin, trnek a koření. V chuti je krásně živé a plné jako tmavé lesní ovoce, s kakaovým závěrem.



Sonberk

2



V tomhle Vinařství roku 2020 jsou machři nejen na **suchou Pálavu**. V nádherné budově vinařství na svazích kopců u Popic si užijete jak víno, tak výhled. V létě můžete navíc spojit zážitek z vína s hudbou na jednom z mnoha koncertů, které Sonberk pořádá. Takovým festivalovým vínem je cuvée Pálavy a ryzlinku nazvané Pospolu.



www.sonberk.cz



Vinařství Juřeník & Žďárský

5

Mladé vinařství založené dvěma kamarády Robinem a Honzou si klade za cíl vyrábět přirozená vína s respektem k dané odrůdě a s co největší šetrností k přírodě. Roční produkce dosahuje 20 000 lahví, a to v řadách **Klasik, Rezerva, MéRosé** a speciální řady vín zrajících v betonovém vejci.



www.jurenikzdarsky.cz



Vín Loigi

1

Naturální vína, tradiční metody výroby s minimálním použitím techniky, důraz na dodržování zásad ekologického a biodynamického zemědělství – to vše je znojemské vinařství Vín Loigi, které si po letech zkušeností založil **Vladimír Lojda** v roce 2014.



www.loigi.cz

Vinařství Gala

3



Království vinaře **Jaromíra Galy** se rozkládá na 9 ha pálavských vinic na svazích Stolové hory ve viničních tratích obcí Bavory a Perná. Doporučujeme vyzkoušet jeden z jeho vynikajících sektů.



www.galavinarstvi.cz



Jaroslav Osička

6

Malé rodinné vinařství, kde vznikají velká autentická vína. Ta jsou spontánně kvašená, nefiltrovaná, odrůdově čistá a mají nádherný design lahve. Ochutnat musíte například jejich **cuvée BB** – kombinace tří burgundských odrůd, které spolu zrály tři roky v dubovém sudu.



www.jaroslavosicka.cz

Syfany

4



Každá lahev je uměleckým dílem jak obsahem, tak etiketou. Na víno nespěchají a dávají mu čas. Extra porci času dostala třeba **Pálava ročníku 2010** nazvaná Devoted to time.



www.syfany.cz





Víno J. Stávek 7

Jan Stávek je král růžových vín. Jeho rosé jsou promyšlená a strukturovaná. U Stávka si ale přijdou na své i milovníci portského. Stejnou technologii totiž používá k výrobě fortifikovaných vín **Lokus**. Srdcovkou je odrůda **Frankovka**, se kterou má spojený i skvělý vinný merch.



www.jstavek.cz

Vinařství Baraque 9



Jestli někdy vybíráte víno podle popisku na lahvi, rodinné vinařství **Lenky a Františka** vám výběr velmi usnadní. Jejich popisky jsou dokonalým vyjádřením charakteru vína, který vtělili do postavy a na lahvi vypráví její příběh. Seznamte se s **Lovcem sousedek**, **Chytrou blondýnkou** nebo **Děvčetem z Modrých Hor**.



www.vinarstvibaraque.cz



Dominika Černohorská vinařství Plenér 12

Vinařství Plenér jsme založili v roce 2016, kdy jsme nakoupili asi dvacetileté vinohrady, jejichž odrůdová skladba byla myšlenkou někoho úplně jiného. Rozhodli jsme se respektovat odrůdy zvolené původním majitelem, všechny hrozny během sklizně sbíráme dohromady a vytváříme cuvée. V našem **Cuvée Leonard** je tak velké množství odrůd, velká rozmanitost chutí a vůní.



www.vinamarada.cz



Dobrá vinice 8

Kolébka moravského **naturálního vinaření**. V Národním parku Podyjí pěstují hrozny již od založení vinařství v roce 1992 pouze v biorežimu. Vína zrají v dubových sudech i gruzínských kvevri a používají i kvasinky z vlastních vinic. Jejich doménou jsou bílé odrůdy, ale ani Pinot Noir vás nezkame.



www.dobravinice.cz

Vinařství Thaya 10



Zkapalněné Znojensko ochutnáte v jejich sauvignonech, ale za zmínku stojí i červená vína z rukou **enologa Jakuba Smrčky**. Skvělá jsou i mladá vína nového ročníku, která jsou v prodeji vždy od listopadu.



www.vinarstvithaya.cz



Vinařství Marada 13

Vinař a muzikant Petr Marada, primáš cimbálové muziky Slovácko mladší, je živoucím důkazem, že dobré víno a hudba patří k sobě. Vinařství Marada funguje v biorežimu a řídí se heslem, že méně je více. Ochutnejte například jejich **šumivá vína**.



www.vinamarada.cz

Vinařství Springer 11



Na Moravě umí červené! Vinařství Springer je toho důkazem. Exkluzivní červená vína, plná, mohutná a vysoce hodnocena na soutěžích. Nechávací je zrát ve **francouzských dubových sudech barrique**.



www.springer.cz





Jan Směták sommelier, Element Bar & Restaurant

Pro mě je nejlepší moravské a české vinařství **Jaroslav Springer**. Zakládá si na kvalitě. Mají fokus na dvě odrůdy, **Pinot noir** a **Chardonnay**. Z viničních tratí se snaží vytáhnout terroir a maximální kvalitu. Za mě a světové sommeliery (Alexander Koblinger, Niklas Ertl atd.) se jim to daří výborně. U nás v Elementu nabízíme po sklence Pinot noir Terasy 2017.



Itálie u Janáčkova divadla! Vinotéka a winebar Vicino DiVino nabízí vlastní vína zrající v severoitalském **Piemonte**, kromě toho také desítky dalších odrůd a vín ze všech italských regionů. Jako novinku připravují od prosince nabídku prestižních francouzských vín z **Champagne**!



www.vicinodivino.cz



Vinná galerie

Pít & jíst & žít Pálavu v centru Brna. Širokou nabídku **moravských vín** a farmářských sýrů doplňují degustace, koncerty, výstavy a další akce plné dobré nálady... a samozřejmě dobrého pití. Přijďte si pro lahvinku nebo posedět u sklenky v příjemném prostředí.



www.vinnagalerie.cz



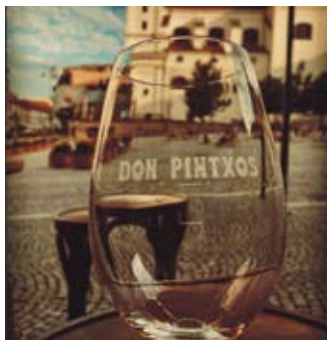
Moravská banka vín

Obrovský výběr českých i zahraničních vín, řízené degustace, soutěžní výstavy vín... Moravská banka vín má vinotéku na **Dominikánském náměstí**, další s velkoobchodem a vinným sklepem pak na **Hlinkách** kousek od výstaviště.



www.bankavin.cz

Don Pintxos



Kde si víno podává ruku s tapas? V baru Don Pintxos na **Dominikánském náměstí** vás čekají kvalitní španělská vína především z neznámější oblasti Rioja a domácí tapas k zakousnutí.



www.donpintxos.cz



justWINE

Vína z celé Evropy ve dvou vinných barech na **Dvořákové** a **Kotlářské** a v jedné prodejně na **Zahradníkově**, to je brněnský projekt justWINE. Spolupracuje s netradičními vinaři zakládajícími si na tradičních postupech.



www.justwine.cz

Víno a Lahůdky na Dvorku



Znáte Wine Memoir? Jde o milovníky vína, kteří jezdí po světě, objevují to nejlepší z produkce světových vinařů... a vozí to do Brna. Navštivte je v podnikové prodejně na **Zbořské v Žabovřeskách**.



www.winememoir.cz





Natural Wine Shop

Pojďte na **naturální vína!** Bílá, červená, růžová, oranžová, šumivá... od moravských vinařů, od slovenských vinařů, od maďarských i rakouských vinařů. Nechte se unášet přirozenou chutí toho nejlepšího, co svět naturálních vín nabízí.



www.naturalwineshop.cz

Klára Bára Wine Café



Víno a káva a Klára a Bára. Oblíbená vinárna na **Čápkově ulici** na **Veveří** prošla v uplynulých měsících rekonstrukcí, dvě kama-rádky vás tedy přivítají ve zbrusu nových prostorách – a přivítají vás, jako vždy, dobrým vínem i něčím k zakousnutí.



[www.fb.com/kbwinecafe](https://www.facebook.com/kbwinecafe)



Igor Czajkowski Café Mezzanine

Vína vybírat umíme, naše oblíbené **Veltlínské zelené** ze znojemské šlechtitelské stanice **Ampelos** získalo zlatou medaili na prestižní AWC Vienna 2021, gratuluji a přijďte někdy ochutnat! Morava začíná válcovat rakouské veltlíny.



Vinotéka U Tří knížat

V oblíbené vinotéce (a vinárně) na **Jánské ulici** na doporučení kvalifikovaného personálu ochutnáte vína z Evropy, Jižní Ameriky i Austrálie, stejně jako to nejlepší z moravských vinic. Zúčastnit se můžete také zdejších degustací nebo v klidu posedět s přáteli nad sklenkou.



www.vinotekautriknizat.cz



Bubbles v Brně

Jsme rodina, která miluje Itálii! Společně s našimi italskými přáteli vám do Brna dovážíme naše oblíbené kousky! Na našem e-shopu zakoupíte výjimečná šumivá, biodynamická, pét-nat, naturální a tichá vína. Jelikož milujeme bubliny, vzali jsme pod křídla i malé rodinné vinařství **Pertois-Moriset z Le Mesnil-sur-Oger**, které produkuje vynikající šampaňské grand cru. Spolupracujeme výhradně s malými vinařstvími a lokálními producenty, se kterými jsme navázali přátelský vztah. Ochutnejte speciality v naší nabídce! Např. **prosecco kvašené 10 měsíců** (Charmat Lungo), ročníkové grand cru šampaňské, **naturální lambrusca** bez cukru, pét-nat a tichá vína z oblastí Emilia-Romagna a Marché.



www.bubblesvbrne.cz



Vinná muška

Malá vinotéka a vinárna/bar na **Slovákově ulici**, kde vám vždy dobře poradí a kde v příjemné náladě autor tohoto textu strávil nejednu hezkou chvíli nad sklenkou červeného. P.S.: webové stránky ani sociální sítě nehledejte, povědomí o Vinné mušce se šíří hezky postaru pomocí slova.



Historické okénko: víno v Brně

Zatímco pod Pálavou zakládaly vinice již starověcí Římané, první spolehlivé prameny dokládající vinařství v Brně pochází z roku 1325, kdy Jan Lucemburský na ochranu místní produkce před dovozem rakouských vín vydal nařízení, že se v Brně smí šenkovat jen vína brněnských vinařů.



Ti měli své vinice nejen ve městě, ale i v Židlochovicích, Hustopečích, v Mikulově nebo ve Znojmě. U branného města pak dodržování nařízení kontrolovali školení ochutna-

vači. Ve středověku se víno v Brně pěstovalo například na Kraví hoře, Žlutém nebo Červeném kopci a rozlehlé vinohrady byste našli i pod **hradem Špilberk**.

Na obraze Folprechta von Allena z konce 17. století, který tento článek doprovází (zdroj: fotohistorie.cz), je patrné, že zelené pláně pod hradem nesou zbytky vinic

zničených při třicetileté válce. Úplně vymizely až ve 20. století, v roce 2014 se díky občanskému sdružení Vinice na Špilberku pod hrad navrátily. S tím, jak se do středověkého Brna ve velkém vozilo víno na prodej i zpracování a kolik vinic se ve městě a okolí nacházelo, je spojeno i mohutné podsklepení mnohých městských ulic – zřejmě největší **komplex vinných sklepů** na jižní Moravě s délkou chodeb v řádu stovek metrů je dodnes zachován, ač veřejnosti běžně nepřístupný, **pod ulicí Hlinky**.

Filip Živný
editor FDB

Co jsou naturální vína?



Naturální, přírodní, autentické, nízkozásahové nebo živé? Všechny tyto pojmy odrážejí charakter vín vyrobených, jednoduše řečeno, řemeslně a bez aditiv, pod kterými si můžeme představit průmyslová hnojiva, systémové postřiky, selektované kvasinky, enzymy, čířidla nebo látky upravující senzoriku vín.

Razí se zde heslo: Nic dovnitř, nic ven! Takže se nelekněte sedimentu v lahvi, naturální vína se před lahvováním zpravidla **nefiltrují**, což podpoří jejich plnou chuť. Základem jsou

zdravé hrozny z organicky obhospodařovaných vinic a **spontánní fermentace**, která je klíčová v projevu terroir a ve vytvoření „opravdovějšího“ aroma. Proto není divu, že si tento nápoj získává čím dál tím více příznivců z oblasti moderní gastronomie, ve které je kladen důraz na kvalitu, lokálnost a samozřejmě i příběh používaných surovin. Navíc jakmile k nim jednou přičichnete, už není cesty zpět!

Tomáš Nossek
Natural Wine Shop
www.naturalwineshop.cz



Korek, nebo šroubek?



Korkový uzávěr je klasikou. Jeho použití však skýtá jedno velké úskalí. Korek obsahuje chemickou sloučeninu, která může ve víně způsobit specifickou vadu. Víno, které má tzv. korek, vůni připomíná zatuchlý sklep nebo ponožky alpského turisty.

Tato vada znehodnotí až **7 % lahví**. Vinaři proto hledají alternativní materiály – mimo jiné i lisované korky, které obsahují příměsi eliminující vznik této vady. Poslední dobou však čím dál častěji otevíráme i vína se šroubovacím uzávěrem.

Ten udrží víno ve stabilním prostředí po dlouhou dobu bez rizika korkové pachuti. Výrobci používají speciální vložky, díky kterým lze víno pod šroubkem archivovat až 7 let. Přesto mají někteří se šroubkem stále spojená levná a nekvalitní vína.

Vinařství Aurora používá pro svá vína jak lisované korky, tak šroubek. Vinař **Vít Nevěděl** dodává, že při volbě uzávěru se řídí hlavně citem a zkušenostmi ze zahraničí. Kvalita vína tedy při rozhodování nehraje žádnou roli.

Lea, VínoPsaní
www.vinopsani.cz

Jak na svařák

Mnohými milovaný, jinými zatracovaný. Šlágr všech vánočních trhů – svařák! Jeho historie sahá až do antického Říma! Kvalita tohoto „vánočního“ nápoje je však diskutabilní. Často se vyrábí z hotových směsí a původ hroznů nebo odrůdu je téměř nemožné dohledat.

Pokud si chcete opravdu pochutnat, připravte si ho sami. Čím kvalitnější víno, tím bude lepší. A že dobrý svařák z dobrého červeného vína není hřích, potvrzuje i vinařova



žena **Anička z Vinařství Bystřický**. „Stačí prohrát 0,75 l našeho **Dornfelderu**, přidat jednu mandarinku, lžici medu, kousek celé skořice, hřebíček a to je vše. A nesmí chybět Vojtova láska a porozumění, kterou ale dáváme do všech našich vín,“ směje se Anička. **Naturální vína Vojty a Aničky** zahřejí u srdce i bez koření. A jestli vás přece jen klasický svařák omrzela, zkuste tentokrát bílou variantu ozvláštěnou o kousek zázvoru.

Lea, VínoPsaní
www.vinopsani.cz



Foto: Jedna Báseň

Jedna Báseň wine & coffee bar

Jedna Báseň je na brněnské gastronomické scéně už více než 10 let. Jedná se doslova o rodinný podnik, pracují zde dva sourozenecké týmy doplněné o kolegy, kteří podle majitelů podniku po tolika letech už v podstatě také patří do rodiny.

V Jedné Bási okusíte moderní gastronomii, každý den si zde vybere masožravec, vegetarián, vegan a bezlepkář. Místní personál od 8 hodin připravuje snídani, od 11 hodin obědy, odpoledne se sem můžete zastavit na perfektně připravenou kávu a domácí dezerty. A večer? Večer na víno! V nabídce je víno od tuzemských, zahraničních a ekologických vinařství. Vybere si opravdu každý. Co když vás přepadne hlad? Pomůže třeba **italské houbové rizoto s pancettou** nebo jen něco menšího na chuť. Kuchyně je vám k službám do 21.30. Přijďte v klidu posedět u sklenky nebo lahve dobrého vína a strávit večer jedna báseň.



Sukova 2, Brno
www.jedna-basen.cz



Foto: Penzion a vinný bar Régio

Penzion a vinný bar Régio

Vyjedťte za vínem do Kyjova! Penzion Régio s vinným barem je skvělou příležitostí, jak spojit výlet za krásami jižní Moravy s degustací či příjemným večerem ve dvou nad sklenkou něčeho dobrého od lokálních vinařů.

Ve **vinném baru a vinotéce** kyjovského penzionu Régio najdete vína kyjovská, jihomoravská i vína „rakousko-uherská“, tedy pocházející ze zemí bývalé monarchie. Využijte unikátního balíčku, který zahrnuje ubytování v tříhvězdičkovém penzionu s bohatou snídaní pro dva, degustaci 8 vzorků vín a 2 sektů v místním dobře zásobeném vinném baru a k němuž lze přibjedenat i wellness, takže dobré jídlo a pití spojíte s kvalitním odpočinkem. Při objednávce stačí zadat heslo pro balíčkovou cenu 1 890 Kč: **„Brno jede do Kyjova“**.



Palackého 6, Kyjov
www.penzion-regio.cz





#znojmochna

Na břehu řeky Rhône



Tato mírná nadsázka ve spojení básně Vítězslava Nezvala oslavujícího město Brno a názvu dnes již známého brandu vznikající sítě vinných barů s prvotřídními víny francouzských malovinařů je předzvěstí vybudování dalšího prostoru pod touto značkou v našem městě. Po jedenácti letech, několika provozech v Praze, následně po jednom v Olomouci a Plzni se Na břehu Rhône s velkou pokorou chystá vybudovat provozovnu na nejlepší adrese pro gastroprovoz v Brně, na Jakubském náměstí... V prostoru bývalé banky ze třicátých let, poté sídla České televize Brno vznikne NA BŘEHU RHÔNY BRNO. Pohled přes ta tři výrazná okna dovnitř a ven, na kostel svatého Jakuba... Podnik otevře již v roce 2022.

kvete rozrazil...



Foto: Na břehu Rhôny

Vznik Filip Hotový a Karel Karafiát se znají od dětských let, už skoro 30 let. Zažili spolu mnohé, ale až jejich vztah k **Provence**, kam často jezdili, jim změnil život. Začali z této oblasti vozit vína od menších vinařů, většinou v **biokvalitě**, a následně rozšiřovali portfolio teritoriálně. V jejich sklepech a provozech jsou vína takřka z celé Francie. Ovšem osobní výběr vinařů se zachováním nastavených pravidel zůstává...

Filozofie Jak to udělat, abychom přenesli do nabídky vína něco z atmosféry, kterou sami zažíváme u vinařů? Tuto otázku si pokládali Filip s Karlem na začátku budování prvního podniku v Praze **Na Výtoni**. Možná až trochu riskantně vsadili vedle prodeje velké nabídky lahví také na nabídku vín z bag-in-boxů od týchž vinařů. A to formou samoobslužné vinné stěny. Nechce se mi zrovna dát si celou láhev nebo dražší víno po sklence z lahve? Ochutnávám a stáčím si sám do sklenky a dělám si čárky, co jsem vypil. Nekomplikovanost a jednoduchost se začala líbit okamžitě a hosté vyhledávají tento systém v „Rhônách“ doteď...



Janko Martinkovič, restaurátor z Brna

Když mě hoši začali před rokem a půl draftovat do tohoto brněnského podniku, měl jsem úplně jiné starosti a snažil jsem se zachránit svůj podnik Koishi, což se nakonec bohužel nepodařilo. Pražští dačani ale vytrvali v nabídce spolupráce a na jaře tohoto roku jsme se domluvili, že společně **brněnskou Rhônu** vybudujeme. Portfolio vín je tak dechberoucí, že jsem neměl problém kývnout. Těším se na budování tradice tohoto projektu v mém milovaném Brně!



Běhounská 18, Brno
www.nabrehurhony.cz



Made in Brno

Čokoláda

Cukroví a vánočky

Nápoje

Farmářské produkty

Foto: Pocket media/Monika Hlaváčová
Zdroj fotek použitých v rubrice: soc. sítě zařazených výrobců





Vletním vydání našeho časopisu jsme s rubrikou Made in Brno nahlédli pod pokličku toho nejlepšího, co nabízí výrobci a pěstitelé z Brna a jeho okolí. V pokračování rubriky dál zkoumáme fenomén lokálnosti a přicházíme s novými tipy, které vás v nadcházejícím zimním období potěší, zahřejí a možná poskytnou vítanou inspiraci na vánoční dárek.





OVEGANO

Chutěmi nabitě pomazánky, chilli a BBQ omáčky, chimichurri a další skvělé směsi k dolažení vašich oblíbených jídel. Protože v Ovegano vědí, že zdravý životní styl vůbec nemusí chutnat špatně. **Vše 100% veganské**, bez konzervantů a barviv.



www.ovegano.cz

Lázničkovo



Dobroty z brněnské dílny Lázničkovo potěší milovníky sterilované i sušené zeleniny, ovoce, masných produktů i těstovin. Používané suroviny pochází od lokálních farmářů a z dalších pečlivě vybíraných zdrojů zaručujících tu nejvyšší kvalitu. Zkuste třeba Lázničkovo kysané zelí, utopence, sterilovaný gothaj nebo vlašské ořechy. Poctivé produkty Lázničkovo objednáte na novém **e-shopu** laznickovo.cz nebo přes rohluk.cz.



www.laznickovo.cz



Zázvorodka

Dost ostrá, ale vskutku jemná, trochu kyselá, ale vlastně sladká, z počátku šokující, ale nakonec neuvěřitelně dobrá. To vše v sobě skrývá Zázvorodka. Zázračný likér pro tvrdé chlapy i něžné dívky od kluků z **ArtBaru**, který vás pokaždé zahřeje na duši a postaví na nohy.



www.zazvorodka.cz



Ajala chocolate

Poctivá čokoláda z těch nejvyšších surovin. Místo nezdravé cukrovinky vám **oceněná Ajala chocolate** nabízí skutečný pokrm bohu plný chuti a zdraví prospěšných látek. Zní to jako sen čokoloholika? Pak je na čase se probudit a ochutnat.



www.ajala.cz

CHOKLID



Ty nejčokoládovější čokolády, ochucené a voňavé nebo ručně vyráběné a **malované pralinky**. Zárukou kvality je tradiční výroba stylem **bean to bar**, čili od bobu až po tabulku, a jejich vlastní receptura.



www.choklid.cz

Pekařství PANEOLIT



Je libo výborné **medové perníčky**? Nebo nadýchanou **máslovou vánočku** s rozinkami a mandlemi? V pekařství PANEOLIT vám ji ručně upletou z těsta vyrobeného podle tradičních receptur.



www.fb.com/paneolit



A na chuť

Vlasta a Monika z A na chuť se rozhodly udělat Brno o něco sladší. Jejich vynikající koláče, dorty a zákusky můžete ochutnat v řadě brněnských podniků nebo si je sami objednat, ať už na svatbu, oslavu či ke kávě. Teď před Vánoci vám navíc holky napečou to nejlepší **cukroví na váš sváteční stůl**.



www.fb.com/anachut.cz





Brněnský frgál

To je malá pekárnička, která vyrábí opravdu veliké koláče. Inspirováni **Valašskem** pečou denně čerstvé a lahodné brněnské frgále a rádi je dovezou až na váš stůl. Osladte si předvánoční čas tradicí, z jejich široké nabídky si vybere opravdu každý.



www.brnenskyfrgal.cz

Dýňová jádra Herůfkovi



Dýňová semínka jsou zdraví prospěšná **superpotravina**, ale chutnají i mlsounům. Proto je Herůfkovi prodávají v mnoha variantách, aby uspokojili všechny vaše nároky. Je libo slané, s chilli, česnekem, skořicové, přírodní nebo snad raději v čokoládě?



www.eshop.dynovajadra.cz



Michal Ďuríník Loklok

Živá probiotika, svěží chuť a rovnováha – to ke zdravému nápoji kombucha patří. Teď František a Michal z Lokloku představují červenou novinku: **malinovou kombuchu**. Na výrobu první várky padlo 120 kg červených malin a neobsahuje žádné náhražky – je spojením čistě přírodních surovin a precizní fermentace. Ochutnejte na eshopu lokllok.cz nebo v brněnských kavárnách!



www.lokllok.cz



Kimčiláda

Brněnské Kimčiládě od **Vegalitě** propadli již mnozí. Proč byste měli i vy? Je skvělá jako oblohový salát či chuťovka, dodá exotický šmrnc vašim polévkám, nabitá vitamíny a minerály efektivně posiluje imunitu a v případě nouze pomůže i s kocovinou.



www.kimcilada.cz

Bistro/Shop Farmbox



To je bistro a obchůdek v Brně na **Lesné**, kde naleznete jen ty nejčerstvější potraviny a výrobky přímo od farmářů z **jižní Moravy, Zlínska a Vysočiny**. Všechny dobroty si také můžete objednat on-line a nechat si je dovézt až k vám domů.



www.farmbox.cz



Superník

Co by byly Vánoce bez perníčků? Sáhněte po s láskou upečených a nazdobených perníčcích přímo z Brna! Prodejnu Superník najdete na **Hlinkách**, byli jsme v ní osobně a zdejší perníčky rozhodně doporučujeme.



www.supernik.cz



Káva

Kavárny a pražírny

Řekli o kávě

Jak na filtrovanou kávu

Foto: Pocket media/Ivo Dvořák
Zdroj fotek použitých v rubrice: soc. sítě zařazených kaváren a pražírny





Cítíte to? To je vůně čerstvě upražené kávy. S krátkými dny je jí potřeba na hektolitry. Právě proto jsme si pro vás připravili několik doporučení, kam v Brně za lahodnou výběrovkou. V ověřených kavárnách, espresso barech i pražírnách vám doplní denní dávku kofeinu, a ještě si u toho pochutnáte. Za pomoc s tipy děkujeme Vojtovi Růžičkovi z The Roses Beer & Coffee a Petře Střelecké z Industra Coffee.



Michaela Dobiášová fotografka

Brno není jen Prýgl, šalina a astronomické hodiny, které prosluly svým tvarem. Brno je taky mekka výběrové kávy! Kávu tu objevujeme, usrkáváme, hodnotíme, připravujeme, milujeme... A taky pražíme! Zásahu na takové skvělé, po brněnsku upražené kávy mají třeba šikovní **QB coffee roasters**. Není to tak dlouho, co svoji pražírskou magii rozšířili i o vlastní kavárnu. Najdete ji na Veslařské ulici v pohádkových prostorách bývalého veslařského klubu, kde to atmosférou dýchá. Mojí další srdcovkou je **Večerka**. Kromě královských brunchů a vyhlášených skořicových šneků tam na mlýnku božsky voní výběrovka z dílny berlínské pražírny The Barn. Do **Milady kaffee** zase chodím na kafe od kodaňských Coffee Collective. My tu prostě hrnem naším malým Brnem a přitom máme možnost ochutnat ty největší poklady z celé Evropy. Brno jede!



Industra Coffee

Že se Industra Coffee přestěhovala z Masné do **Nové Zbrojovky** ví snad každý, kdo si libuje ve výběrové kávě. S novinkami ale není konec! Nově totiž v Industře začali pražit vlastní zrna, která prodávají jak přímo na místě, tak i ve spřátelených podnicích, včetně farmářské prodejny na Ráječku.



www.industracoffee.cz

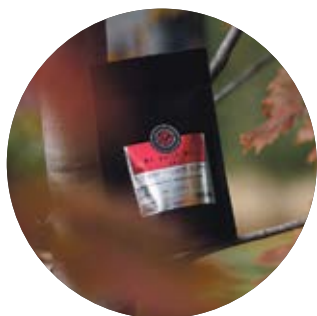


Kafe Friedrich

Příjemná atmosféra, jednoduchý interiér dotažený do detailu, veganské dobroty, milá obsluha a káva od **dánských La Cabra**. V Kafe Friedrich vám do šálku naservírují pohodu a vy prostě zpomalíte, ať chcete, nebo ne. Tip redakce: zkuste veganské skořicové šneky. Ulepené ruce included.



www.kafefriedrich.cz



Rebelbean

Pražírna a kavárny (už 3!) Rebelbean se nebojí dělat věci po svém. Důraz na kvalitu, sezónnost a udržitelnost. Jejich kávová zrna si můžete připravit a vychutnat doma, doporučujeme ale zajít i do jedné z jejich poboček: **Vlněna**, **Jundrov** nebo nejnovější **Bzzzuko**.



www.rebelbean.kitchen

MONOGRAM



Trojnásobný barista roku Adam Neubauer a jeho MONOGRAM Espresso Bar je vždy zárukou kvality. Lahodná káva s výhledem na **Kapucínské náměstí**? Zajděte do MONOGRAMU!



www.monogramesspressobar.cz



Fiftybeans

Historie pražírny sahá do roku 2013, kdy u nás nebyla výběrová káva ještě tolik rozšířená. Jejím zakladatelem a hlavním pražičem je **Roman Nejedlý**, který se kromě vedení pražírny také pravidelně účastní baristických soutěží. Dnes v jejich nabídce najdete několik druhů kávy určené pro různé způsoby přípravy.



www.fiftybeans.cz

European Coffee Trip



Kam pro další tipy na skvělé kavárny a pražírny? Vyzkoušejte šikovnou aplikaci European Coffee Trip. Jedná se o lokální brněnský projekt provádějící po kávových zajímavostech **92 evropských měst**.



www.europeancoffeetrip.com





Cafe Mitte

Cafe Mitte má k dnešnímu dni už 3 pobočky: v centru na **Panské, Písečnick** v **Husovicích** a **Plovárnu** na **Mendláku**. Kromě toho pod stejnou značkou praží od ledna 2020 vlastní zrna pro své provozovny i zákazníky. Můžete si tak doma připravit jak nápoje na základě espressa, tak i filtrovanou kávu.



www.mittecoffee.cz

The Roses Beer & Coffee



Koncept kombinace **výběrové kávy a craftového piva**. Ráno si sem můžete zajít na týdne obměňované snídani a kávu z českých i zahraničních pražírů. Přes den si v The Roses Beer & Coffee vyberete z jejich vyladěných burgerů a hotdogů. Na čepu mají vždy 6 druhů řemeslných piv.



www.theroses.cz



Coffee Trail

Do třetice všeho dobrého! Coffee Trail má v Brně tři pobočky: na **Štefánikově, Lidické** a nejnovější Coffee Trail Garden najdete v komunitním centru **Skála** v **Novém Lískovci**. Výběrová káva (Fiftybeans, Doubleshot nebo Father's Coffee Roastery), bohaté snídani, polévky, domácí sladké.



www.fb.com/CoffeeTrail.garden



Take 5

Židenickou kavárnu Take 5, která nese název podle skladby Dava Brubecka, stojí za to navštívit. Kafe převážně od lokálních **Fiftybeans** vám vykouzlí Honza a Vendy vám zase vykouzlí úsměv na rtech výborným sladkým, jež sama peče. Je libo buchty, koláče, dorty nebo další pochoutky?



www.take5.cz

MOTMOT coffee roasters



Férová **spolupráce s farmáři**, ekologie a profesionalita. Příběh o vášni ke kávě, který se zrodil na plantáži v Nikaragui, se dále odehrává v Brně v podobě pražírny MOTMOT coffee roasters.



www.motmot.cz

QB coffee roasters



V QB coffee roasters kávu praží, dodávají do dalších podniků, připravují ve své kavárně **v Jundrově** a taky školí další kávové nadšence, jak vyšvihnout cappuccino nebo perfektní espresso.



www.qb.coffee



Coffee Fusion

Útulná kavárna **Mistra kávy 2008 Michala Kocmana** nabízí výběrovou kávu z tuzemských i světových pražírů. V místě, které má zároveň sloužit jako prostor pro setkávání všech generací, si můžete dát nápoje na bázi espressa, ale také kávu připravenou alternativními metodami.



www.fb.com/CoffeeFusionBrno





Top 5

brněnských kaváren podle Terezy Havlíkové

1) Buchta C

Kam v Brně na klasické kynuté „Honzovky“? Přece do Buchty. V Brně máme rovnou dvě: Buchtu B na Štefánikově a Buchtu C na Zelňáku. Mezi oblíbená místa patří obě, ale „Céčko“ mi učarovalo překrásným vnitroblokem, který je jako stvořený pro klidnou práci nebo čtení. Káva od českých, ale i zahraničních pražírů je samozřejmostí. Mimochodem: jste tým tvaroh, povidla, nebo mák?

2) Večerka

Večerka je podnik, ve kterém se snoubí originální asijská kuchyně, kávová zrna ze známé pražírny Barn (koupit si můžete i zrna s sebou) a nechybí ani sladké dobroty. Zajděte si sem na víkendový brunch, oběd nebo kávu. Rozhodně by vám neměl uniknout skořicový šnek, který patří k vůbec nejlepším, které v Brně potkáte.

3) MONOGRAM Espresso Bar

Spíš než k dlouhému vysedávání je MONOGRAM určen k rychlé kofeinové vzpružce. To ale není minusem, ba naopak: dostanete dokonalou kávu od trojnásobného baristy roku Adama Neubauera. Kromě kávy na místě si určitě kupte i zrna domů, pražená jsou pod vlastní značkou. Zážitek je rozhodně i kurz domácí přípravy kávy.

4) Mitte Panská

V létě nejkrásnější brněnská zahrádka ve vnitrobloku, mimo letní sezonu stále patří k mým nejoblíbenějším. Není týdne, kdy bych se alespoň jednou nezastavila. Ať už na pořádný hrnek filtru nebo zrna domů. Když se totiž doma sejdou dva obři milovníci kávy, zásoby se podezřele rychle tenčí a „Mittečko“ dlouhodobě patří mezi naše favority. Určitě se ale stavte i do dalších z poboček: na Písečnicku nebo Plovárnu.

5) Punkt.

Chybou by bylo nezmínit ani jednu kavárnu z rajonu kolem Lužánek: a že jich tu je jako naseto. Punkt. se pyšní fenomenální nabídkou sladkého: stálíci je ultračokoládový cheesecake nebo můj oblíbený banana bread s oříšky a čokoládou. Milovníky slanejšího možná nalákám na poctivé obložené croissanty nebo víkendové brunche.

Jak na filtrovanou kávu

Příprava filtrované kávy u nás za poslední dobu nabrala na popularitě a jde to hezky ruku v ruce se vznikem nových pražírů i kaváren. Za 9 let existence naší kavárny Industra Coffee na vlastní oči sledujeme, že Češi si libují v dlouhém sezení u kávy a ta filtrovaná je na to nejvhodnější, protože se její chuť projevuje postupně až do úplného vychladnutí. Nejvíce zde vynikne delikátní chuť a kvalita kávových zrn, protože se tato káva většinou podává bez mléka a u nás ji vždy připravujeme čerstvě na objednávku. Vybrat si můžete vždy ze dvou až tří různých káv.

V kavárnách dnes běžně nakoupíte vybavení pro přípravu i skvělá kávová zrna, tak proč si dobrou kávu nevychutnat i doma? Pokud jste již v přípravě kávy doma pokročilejší a rádi byste se posunuli na další úroveň, doporučujeme se poohlédnout po kvalitním mlýnku na kávu. Po letech vedení kávových kurzů totiž zjišťujeme, že je to hlavní důvod domácích „neúspěchů“.

K přípravě skvělé filtrované kávy doma budete potřebovat:

- pomůcku k přípravě kávy
- kávový mlýnek s mlecími kameny (nezáleží na tom, zda ruční nebo elektrický, chceme se však vyhnout nožovým mlýnkům, které melou velmi nerovnoměrně)
- filtrovanou vodu (stačí přes filtrační konvici)
- kvalitní kávová zrnka z vaší oblíbené pražírny nebo kavárny



Překapávaná káva



Existuje nekonečné množství různých překapávačů vyrobených z různých materiálů. V podstatě jde jen o „trychtýřky“, do kterých patří papírový filtr a nejsou mezi nimi markantní rozdíly. Nejznámější značky jsou **Hario V60**, **Kalita** a **Melitta**.

Jejich výhodou je velmi čistá (díky papírovému filtru) a výrazná chuť kávy, které je možno docílit. Nevýhodou potom to, že kávu v nich nelze připravovat úplně „od oka“, ale hodí se mít po ruce váhu, na které zvažíte množství použité vody (ideální poměr je **60 g kávy na 1 l vody**). Překapávaná káva je taky náchylnější na kvalitu mletí. Pokud totiž váš mlýnek mele kávu velmi nerovnoměrně, v chuti šálku se to při této přípravě projeví nejvíce.

Moka konvička



V Česku a Itálii snad nejběžnější pomůcka na domácí přípravu kávy. Neznáme domácnost, ve které by nebyla! V moka konvičce připravíte něco mezi **espressem** a **překapávanou kávou** – mluvíme-li o síle nápoje. Je tedy vhodná pro vyznavače menší a silné kávy.

Výhodou je, že příprava je celkem zábavná a káva se opravdu velmi podobá espressu. Nevýhodou potom to, že může být na někoho až příliš silným šálkem. Při čištění je také potřeba myslet na všechny části a **konvičku vždy rozebrat**.

French press



Nejčastěji jej vidáme ve formě skleněné konvičky s kovovým sítkem, kterou spousta lidí odsoudilo pouze k přípravě čaje. A to je škoda! Příprava kávy ve french pressu je snadná a nedá se na ní **téměř nic pokazit**.

Výhodou je, že kávu můžete nechat extrahovat opravdu dlouho, například **12 minut**, a bude chutnat dobře. Tolik nezáleží na kvalitě mletí (i když lepší mlýnek rozhodně připraví chutnější šálek), protože doba a způsob přípravy si poradí i s méně rovnoměrným mletím.

Káva z french pressu je rozhodně **kalnější** než ta připravená za použití papírového filtru, avšak to může být pro některé milovníky kávy žádoucí. Výhodou je, že nemusíte filtry dokupovat, nevýhodou pak je, že sítko skládající se ze tří částí je po každém použití nutné rozšroubovat a umýt. Káva totiž ulpívá právě mezi jednotlivými sítky.

Aeropress



Jedna z **nejmodernějších pomůcek**, která dává uživatelům velký prostor pro experimenty! U aeropressu budete mít o zábavu postaráno, káva se zde dá totiž připravit na nekonečno způsobů a to je jeho velkou výhodou. Je to také perfektní parťák na cesty, protože je **lehký a malý**.

Jedinou nevýhodou je snad jen to, že výsledný šálek je malinko zakalený kvůli protlačeným částicím kávy, což ale v chuti tolik nevádí, jediné když kávu necháte stát dlouho v šálku.

V jeho přípravě se pořádá národní i **mezinárodní mistrovství**, kterého se mohou zúčastnit i domácí nadšenci! Bývá to skvělá party, tak proč to nezkusit ;).

Petra Střelecká
Industra Coffee
www.industracoffee.cz





Foto: KAFEC

KAFEC v Brně dvakrát

Jeden KAFEC byl Brnu málo. Kromě snídaňového a waflového ráje na Orlí si tak od léta radost uděláte taky na Úvoze – jen pár kroků od Konečňáku. I tam už funguje KAFEC se vším všudy.

Výběrová káva tu voní každý den od 8.00. Aby taky ne! KAFEC, tehdy ještě na Veverí, patřil k prvním brněnským kavárnám, které v roce 2010 s výběrovkou začínaly. **Franchisa na Úvoze** tak rozhodně má na co navázat. Know-how se v KAFECU přenáší z kavárny na kavárnu, což znamená jediné: výběrovka je tu vymazlená stejně jako vyhlášené wafle různých chutí a barev. A to jsme ještě nezmínili bohaté snídani, jejichž kombinacím se tu meze opravdu nekladou. Se zaškrťávacím menu záleží jen na vás a na tom, na co máte právě chuť. V KAFECU se každý den snídá až do 13.00.



Úvoz 120, Brno
www.kafec.cz



Foto: Kafe v rozkladu

Kafe v rozkladu

Kde si dát snídani či brunch po celý den? Kam zajít na skvělou výběrovou kávu od MOTMOT? Kde posedět v příjemném prostředí a nechat se obsloužit lidmi, kterým na jejich práci skutečně záleží? Mnoho otázek, jedna odpověď: Kafe v rozkladu.

Kavárna Kafe v rozkladu na **Veselé ulici** v centru Brna svou nabídkou potěší kromě milovníků pečlivě připravené kávy i všechny, kdo si potrpí na kvalitní jídlo v kteroukoliv denní dobu. Najít se tu v pohodě vegani i lidé s intolerancí na lepek, díky zdejšímu trhanci si navíc můžete dezert nakombinovat z daných ingrediencí dle své vlastní chuti. Do Kafe v rozkladu zajděte také na originální drinky s nevšedními jmény, včetně těch kávových, pomalu je vychutnávejte a nechte na sebe působit stylový interiér kavárny.



Veselá 6, Brno
www.instagram.com/kafevrozkladu





Foto: Cupcakekárna

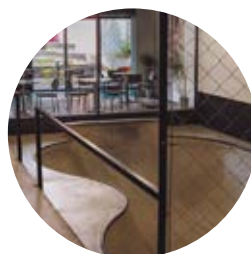
Cupcakekárna

Do Cupcakekárny na Svobodáku si můžete zajít pro moderní dort, na výběrovou kávu nebo pro poctivý cupcake upečený přesně tak, jak má vypadat – protože, jak říká motto Cupcakekárny, cupcake is not muffin!

Podnik jako stvořený pro všechny milovníky sladkého dělá kolemjdoucím na náměstí Svobody radost už šest let. Najdete tu různé druhy cupcakes (tedy malých dortíků pečených v košíčku) dle vlastních receptů a z poctivých surovin. **Holky z Cupcakekárny** vám také připraví výběrovou kávu na bázi espressa od české pražírny Coffee Source. Není problém se domluvit na upečení individualizovaných cupcakes, mini cupcakes, moderních dortů, firemních zakázek i vytvoření originálních sladkých barů na svatbu či jinou akci, kde chcete hosty potěšit skvělým zákuskem.



nám. Svobody 21, Brno
www.cupcakekarna.cz



SPOT

Kavárna / bar / skateshop / tattoo studio s betonovým bowlem určeným pro skateboarding – to vše pod jednou střechou. SPOT není pouze místo pro skejťáky, cílem podniku je propojit širší veřejnost a různé subkultury. Co vás ve SPOTU na Přadlácké ulici v brněnských Zábřovicích čeká? Můžete sem dorazit na nejrůznější eventy spojené s hudbou, uměním, jídlem, tetováním, skateboardingem. Na své si přijdou i milovníci kávy, kterou zde odebírají od známé brněnské pražírny **Rebelbean**, a míchaných drinků. Na čepu je pivo od pivovaru **Kočovník Kozi**, nealkoholickými limonádami tu mají nabitou ledničku. O hladu vás taky nenechají a vyberete si tu něco malého k jídlu často ve veganské, vegetariánské i masové variantě. Tak dojeďte do SPOTU na některou z akcí nebo jen tak posedět.



Přadlácká 28, Brno
www.fb.com/spotbrno



The Cat Café

Stylová kavárna The Cat Café v Černých Polích je místem, kde si dáte skvělou snídani, výborný oběd, odpolední kávu se zákuskem a rovnou můžete zůstat i na pohodovou večeři. Kavárnu The Cat Café naleznete pod Mendelovou univerzitou, pouze **200 metrů od vily Tugendhat**. Své ráno tady můžete nastartovat chutnou a vydatnou snídaní, kdykoli během dne pak podávají polévky, rizota, těstoviny, tradiční českou kuchyni či další dobroty dle menu. K odpolední kávě vám místní personál nabídne skvělé moučníky a dezerty, to, že je pro vás připravují sami, snad ani nemusíme dodávat. Kavárna je child & dog friendly, proto se nebojte přijít s celou svojí rodinou včetně domácích mazlíčků a nejmenších ratolestí.



Martinkova 7, Brno
www.thecatcafe.cz





Foto: Kafe a slanina

Kafe a slanina

Prodloužený víkend s bruchem v Kafe a slanina! Od pátku do pondělí si nyní v kavárně na Böhmově ulici v Řečkovících můžete užít bohatý brunch, vyzkoušejte třeba jejich Full Slanina Breakfast.

Nejen brunchem živ je člověk – do Kafe a slanina se můžete vydat i za pár deci dobrého, mysl osvěžujícího nápoje. Jejich **(Ne)vinné necky** s nabídkou vín, cideru a Euforie na skleničku zajistí příjemné zpestření odpoledne. Pokud se chcete zahřát nějakým drinkem vhodným do chladných podzimních a zimních dnů, doporučujeme zdejší pumpkin spice latte, cappuccino s vaječňákem a perníčkový svařák. Jen si dejte pozor na otevírací dobu – čtvrtek je nové pondělí, Kafe a slanina má tedy v tento den zavřeno.



Böhmová 13, Brno
[www.fb.com/KafeaSlanina](https://www.facebook.com/KafeaSlanina)



Foto: Café Pilát

Café Pilát

Kavárna a vinotéka Café Pilát je naplněná tužba jejího majitele Ondřeje „Čestmíra“ Piláta. Mnohokrát častoval návštěvníky v protějším Café Tungsram historkou, že by chtěl mít kavárnu svého jména v prostorách kapucínského kláštera, až se glosa stala skutečností.

Spojení názvu s historickými postavami je tedy čistě náhodné. Historické motivy se nicméně otiskly do celkového architektonického pojetí podniku od **Martina Hrdiny**. Vinotéka spolupracuje s jihomoravskými vinaři. Nabízí lahvová vína pro dlouhé podzimní popíjení hutných červených vín i pro bujaré letní sedánky, kde vypít nespočet skleniček svěžího suchého bílého není problém. Přítomný okamžik dokresluje nabídka místní kuchyně, rovněž inspirovaná středomořským a blízkovýchodním regionem.



Kapucínské nám. 5, Brno
[www.fb.com/cafePilát](https://www.facebook.com/cafePilát)





Foto: Poppy Beans Coffee

Poppy Beans Coffee

V nové kavárně Poppy Beans Coffee kousek od Lužánek se můžete těšit na výběrovou kávu, dezerty vlastní výroby, víkendové brunche, řemeslná piva a naturální vína. To vše v prostředí klidné ulice a se zahrádkou otevřenou po většinu roku.

Název Poppy Beans je slovní hříčkou propojující praskání kávových zrn (z angl. pop) při pražení a květy máku vlčího (z angl. poppy) zdobící interiér kavárny. Rekonstrukce objektu z 20. let 20. století, v němž se kavárna nachází, probíhala od dubna 2020 do června 2021 ve spolupráci s architekty z ateliéru PLUS MÍNUS NULA. Kavárna je propojena s pražírnou – pracují tu pouze s **výběrovou kávou**, kterou vybírají z různých koutů světa s ohledem na **udržitelnou zemědělskou výrobu** a odpovídající ohodnocení pro farmáře.



Staňkova 8b, Brno
www.poppybeans.cz



Mezzanine café à deux étages

Jsme Espresso Italiano Locale Abilitato – u nás dostanete **100% italské espresso**. Jsme 100% in a vaříme i 100% arabiky, filtrujeme i flirtujeme. Jsme dost friendly a také baby friendly – dětský koutek najdete v oddělené místnosti za kavárnou. Jsme apolitici a fandíme lidem dobré vůle a hlavně dobrého srdce. Jsem sečtělí, nabízíme kultivovanou obsluhu a všechen denní tisk – HN, Právo, MF Dnes, Lidovky. Jsme tu pro vás celý týden, máme k vám Respekt, máme i správný Reflex. Jsme i docela eko, třídíme odpad, používáme kovová brčka a kompostovatelné kelímky i víčka. Jsme tu s vámi už téměř 13 let, šťastné číslo, děkujeme za přízeň!



Údolní 15, Brno
www.cafe-mezzanine.cz



Art Cafe Prostor & Store

Galerijní kavárna Art Cafe Prostor & Store, to je místo, kde se snoubí káva s uměním. Zajděte sem za poklidnou kavárenskou atmosférou i živými koncertními podvečery, vernisážemi, výstavami, workshopy a dalšími akcemi. Výběrová filtrovaná káva z **Rebelbean** i dalších oblíbených pražírů, kvalitní espresso a domácí limonády, to vše je Art Cafe Prostor & Store na Kounicově ulici. Pokud dostanete chuť na něco k zakousnutí, můžeme doporučit zdejší **citronovo-mandlový koláč**, banana bread s kousky čokolády a ořechy, bezlepkové tartaletky, zapékané panini a quiche... Vybere si zkrátka každý. V kavárně se můžete domluvit na uspořádání vlastní akce, na raut vám připraví vyšperkované obložené tácy a crostini. V druhé části podniku najdete prodejnu s přírodní kosmetikou.



Kounicova 7, Brno
www.prostorbrno.cz



Bar

Air Cafe

Ignis Club

Element Bar & Restaurant

Foto: Pocket media/Ivo Dvořák





Večerní Brno. Světla ulic. Tři bary, šest drinků... a my. Vyrázili jsme do ulic, abychom zjistili, kde trávit zimní večery nad sklenkou koktejlu, který rozproudí krev a příjemně nás naladí k objednání dalšího překvapení z nabídky podniku. Za skvělé drinky děkujeme Air Cafe na Zelném trhu, Ignis Clubu v OC Letmo a Element Bar & Restaurant na Běhounské.



Air Cafe Prvním barem, do kterého jsme se rozletěli za kvalitními drinky, bylo Air Cafe na Zelném trhu. Slovo rozletěli nepoužívám náhodou – kavárna/bar, která zdobí brněnskou gastronomickou scénu již více než dvacet let, je totiž věnována památce našich letců z RAF.



Bitva o Británii Střet mezi německou Luftwaffe a britskou RAF nad Británií a kanálem La Manche v roce 1940. A také výborný drink v Air Cafe. Suchý gin londýnského typu, pyré z exotické maracuji, limetková a grepová šťáva, doplněno proseccem.



Bitva u Matapanu Největší námořní bitva 2. světové války mezi spojenci a Itálií. A také koktejl z rumu Clairin Communal z Haiti, vyrobeného z organické cukrové třtiny pěstované bez pesticidů, která mu dodává příjemnou chuť ovoce, hruškových květů, vanilky a třtinového cukru. Sušený ibišek doladěný limetkovým freshem a cukrovým sirupem infuzovali v růžové vodě, aby zesílili chuť a vůni květů.



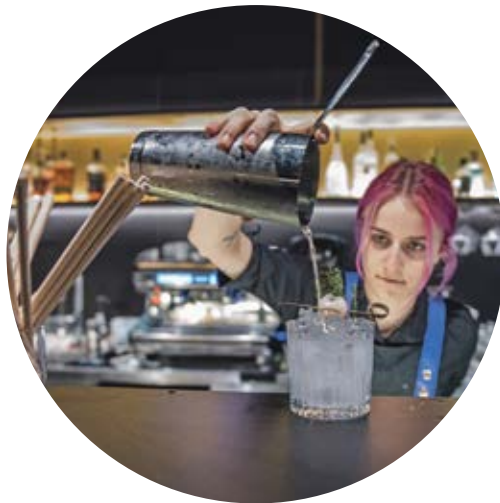
Skvělý začátek! Air Cafe je v budově Moravského zemského muzea tak trochu schované, rozhodně se ale vyplatí vydat se v našich stopách a odstartovat svůj večer zdejšími drinky.



Ignis Club

Brno v závoji dýmkového kouře?

OC Letmo, ač sedmipatrové, našlo svůj strop ve druhém poschodí. To jsou jen některé z myšlenek, které nás napadly při vstupu do rok a půl otevřeného Ignis Clubu, místa se skvělým výhledem i nabídkou.



Dublin breakfast Pojmenování drinku vzniklo na základě dokonalé snídaňové kombinace (vejíčko a káva) ve spojení s irským likérem. Koktejl obsahuje vanilkovou vodku, Baileys, vanilkový sirup, espresso, vaječný bílek, čokoládový bitter a čokoládu.



Tropics in London Tropy v Londýně jsou lehký oxymóron, jelikož jak všichni víme, často tam prší, ale teploty tropické zdaleka nejsou. Tento název tak skrývá spojení typického London Dry Ginu (Beefeater), exotického litchi likéru a limetky. Nahoře na drinku najdeme nakládané litchi, které sice vypadá zvláště, ale je sladké a výborně doplňuje chuť drinku.



Dublinká snídaně byla výborná i večer, a kdo by řekl, že Tropy budou tak osvěžující! Dopijme drinky v Ignis Clubu, děkujeme šikovné slečně barmance a pokračujeme dál.





Element Bar & Restaurant

Příjemně naladěni z předchozích dvou barů jsme přišli dovést náš večer k dokonalosti do . Element Bar & Restaurant na Běhounské. Pomohla nám v tom zdejší široká nabídka koktejlů a příjemné prostředí. Do kterých brněnských barů rádi chodíte vy? Dejte nám vědět na našich sociálních sítích.



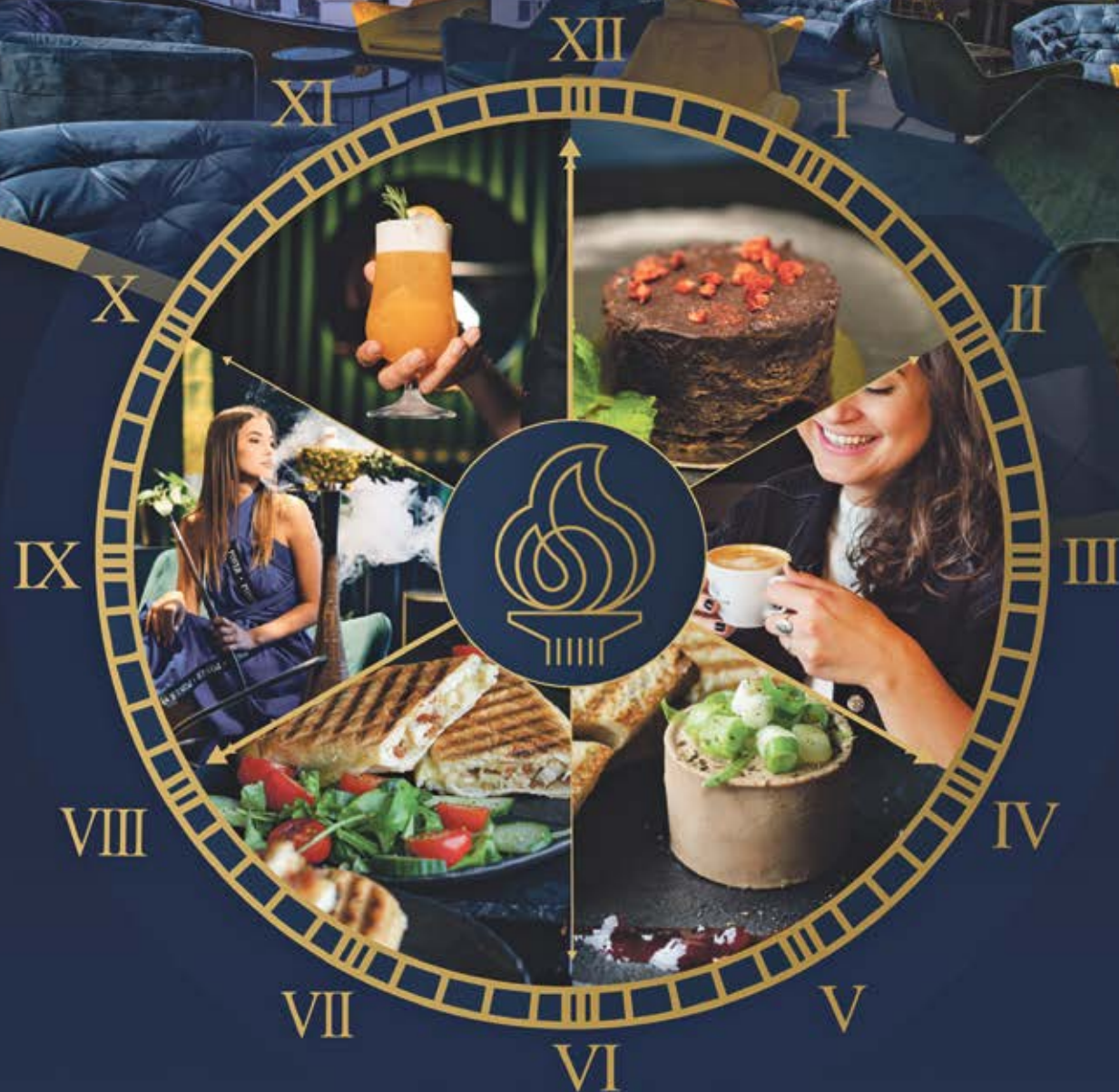
Blackberry Pepperita S tímto drinkem jsme si večer trochu opeřili. Černým pepřem infuzovaná tequila s ostružinami, limetkou a agávovým sirupem dává dohromady kombinaci, která překvapí svou příjemnou výrazností.



Jamaican Jerk Jamajský rum, speciální jamajské koření jerk a šalvěj ananasová. Že o některých z těchto ingrediencí slyšíte poprvé? My je poprvé ochutnali v koktejlu, který nás přenesl z Brna rovnou do Karibiku.

Povedená koncovka s příchutí rumu, tequilly a ginu, na Element se vždy můžeme spolehnout! Pak už nezbývalo, než dát stále ještě v dobré náladě dohromady tento článek. Dostali jste ze čtení chuť na drink? Výborně. Víte, kam jít.





100% ZÁŽITEK V KAŽDOU DENNÍ I VEČERNÍ HODINU

zvýhodněné denní snack menu | káva | nealko | koktejly | vodní dýmky

IGNIS CLUB
Lounge v srdci Brna

OC LETMO
2. patro

Pivo

Nové pivnice

Brněnské pivovary

Zimní speciály

Pivní zajímavosti

Foto: Pocket media/Ivo Dvořák

Zdroj fotek použitých v rubrice: soc. sítě zařazených pivovarů a pivnic





Co nového v pivním Brně?
Jaké zimní speciály se vyplatí
ochutnat? Které pivnice rozhodně
nesmíte minout? Kde se otevírá nový
pivovar a na co ohledně piva přišli
brněnští vědci? Rubrika zasvěcená
našemu milovanému nápoji dokazuje,
že ani v chladnějších obdobích pivo
nesejde z myslí ani jazyků obyvatel
a návštěvníků Brna.



Dan Budík
Craft Beer
Bottleshop & Bar

Řemeslné pivovary každým rokem vylepšují své vánoční speciály a letos budeme opět moci ochutnat pestrou nabídku silných piv s trefnými názvy jako: **Tekutý kapřík** a **Zlatý prasátko** od Clocku, **Vánočka**, **Rohlíček** a **Nadílka** od Zichovce nebo **Kokosová kulička** od plzeňského Ravenu. Tyto speciály budou v adventu na čepu, v lahvích a dárkových baleních u nás na Zelňáku.



Black Barrel Doble: Reserva de Caribe



Nejsilnější speciál od **Hauskrecht**, doppelbock PH 21 Consagrador, který můžete v prosinci po roce znovu ochutnat, svěřili v pivovaru do péče stařeného dubu, napuštěného třtinovým rumem Black Barrel® z Panenských ostrovů v Karibiku, aby v klidu a bez přístupu vzduchu dozrál. S takovým pivem je radno zacházet jako s pravým sherry: během večera si ho užívat pomalu, po malých skleničkách.



www.hauskrecht.cz



Nová Pivnice U Kohoutů

Pivnice, ve které si dáte výbornou tankovou plzeň, funguje již několik měsíců, slavnostní otevření se však podařilo až v říjnu. Do Pivnice U Kohoutů od Con Gusta zajděte na **Libušinu třídu v Kohoutovicích** nejen kvůli skvěle načepovanému pivu, ale také kvůli vynikající české kuchyni.



www.ukohoutu.cz



Limitka: soudek LUCKY BASTARDA

Výborně pitelná sedmnáctka **Siciliano IPA** od pivovaru LUCKY BASTARD se střední hořkostí v limitované edici balení po 5l soudcích. S koupí doporučujeme spěchat, v prodeji totiž bude pouze **980 kusů** pro celé Česko i Slovensko.



www.zitpivo.cz

Pivo z chleba?



Ted' perlička z brněnského pivovarnictví. Vědci z Agronomické fakulty MENDELU se rozhodli bojovat s plýtváním potravinami projektem, ve kterém vaří pivo ze ztvrdlého nespotřebovaného pečiva. Zatím připravili třicet receptur klasického českého ležáku, nyní se chtějí soustředit na další druhy piva. Nahrazování části sladu nespotřebovaným pečivem by v budoucnu mohly používat malé pivovary či domovníci.



Milk Stout 16%

Zkuste vánoční speciál od **EFI Pivovaru!** Bude to Milk Stout 16%, příjemně sladké a krémové pivo, ve kterém díky devíti druhům sladů vynikají tóny višní v hořké čokoládě. Pro dotvoření vánoční atmosféry přidal sládek i špetku skořice a vanilky.



www.efipivovar.cz





Baba Jaga 19%

Speciál od **pivovaru STERN**, dostupný od poloviny listopadu, je pivní pocta vánočním svátkům a chutím, které jsou pro ně typické. Toto pivo z kategorie Winter Strong Ale je hnědorubínové barvy a kombinuje v sobě chuť třešní, vanilky a javorového sirupu.



www.pivovarstern.cz

Pivovar HARRY



Nový pivovar s hospodou v Brně! Dokonce tak nový, že v době uzávěrky našeho časopisu ještě čekal na otevření. Ve vznikajícím podniku na **Poštovské** vás čekají vyladěný piva od **Tamary Dolníčkové**, která bude v HARRYM působit jako Head Brewer. A my držíme pěsti a moc se těšíme, až její škopek ochutnáme.



www.harry.beer



Chmelová šiška

Nový pivní bar u **Makovského náměstí** potěší všechny, kdo chtějí kromě klasických ležáků (které jsou samozřejmě na čepu také) ochutnávat i piva svrchně kvašená. Nabídka se pravidelně obměňuje, při každé návštěvě tak zkusíte jiný speciál. K pivu vám tu připraví i výborné občerstvení.



www.fb.com/Chmelova.Siska.Brno



Barbora 17 BOCK

Portfolio **Lišeňského pivovaru** ozdobí v prosinci jako každoročně polotmavé spodně kvašené pivo Barbora 17 BOCK s výraznou karamelovou vůní. Na pípě se objeví tradičně na svátek sv. Barbory, tedy 4. prosince.



www.lisenskypivovar.cz

VEG*ALE



Tohle pivko od rajhradského rodinného pivovaru **Duck&Dog** je již devátým pokračováním speciální řady ejlů, které ochutnáte v oblíbené brněnské veganské restauraci **Vegalité**. Jedná se o úžasně pitelnou podzimní lehkou jedenáctku s chmely Kazbek, Mandarina Bavaria a Huell Melon o hořkosti 30 IBU. Sami Duck&Dog o pivu říkají: uvařeno v našťekané době, ze které jako suverénní kachna vyplujeme dál.



www.vegalite.cz



Zlato Moravy 14

Tradiční prosincový speciál připraví i **Pivovar Moravia**. Zlato Moravy 14, silné, ale dobře pitelné pivo s nižší hořkostí a vyšším podílem karamelových sladů. Střední chmelové aroma je dosaženo díky novému českému chmelu Saaz Country.



www.pivovar-moravia.cz



Zelená Kočka pivovarská restaurace

Zelená Kočka je pivovarskou restaurací brněnských řemeslných pivovarů značek Moravia a LUCKY BASTARD. Na čepu tady mají stabilně čtyři druhy čepovaného piva od Moravie a dvě piva od LUCKY BASTARD. Pivní speciál, který lze ochutnat pouze v pivovarské restauraci, je ležák Ziabobreski.

Podzim a zima si žádají speciální nabídku. Zdejší šéfkuchař pro vás připravil zabijačkové menu na listopad a v prosinci se můžete těšit na zvěřinové hody. Pivovarská kuchyně samozřejmě nabízí také jídla k pívu, jsou to **oblíbená pečená žebra na medu**, krkovička nebo vepřové koleno, na které se do Kočky chodí téměř dvacet let. Zajděte si na zaručeně čerstvé a perfektně načepované pivo, něco dobrého zakousnout nebo si třeba vybrat ze široké nabídky poledního menu.



Kounicova 83, Brno
www.zelenakocka.cz



Zelená Kočka Pivárium



Jiří Sojka,
majitel Pivária Zelená Kočka

Na první pohled je znát, že jste během lockdownu v Piváriu nezaháleli.

Během lockdownu proběhla rekonstrukce interiéru, prostor výčepu je celý v jednodušším stylu a v zeleném obložení – jak jinak v Zelené Kočce. Na pípách jsme dali větší prostor brněnským řemeslným pivovarům **Moravia** a **LUCKY BASTARD** a přidali jednu pípu. Velkými změnami, které však pro běžného návštěvníka na první pohled nejsou vidět, byly výměny výčepní technologie a výčepního stolu.

Na co nás v nejbližší době můžete pozvat?

Samozřejmě na naše taliány dle rodinného receptu od pradědečka! A nadále pokračujeme v oblíbených řízených pivních degustacích se sládky, kteří káží o svém pivu z pivní kazatelny, stále jediné pivní kazatelny na světě. Poslední letošní degustaci, na kterou bych vás rád pozval, je **degustace s pivovarem Chroust**. Paní sládková Kája představí opravdové pivní lahůdky jako Pastry Sour Ale, Cream Stout, Double IPA a také bude mít premiéru jedna novinka. Myslím, že to bude velký večer.



Dvořákova 3, Brno
www.beerboss.cz



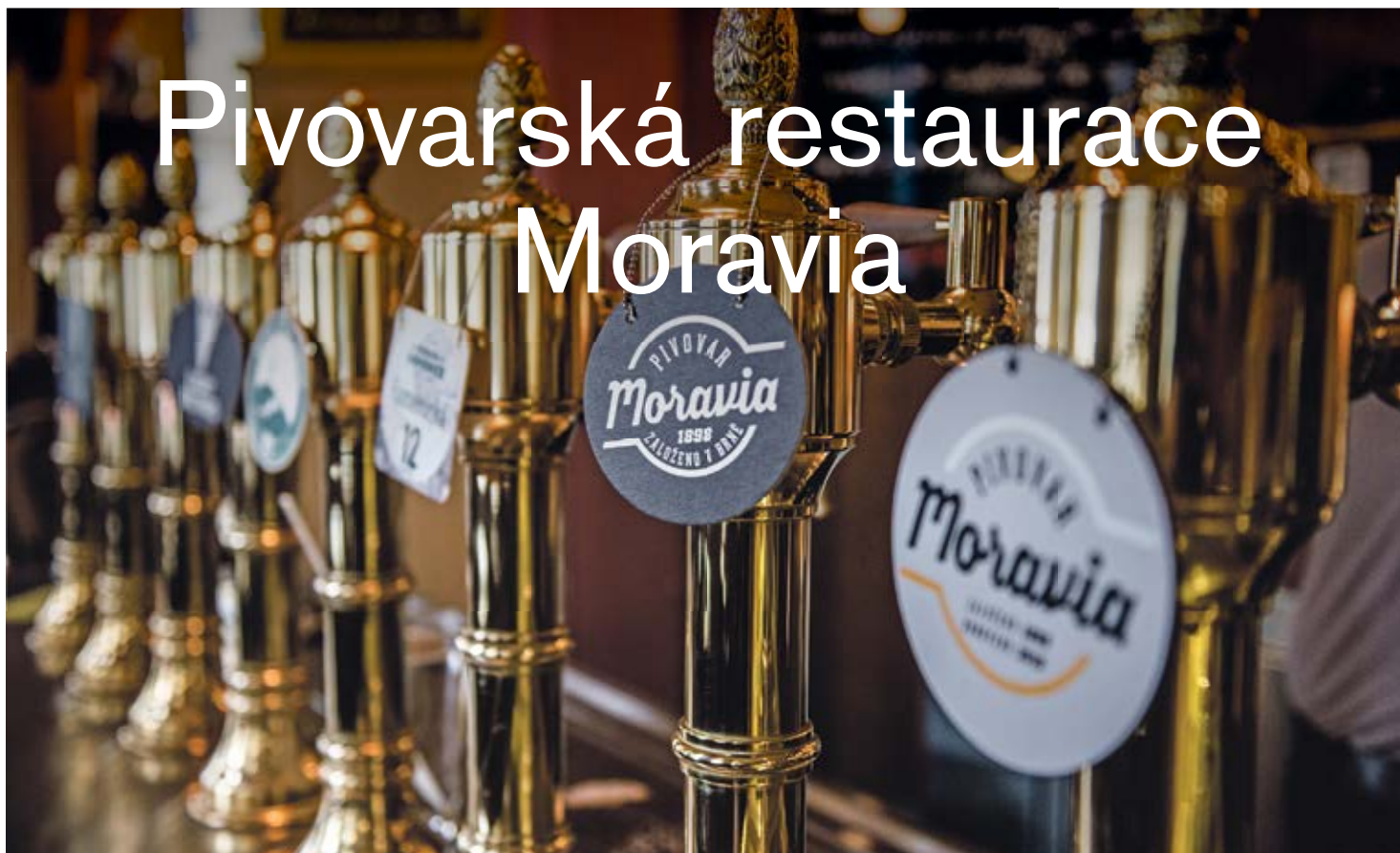


Foto: Pivovarská restaurace Moravia

Spojení řemeslných nefiltrovaných piv pivovarů Moravia a LUCKY BASTARD, klasická česká kuchyně zakládající si na kvalitních surovinách, pravidelné sezónní akce, to vše je Pivovarská restaurace Moravia v Medlánkách.

Kromě denního obědového menu a stálé večerní nabídky se v Pivovarské restauraci Moravia můžete těšit na pravidelná zpestření jídelníčku připravovaná zdejšími kuchařskými týmy.

Co se pivní nabídky týče, samozřejmě vás čekají pivovary **Moravia** a **LUCKY BASTARD**. Řemeslná nefiltrovaná a nepasterovaná spodně kvašená piva prvního jmenovaného a voňavá, originální a osvěžující svrchně kvašená od toho druhého dohromady tvoří dokonalou paletu pivních chutí. Ochutnáte je nejen v podnicích Zelená Kočka na Kounicově a Dvořákově, spadajících pod Pivovarskou restauraci Moravia, ale jsou i na čepu mnoha dalších barů a hospůdek.



Kytnerova 1, Brno

www.pivovarskarestauracemoravia.cz

Koncept Pivovarské restaurace Moravia

Přemýšlíte o renovaci či otevření nové restaurace? Pivovar Moravia vám nyní nabízí koncept Pivovarské restaurace Moravia a s ním spojenou podporu přímo z pivovaru, která vám přinese řadu výhod. Proč právě s Moravií? Budete čepovat **prémiové řemeslné pivo**, na které budete opravdu pyšní. Pivo s tradicí a tradiční chutí bez jakýchkoliv náhražek nebo chemie. Obdržíte **pomoc s financováním** kompletního pivní hospodářství, návrhem a realizací interiéru přímo pro konkrétní prostor i se školením personálu a poskytnutím kompletního manuálu od zkušených specialistů z oboru. Z důvěry zákazníků spojené se značkou Pivovarská restaurace Moravia můžete začít těžit již za pár měsíců, pro restaurace pod jeho značkou navíc pivovar připravuje řadu podpůrných marketingových aktivit, a tím do nich láká další hosty.



Průvodce brněnskou
gastronomií JIŽ POPÁTÉ

gourmet
→ BRNO 2021



Ochutnejte Brno!

Více informací na www.gourmetbrno.cz

B | R | N | O

TIC BRNO ←

Summary in English

New Establishments

Wine, Beer and Coffee

MADE IN BRNO

Map

Foto: archiv Pocket media

Photos used in this chapter are taken from social media of the mentioned establishments.





The following pages will bring you an overview of the best of the current issue of FOOD DRINK BRNO. New Brno restaurants that you simply must not miss, along with local cafés and coffee roasters, tips for Moravian wineries and local producers whose goods are certainly worth your attention. The summary comes complete with a map listing Brno establishments. Enjoy your reading and bon-appetite!





Arslan Buuz

Set off to Slovákova Street to try real Mongolian dumplings. Thanks to the small family business Arslan Buuz you will be able to taste **Mongolia** in the very centre of Brno. Treat yourselves to buuz, which are steamed meat dumplings, or bانش - fried meat dumplings, with a dip of your choice.



www.vyzvednisi.cz/arslan-buuz

HARRY Brewery



A new brewery with a pub in Brno! So new that at the time of our magazine's deadline it was still waiting to open. In this establishment in **Poštovská Street**, you can look for fine-tuned beers from Tamara Dolníčková, who will work as Head Brewer at HARRY... and we will keep our fingers crossed and look forward to tasting her brew.



www.harry.beer



Mošťák

For cider on the spot or take away, head for **Moravian Square**. As the colder months arrive, you can have mulled cider to warm you up at Mošťák, where you can also stock up on cider, soft drinks, beer, wine and other beverages. Check out the offers in their e-shop.



www.mostak.cz



Pizza Pub U Rosů

A great pizza in the centre of Brno, This establishment on **Jakubské Square** promises not only a large choice of Neapolitan artisan pizzas but also ciabatta sandwiches and grissini sticks, which are made from pizza-style dough. You'll also be delighted by their wine list.



www.uros.cz

CHOKLID



The most chocolaty of chocolates, flavoured and fragrant or **handmade painted pralines**. Choklid clearly knows how to please those of us with a sweet tooth.



www.choklid.cz



Noodlis

Try the power of noodles! At the new Noodlis in **Běhounská Street**, you can combine noodles with meat, vegetables, toppings, salad and appetizers exactly to your liking. Moreover, you can order your food online and have it delivered straight to your home.



www.noodlis.cz

Industra Coffee



Industra has started **roasting its own beans** and selling them both on site and in cooperating establishments, including a farm shop Ráječek, where it will return with its pop-up coffee outlet in the spring.



www.industracoffee.cz





Natural Wine Shop

Come and explore natural wines! White, red, pink, orange, sparkling... from **Moravian winemakers** as well as Slovak, Hungarian and Austrian viticulturists. Let yourself be carried away by the genuine taste of the best that the world of natural wines has to offer.



www.naturalwineshop.cz

Sonberk



This 2020 Winery of the Year boasts masters who can produce much more than just dry Pálava wine. In the beautiful building of the winery situated on the slopes **near Popice** you can enjoy both the wine and the view. In summer, one can also combine the wine experience with music at one of the many concerts Sonberk organises. One of the festival wines is Cuvée Pospolu, a combination of Pálava and Riesling.



www.sonberk.cz



Víno J. Stávek

Jan Stávek is the king of rosé wines. His rosés are sophisticated and well-structured. However, port lovers will also come into their own at this winery, as they use the same technology for production of **Lokus fortified wines**. Their most cherished variety is Frankovka, which is also connected with their successful wine merchandising.



www.jstavek.cz



Vicino DiVino

Italy near Janáček Theatre! The Vicino DiVino wine shop and wine bar offers its own wines originating from the **Piedmont Region** in northern Italy, along with hundreds of other wine brands from all Italian regions. In addition, you can treat yourselves to some Italian cheese, salami, prosciutto and other delicacies.



www.vicinodivino.cz

Springer Winery



Moravia produces great red! Springer Winery is clear proof of that. Their exclusive and full-bodied, powerful **red wines** are highly rated at domestic and international competitions.



www.springer.cz



Coffee Fusion

The cosy Coffee Fusion café offers specialty coffee from domestic and international roasters including **Doubleshot**, **Father's Coffee Roastery** or **The Naughty Dog**. In this establishment you can enjoy espresso-based drinks, as well as coffee prepared using alternative methods.



www.fb.com/CoffeeFusionBrno

PANEOLIT BAKERY

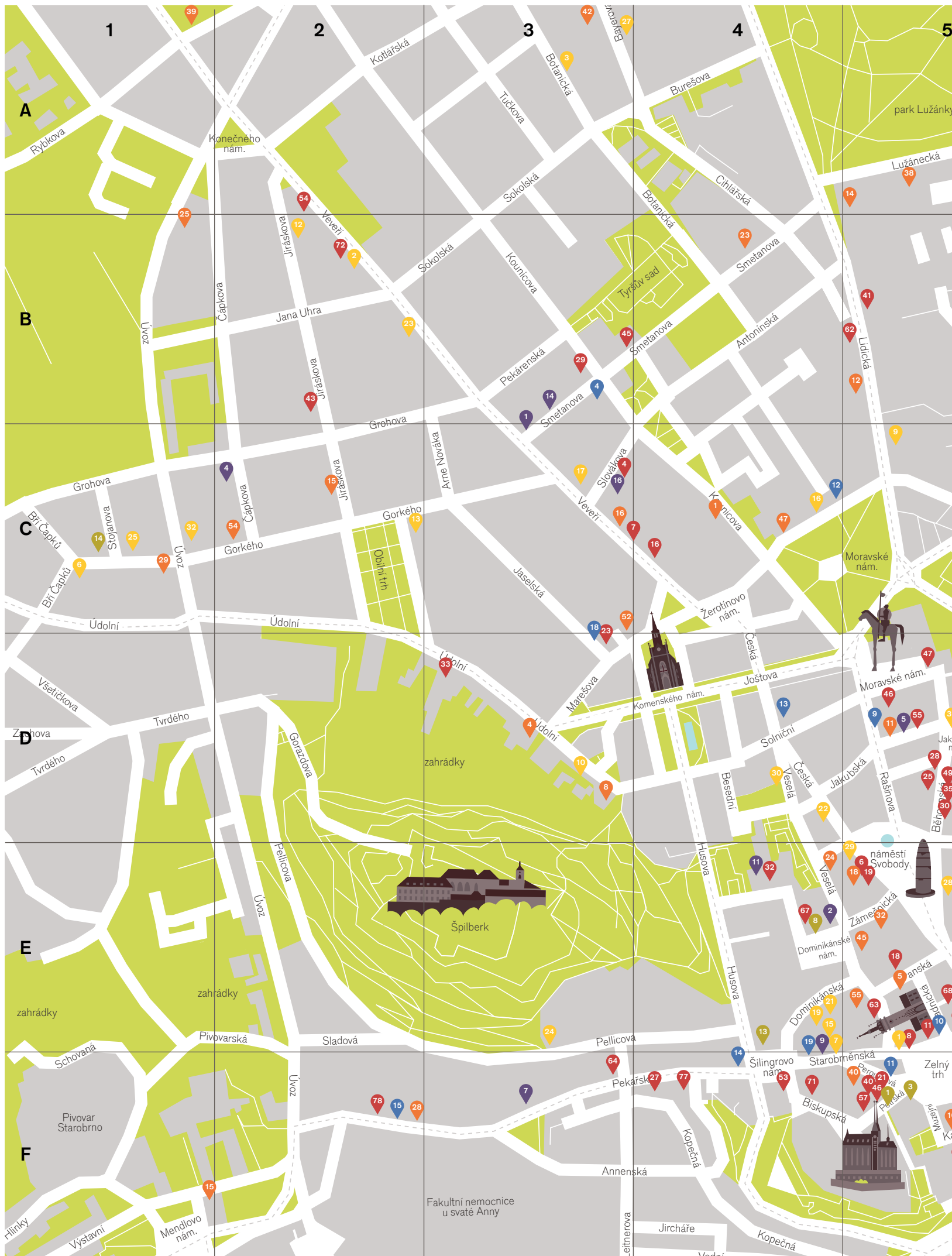


Would you like some delicious **honey gingerbread**? How about fluffy buttery fancy bread with raisins and almonds? In the Paneolit bakery they make hand-pleated loaves from dough using traditional recipes.



www.fb.com/paneolit





F&D

Gastronomická mapa 2021

JÍDLO

- | | | | |
|--|-----------|---|----------------------|
| 1 3f by Mori
Jánská 11
3f-mori.business.site | E5 | 23 East Village Bar & Diner
Jaselská 2
www.east-village6.webnode.cz | D3 |
| 2 A BAŠTA Brno
Nové Sady 17
www.abastabrno.cz | mimo mapu | 24 Eggo Truck Brno
Dvořákova 12
www.fb.com/eggotruckbrno | D5 |
| 3 Akvárna
Vachova 4
www.akvarna.cz | D6 | 25 Element Brno
Běhounská 7
www.elementbrno.com | D5 |
| 4 Arslan Buuz
Slovákova 8
www.vyzvednisi.cz/arslan-buuz | C3 | 26 Faircafe Restaurant
Rybářská 19
www.fairhotel.cz | mimo mapu |
| 5 Barrio Gotico Tapas & Bublíný
Kozi 12
www.barriogotico.cz | D5 | 27 Falafelo Brno
Pekařská 19
www.fb.com/falafelobrnno | F4 |
| 6 Bistro Bastardo
nám. Svobody 21, Štefánikova 20
www.fb.com/bistrobastardo | E5 | 28 Forky's
Jakubské nám. 1
www.forkys.cz | D5 |
| 7 Bistro FRANZ
Veveří 14
www.bistrofranz.cz | C3 | 29 Garden Food Concept
Kounicova 39
www.gardenfoodconcept.cz | B3 |
| 8 Bistro Romano
Zelný trh 14
www.bistoromano.cz | E5 | 30 Gô Brno
Běhounská 4
www.brno.go.cz | D5 |
| 9 Bonjour Vietnam
Václavská 1 | mimo mapu | 31 Grandeza restaurant
Zelný trh 2
www.grandezarestaurant.cz | F5 |
| 10 Brunches
Vodova 63
www.fb.com/brunchesbistro | mimo mapu | 32 Gusto Plzenka
Husova 16
www.gustoplzenka.cz | E4 |
| 11 Bücheck
Zelný trh 18
www.fb.com/buecheckbrno | E5 | 33 Hatsu restaurant
Údolní 33
www.hatsurestaurant.cz | D3 |
| 12 Butchers – grill & pasta
Dobrovského 29
www.butchers.cz | mimo mapu | 34 Cha-Cha. Caucasian food
Husitská 8a
www.fb.com/chacha.brno | mimo mapu |
| 13 Cà Phê Cò
Jezuitská 1
www.fb.com/caphecobrnno | D5 | 35 Jean Paul's Restaurant
Zelný trh 20, Běhounská 4,
Purkyňova 107
www.jpbbistro.cz | E5, D5,
mimo mapu |
| 14 Café Pilát
Kapucinské nám. 5
www.fb.com/cafe-pilat | F5 | 36 Jedna Báseň
Sukova 2
www.jedna-basen.cz | D6 |
| 15 Castellana trattoria
Novobranská 4
www.castellana.cz | E6 | 37 Kohout NA VINĚ
Malinovského nám. 2
www.kohout-na-vine.cz | D6 |
| 16 Cattani
Veveří 6
www.cattani.cz | C4 | 38 Konoha Sushi
Marie Steyskalové 7
www.konoha-sushi.cz | mimo mapu |
| 17 Cosmopolis Grill
Kozi 5
www.fb.com/cosmopolisgrillBRNO | D5 | 39 La Cucina Nera
Dukelská třída 58
www.lacucinanera.cz | mimo mapu |
| 18 Dhaba Beas
Panská 12
www.dhababeas.cz | E5 | 40 La Piñata
Zelný trh 10
www.fb.com/la-pinata.bistro | F5 |
| 19 Diandi
nám. Svobody 20
www.diandi.cz | E5 | 41 La Speranza
Lidická 32
www.lasperanza-bistro.cz | B5 |
| 20 Doe Boy
Štefánikova 39
www.fb.com/doeboybrno | mimo mapu | 42 Little Saigon Brno
Špitálka 37
www.fb.com/littlesaigonbrno | mimo mapu |
| 21 Domovina
Zelný trh 10
www.fb.com/vietnamskebagety | F5 | 43 MARINÁDA STORE
Jiráskova třída 15
www.marinada-store.cz | B2 |
| 22 Doširak
Kábrníkova 7
www.fb.com/dosirak.brno | mimo mapu | 44 Matyho chálka
Zábřevická 10a
www.matyhochalka.cz | mimo mapu |



Některá místa se nacházejí mimo výše mapy. Some places are not on this part of map.

ADRESÁŘ

45	Mediterran bistro Smetanova 19 www.mediterranbistro.cz	B3	70	Tefiti Restaurant Želý trh 4 www.tefiti.cz	F5	17	Cukrovinky Republika Palackého třída 95 www.cukrovinkyrepublika.cz	mimo mapu	43	QB coffee roasters Veselá 179 www.qb.coffee	mimo mapu	11	Pivnice Na rohu Divadelní 6 www.pivnicenarohu.cz	E6
46	Mikrofarma Brno: bistro Moravské nám. 4, Želý trh 10 www.mikrofarma.cz	D5, F5	71	THE ERIN'S FLAG Irish Pub Biskupská 3 www.fb.com/erinsflag	F4	18	CUPCAKEKÁRNA nám. Svobody 21 www.cupcakekarna.cz	E5	44	Rebelbean Viněna / Jundrov / Bzzukot Přizova 5 / Veselá 36 / Lišeňská 46 www.rebelbean.cz	F7, mimo mapus	12	Pivnice Pegas Jiráskova 44 www.pegas-jiraskova.cz	mimo mapu
47	Morgal Moravské nám. 1a www.morgal.cz	D5	72	The Immigrant Veveří 57 www.theimmigrant.cz	B2	19	Future Sailors Rumišské 6 www.futuresailors.shop	F7	45	SKØG Urban Hub Dominikánské nám. 5 www.skog.cz	E5	13	Pivnice U Čápa Obilní trh 10 www.pivnice-ucapa.cz	C2
48	Mori Restaurant Sportovní 2a www.themori.cz	mimo mapu	73	The Yard Lounge & Dining Holandská 12 www.courtyardbrno.cz	mimo mapu	20	Garden Coffee Štefánikova 4	mimo mapu	46	SORRY – pečeme jinak Křídlovická 1 www.fb.com/divackasarka	mimo mapu	14	Pivnice U Kohoutů Libušina třída 6a www.ukohoutu.cz	mimo mapu
49	Noodlis Běhounská 8 www.noodlis.cz	D5	74	U Dřeváka Beer & Grill Dřevařská 22 www.udrevaka.cz	mimo mapu	21	Industra Coffee Lazaretní 1 www.fb.com/IndustraCoffee	mimo mapu	47	ŠESTÁ VĚTEV Moravské nám. 12 www.fb.com/sestavetev	C3	15	PIVNICE U POUTNÍKA Starobrněnská 18 www.fb.com/pivniceupoutnika	E4
50	Nová Chaloupka Žilkova 21 www.novachaloupka.cz	mimo mapu	75	U STARÝHO BILLA Kudelova 5 www.bill.cz	B6	22	Kafe a slanina Böhmová 13 www.fb.com/KafeaSlanina	mimo mapu	48	Take 5 Bubeničková 44 www.fb.com/take5.zidenice	mimo mapu	16	Pivnice U Tekutého chleba Moravské nám. 14a www.fb.com/hercny	C4
51	OCEAN'S Kobližná 5 www.ocean-s.cz	D5	76	UMAMI simply asian Jezuitská 5 www.umamisimplyasian.cz	D5	23	Kafe Friedrich Smetanova 45 www.kafefriedrich.cz	B4	49	The Cat Café Martinkova 7 www.thecatcafe.cz	mimo mapu	17	Pivo & Syn Veveří 24	C3
52	PABLO ESCOBAR Minská 88 www.pabloescobar.cz	mimo mapu	77	Večerka Pekařská 9 www.fb.com/vecerkabrno	F4	24	Kafe v rozkladu Veselá 6 www.fb.com/kafevrozkladu	E4	50	The Roses Beer & Coffee The Roses Coffee & Store Purkyňova 116 / Benešova 605 www.fb.com/TheRosesBar	mimo mapu, E6	18	Pivovarská restaurace Moravia Kýtnerova 1 www.pivovarskarestauracemoravia.cz	mimo mapu
53	Palazzo Restaurant Biskupská 2, hotel Barceló Brno Palace www.palazzorestaurant.cz	F4	78	KAVÁRNA WafflecZbrno Pekařská 76 www.fb.com/WafflecZbrno	E5	25	KAFEC brněnský Orlí 16, Úvoz 120 www.kafec.cz	B1, E5	51	Trafika nám. Míru 1 www.trafikabrno.cz	mimo mapu	19	Pivovarský dům Poupě Dominikánská 342 www.pivovar-poupe.cz	E4
54	Pho Eden Veveří 65	A2	KÁVA/COFFEE			26	Kavárna ERA Zemědělská 30 www.eracafe.eu	mimo mapu	52	Už nejsme Atlas Žerotínovo nám. 6 www.fb.com/Neatlas	C3	20	První Doubravnická restaurace Milady Horákové 1a www.prvidoubravnicka.cz	C5
55	Pizza pub U Rosů Jakubské nám. 4 www.uros.cz	D5	1	Art Café Prosto & Store Kounicova 7 www.fb.com/artcafeprstor	C4	27	Kavárna POLE Durdáková 5 www.fb.com/kavarnapole	B7	53	V Melounovém cukru Františkánská 17 www.fb.com/kavarnacukrirodinky	E6	21	Pub U Dvou přátel Tábor 25, Dominikánská 11 www.udvoupatelbrno	E4
56	Pokecz Bašty 4, U Červeného mlýna 12 www.pokecz.cz	F5	2	Buchta B Štefánikova 16 www.fb.com/BuchtaBCoffee	mimo mapu	28	Kobliha Pekařská 68 www.fb.com/koblihabrno	F2	54	Veroni coffee & chocolate Gorkého 42 www.veroni.cz	C2	22	Stopkova Plzeňská Pivnice Česká 5 www.fb.com/StopkovaPivnice	D4
57	Provázek.dvůr Želý trh 9 www.fb.com/provazek.bar	F5	3	BUKOVSKÝ café cukrářství Minská 2 www.bukovskycukrarstvi.cz	mimo mapu	29	Koffein Gorkého 37 www.fb.com/cafe koffein	C1	55	WAF WAF OC Velký špalíček www.waf-waf.cz	E5	23	Suteren PUB Veveří 43 www.suterenpub.cz	B2
58	RAF Tovární 9, Ivančice www.raffhouse.cz	mimo mapu	4	Café Mezzanine Údolní 15 www.cafe-mezzanine.cz	D3	30	Komár kafe – espresso bar Kounicova 85 www.komarkafe.cz	mimo mapu	56	YUMMY LAMY Přizova 5 www.fb.com/yummylamy	F7	24	U Alberta Pellicova 10 www.fb.com/ualbertabrno	E3
59	Ramen Brno Václavská 16 www.ramen-brno.cz	mimo mapu	5	Cafe Mitte Panská 7 www.mittecoffee.cz	E5	31	Liselotte Kapucinské nám. 7 www.liselotte.cz	F5	57	Craftbeer bottle shop & bar Želý trh 14 www.fb.com/Craftbeerbottleshopbar	E5	25	U Bláhovky Gorkého 54 www.fb.com/ublahovsky	C1
60	Re.SET Food Lazaretní 9 www.resetfood.cz	mimo mapu	6	CAFÉ Momenta Želý trh 2 www.cafe-momenta.cz	F5	32	Low Carb Cakes by Lin Zámečnická 3 www.fb.com/zdravechutinelowcarb	E5	PIVO/BEER			26	U Čolka Tábor 3 www.fb.com/ucolka	mimo mapu
61	Red Piranha Catering Puškinova 1 www.redpiranha.cz	mimo maps	7	Café Placzek Minoritská 4 www.cafeplaczek.cz	E5	33	MADA ICE CREAM Kapucinské nám. 11 www.fb.com/madaicecream.cz	F5	1	Craftbeer bottle shop & bar Želý trh 14 www.fb.com/Craftbeerbottleshopbar	E5	27	U Karla Bayerova 8 www.ukarlabrno.cz	A3
62	Restaurant Passage Lidická 23 www.fb.com/RestaurantPassage	B5	8	Cafe Podnebi Údolní 5 www.podnebi.cz	D3	34	Milady kaffee Tř. Kpt. Jaroše 2a www.fb.com/miladykaffee	C6	2	Hluchá zmije Veveří 55 www.fb.com/hluchazmije	B2	28	U Mamlasů Náměstí svobody 10 www.fb.com/umamlasu	E5
63	Retro Consistorium Mečová 4 www.retroconsistorium.cz	E5	9	Café Práh Ve Vaňkovce 1 www.cafeprah.cz	mimo mapu	35	Mlsná holka Poštovská 1 www.fb.com/mlsnaholka	E5	3	Hospoda U Sajmona pod Hájkem Botanická 28 www.fb.com/USajmona	A3	29	U Tomaná Náměstí svobody 22 www.utomana.cz	E5
64	Roburrito Pekařská 20 www.fb.com/roburrito.brno	F3	10	Café Tungsram Kapucinské nám. 7 www.fb.com/CafeTungsram	F4	36	MONOGRAM Espresso Bar Kapucinské nám. 12 www.monogramespresso.bar.cz	F5	4	Chmelová šiška Makovského nám. 1 www.fb.com/Chmelova.Siska.Brno	mimo mapu	30	Uááá Beer Restaurant Veselá 37 www.uaaa.cz	D4
65	Singha Thai Restaurant Brno Orlí 6 www.singhathairestaurant.cz	E5	11	Caffetteria Pellini Top Jakubské nám. 4	D5	37	Objekt coffee Řičanská 23, Kamechy	mimo mapu	5	Lokál U Caiply Kozí 3 www.lokal-ucaiply.ambi.cz	D5	31	Výčep Na stojáka Jakubák Běhounská 16 www.vycepnastojaka.cz	D5
66	Soul Bistro Jezuitská 10 www.soulbistro.eatbu.com	D5	12	Coffee Bar Mymika Lidická 15 www.fb.com/coffeebar.mymika	B5	38	Park Lane Cafe Lužánecká 4a www.parklanecafe.cz	A5	6	Lucky Bastard Beerhouse Bratři Čapků 8 www.lb-beerhouse.cz	mimo mapu	32	Zastávka – pivnice malých pivovarů Úvoz 78 www.fb.com/zastavkauvoz/	C1
67	SRDCOVKA JALTA Dominikánské nám. 2 www.srdcovkajalta.cz	E4	13	Coffee Fusion Jánská 25 www.fb.com/CoffeeFusionBrno	E6	39	Piknik box Björnsonův sad www.piknikbox.cz	A1	7	Malt Worm Starobrněnská 12 www.maltworm.cz	F4	33	Zelená Kočka Pivárím Dvořákova 3 www.beerboss.cz	D5
68	Sushi & Sake Izakaya MANYA Průchodní 2 www.fb.com/manymbarno	E5	14	Coffee Trail Jiráskova 46 / Štefánikova 22 / Oblá 54a www.fb.com/coffeetrail.lidicka	A5, mimo mapu	40	Podnik café bar Peroutkova 5 www.fb.com/Podnikcafebar	F5	8	Na Božence Boženy Němcové 18 www.fb.com/NaBozence	mimo mapu	34	Zelená Kočka – pivovarská restaurace Kounicova 83 www.zelenakocka.cz	mimo mapu
69	ŠELEPKA Šelepova 1 www.selepova.cz	mimo mapu	15	Cukrárna Tutti Frutti Jiráskova 1a, Mendlovo nám. 18 www.cukrarnabrno.cz	C2, F1	41	Poppy Beans Coffee Roastery Staňkova 8b www.poppybeans.cz	mimo mapu	9	Ochutnávková pivnice Lidická 10 www.ochutnavkovapivnice.cz	C5			
			16	Cukrářství Martinák Veveří 14, Alfa Pasáž, Libušina třída 19 – Lipsko www.cukrarstvimartinak.cz	C3, E5, mimo mapu	42	Punkt. Bayerova 7 www.fb.com/punkt.cafe	A3	10	Pivní bar Elpičko Údolní 7 www.elpickobrno.cz	D3			



BAR

- | | | | | | |
|---|-----------|--|-----------|---|-------------------|
| 1 Slast
Zelný trh 10
www.slast.bar | F5 | 8 Penzion a vinný bar Régio
Palackého 6, Kyjov
www.regiohotels.cz | mimo mapu | 12 Mošták
Moravské nám. 14b
www.mostak.cz | C4 |
| 2 4pokoje
Vachova 6
www.miluju4pokoje.cz | D6 | 9 Protože můžu
Starobrněnská 12
www.protozemuzu.com | F4 | 13 Ocean48
Česká 26, Minská 113,
Merhautova 154
www.ocean48.cz | D4, mimo mapu |
| 3 Air Cafe
Zelný trh 8
www.aircafe-brno.com | F5 | 10 RockWine
Videňská 18
www.rockwine.cz | mimo mapu | 14 Olomoucké tvarůžky – podniková prodejna v Brně
Pekařská 2
www.tvaruzky.cz | F4 |
| 4 Angels' Share
Jezuitská 17
www.fb.com/angelssharebrno | D6 | 11 Siesta Lobby & Wine Restaurant
Husova 16
www.hotelinternational.cz/rs/siesta-wine-restaurant | E4 | 15 PANEOLIT
Pekařská 74
www.fb.com/paneolit | F2 |
| 5 Anoda
Třída Kpt. Jaroše 39
www.fb.com/anodabar | B5 | 12 U Bobule
Skácelova 26
www.fb.com/ubobule | mimo mapu | 16 Sesamo Bakery Brno
Purkyňova 97
www.fb.com/sesamobrno | mimo mapu |
| 6 Atelier Bar & Bistro
Koblišná 2
www.atelierbar.cz | E5 | 13 Vicino DiVino
Za Divadlem 2
www.vicinodivino.cz | D6 | 17 The Whisky Shop
Vranovská 110
www.thewhiskyshop.cz | mimo mapu |
| 7 Bar, který neexistuje
Dvořákova 1
www.fb.com/BarKteryNeexistuje | D5 | 14 VINDOM degustační enoteca
Smetanova 17
www.vindom.cz | B3 | 18 William Thomas Artisan Bakery
Josefská 2, Jaselská 2, Mozolky 2
www.wtbakery.cz | E6, D3, mimo mapu |
| 8 Cabaret des Pêchés
Palác Jalta, Dominikánské nám. 2
www.cabaretdespeches.com | E4 | 15 Vinná galerie
Lužánecká 16
www.vinnagalerie.cz | A5 | 19 World of Chilli
Starobrněnská 20
www.woch.cz | F4 |
| 9 Ignis Club Brno
Nádražní 2a (OC Letmo)
www.ignisclub.cz | F6 | 16 Vinná muška
Slovákova 357 | C3 | | |
| 10 Pitkin music bar
Srbská 4
www.fb.com/pitkinmusicbar | mimo mapu | 17 Vinotéka U Tří knížat
Jánská 12
www.vinotekautriknizat.cz | E5 | | |
| 11 Rotor bar
Dvořákova 12
www.fb.com/rotorbar | D5 | | | | |
| 12 SPOT
Přádlácká 28
www.fb.com/spotbrno | mimo mapu | | | | |
| 13 Super Panda Circus
Šilingrovo nám. 3
www.superpandacircus.cz | E4 | | | | |
| 14 Whiskey Bar, který neexistuje
Gorkeho 58
www.whiskeyprovsechny.cz | C1 | | | | |

PRODEJNY

VÍNO

- | | | | |
|---|-----------|--|---------------|
| 1 Divinero
Smetanova 1
www.divinero.cz | C3 | 5 Čokoládovna Minach
Poštovská 450
www.minachshop.cokoladovna.com | E5 |
| 2 Don Pintox
Dominikánské nám. 3
www.donpintox.cz | E4 | 6 HookahZone
Koliště 53
www.hookahzone.cz | D7 |
| 3 JustWine
Dvořákova 1
www.justwine.cz | D5 | 7 Chleba Brno
Bratislavská 22
www.fb.com/chlebabrno | C7 |
| 4 Klára Bára Wine Café
Čápkova 11
www.fb.com/kbwinecafe | C2 | 8 CHOKLID
Minoritská 1
www.choklid.cz | E6 |
| 5 La Vida Loca
Jakubské nám. 4
www.fb.com/lavidalocabrno | D5 | 9 KOPI LUWAK
Rašínova 10
www.brnenskekafe.cz | D5 |
| 6 Moravská banka vín
Hlinky 88
www.bankavin.cz | mimo mapu | 10 La Formaggeria Gran Moravia
Zelný trh 19
www.brazzalemoravia.com | E5 |
| 7 Natural Wine Shop
Pekařská 40
www.naturalwineshop.cz | F3 | 11 Mikrofarma Brno: řeznictví
Zelný trh 10, Selská 81
www.mikrofarma.cz | F5, mimo mapu |

Seznam doporučených podniků sestavil redakční okruh FOOD DRINK BRNO na základě osobní zkušenosti a referencí.

Vychází: listopad 2021 | **Číslo vydání:** 2/2021, MK ČR E 22830, ISSN 2570-6837 | **Vychází od roku:** 2016 | **Šéfredaktor:** David Tieku | **Editor:** Filip Živný | **Redakční okruh:** Filip Živný, Bohdana Holešová, Radka Beránková, Tereza Holotíková | **Jazyková korektura:** Lucie Pokorná | **Překlad do angličtiny:** Rita Deanová | **Autor obálky:** Ivan Svárovský | **Grafická úprava:** Jindřiška Mikešová | **Sazba:** Jindřiška Mikešová, Mirek Chudík | **Fotografie:** Ivo Dvořák, Monika Hlaváčková | **Vydal:** Pocket media s.r.o., Jakubské nám. 644/3, Brno, info@pocketmedia.cz, www.pocketmedia.cz | **Redakce:** redakce@pocketmedia.cz | **Inzerce:** obchod@pocketmedia.cz, tel.: 608 101 550 | **Cena:** 55 Kč | Cena obsahuje DPH | Redakce nenese odpovědnost za obsahovou správnost publikovaných materiálů a informací.



Nová chaloupka



Foto: Nová chaloupka

Restaurace @novachaloupka je podnik s více než 22letou tradicí a od února 2020 je pod novými majiteli na skvělém vzestupu. Vaří a čepují pivo s láskou, zastavte se v Nové chaloupce v Řečkovících a přesvědčte se sami.

„Plníme si sen dělat dobré gastro a rozdávat radost lidem tím, že od nás odchází s úsměvem na tváři,“ říkají majitelé restaurace Nová chaloupka. Jelikož se drží hesla, že @masojelaska, tak ve většině zdejších pokrmů maso najdete – ať už je z českých farem nebo od lokálních řezníků, vždy je pečlivě vybráno. Místním bestsellerem je **roastbeef chlebák**, **tatarák** z vyzrálého hovězího plemene **Aberdeen Angus** a **vepřové koleno** s popcornovou kůží. Top hrance s lanýžovou majonézou vše jen podtrhnou. Milovníky uzeného potěší zlatavý bůček či vlastnoručně vyrobené klobásky přímo z udírny.



Žilkova 21, Řečkovice
www.restauracechaloupka.cz

Maso z udírny

„Ze života v gastronomii se ze dne na den stal život jako na houpačce. Když v loňském březnu přišlo první zavření, začala být doba velmi nejistá. Nevzdáváme se ani teď, ale tenkrát přišel nápad s udírnou. Začalo to **uzeným bůčkem** a **krkovici**. Vyuzené šrůtky masa rychle mizely. O poctivě naložené maso bez chemie, řádně vyuzené na ovocném dřevě byl velký zájem. Zanedlouho přibýly ještě masové klobásky, následně domácí vídeňský párek, který nabízíme v našem hot dogu. Prkýnko nebo krajíc chleba s domácím uzeným si našel oblibu i u našich zákazníků. K tomu skvěle vychlazená a načepovaná plzeň, co víc dodat. V dnešní době se naše uzená nabídka zase o fous rozrostla. Co taková kachní prsíčka nebo zvěřinové klobásky? Woow. A to vše k dostání u nás.“





Foto: PANEOLIT

Pekařství PANEOLIT

V autentické pekárně PANEOLIT, tematicky umístěné na Pekařské ulici, vzniká pečivo za pomoci tradičních postupů přímo před vašimi očima. Zastavte se pro jejich vynikající vánočku a udělejte si tu nejpocitivější vánoční snídani.

Pro výrobu vánočky používají pekaři v PANEOLITU mouku s vyšším podílem vlákniny. Nehleďte tu žádné margaríny, pouze pravé a kvalitní **máslo, vejce, mléko, rozinky, mandle...** Těsto kyne pomalu až 2 dny, vánočku pak pečou v **sálavém teple** pro větší vláčnost a jemnost. Nejen pro vánočku, ale i pro jiné výrobky z produkce PANEOLITU se pravidelně vrací mnoho stálých zákazníků, kteří oceňují čerstvé, ručně vyráběné pečivo z dlouhozrajícího těsta, vlastního kvasu a kvalitních surovin, bez éček, náhražek a směsí. Z pece rovnou do ruky!



Pekařská 74, Brno
www.fb.com/paneolit



Gõ Brno

Ochutnejte tu pravou vietnamskou kuchyni v Gõ Brno! Pokrmy vietnamského street foodu v moderním interiéru navozujícím klid a pohodu, nabídka rozličných jídel dle rodinných receptur, obsluha, která udělá váš den příjemnějším, zkrátka vše jako doma. Doma ve Vietnamu. Máte rádi vietnamské klasiky jako **polévku Phở** nebo barevnou misku plnou rýžových nudlí s opékaným hovězím masem a čerstvými bylinkami **Bún Bò Nam Bò**? Prožijte s Gõ Brno vietnamskou kulturu skrze jejich oblíbené recepty. Restauraci najdete na Běhounské 4, blízko náměstí Svobody, z nabídky si přijdou na své i vegetariáni a vegani. Gõ je tu s námi už více než 5 let a zákazníci, kteří se sem pravidelně vrací, jsou tou nejlepší vizitkou kvality zdejších služeb.



Běhounská 4, Brno
www.brnogo.cz



Arslan Buuz

Na Slovákovu pro pravé mongolské knedlíčky – díky malému rodinnému podniku Arslan Buuz ochutnáte nově Mongolsko přímo v centru Brna. Vše od knedlíčků až po saláty a dipy tu vyrábí ručně a z čerstvých surovin od místních dodavatelů. Na prefabrikovaná dochucovadla ani jiné náhražky tu nenarazíte. Zkuste výborné masové knedlíčky **buuz nebo bانش**! V čem se od sebe liší? Ingredience na těsto a náplň jsou úplně stejné, ale zatímco buuz jsou připravované v páře a obvykle mají nahoře otvor, bانش se opékají. Další varianta buuz vyrobených z kynutého těsta se nazývá mantuun buuz (neboli knedlíkové buuz) a jsou taktéž napařované. Časem v Arslan Buuz ochutnáte také další typy knedlíčků, jako jsou gyozy nebo dim sumy.



Slovákova 8, Brno
www.arslanbuuz.cz





Foto: Království makronek

Království makronek

Tady ví, jak udělat radost milovníkům sladkého. Cukrářství Království makronek se zaměřuje na zakázkovou výrobu kvalitních makronek, maximakronek a makronkových dortů – jejich produkty ochutnáte v mnoha kavárnách po celém Brně.

Svatby, firemní akce, rodinné oslavy – tady všude hosté ocení originální makronky z poctivých surovin bez náhražek. V Království makronek si můžete rovnou nechat vytvořit **makronkovou pyramidu**! Nebo dát pár kousků do balíčku někomu blízkému jako dárek. Příchutí tu mají opravdu nepřeberné množství, všechny makronky jsou navíc vyrobeny z mandlové mouky, jsou tedy **přírodně bezlepkové**. Od ledna se pak můžete těšit na nový obchůdek v Bystřici, kde si budete moci makronky vybrat a koupit bez předchozí objednávky, kdykoliv budete mít chuť.



www.kralovstvimakronek.cz



Vicino DiVino

Kam po práci na skleničku? Kde začít víkend? Vicino DiVino si pro vás jako správný italský wine bar na každý pátek připravilo opravdové „APERITIVO ITALIANO“. APERITIVO je jedna z nejlepších italských tradic, při které se Italové setkávají po pracovním dni s přáteli nad skleničkou vína a spoustou malých delikates k zakousnutí. Protože ve Vicino DiVino mají rádi italskou atmosféru, dovolili si pro vás takovéto APERITIVO připravit. Těšit se můžete na výběr ze **skvělých vín** a jedinečné **italské delikatesy** – variace různých typů crostin, domácí focacciu s rajčaty a olivami ozdobenou prosciuttem a kapary, ikonické piemontské těstoviny plin s bylinkami a parmazánem nebo čerstvé sýry a salámy s lanýžem. Přijďte si užít páteční Itálii v srdci Brna!



Za Divadlem 2, Brno
www.vicinodivino.cz



Loklok

Seznamte se s **kombuchou** – zdraví prospěšným funkčním nápojem budoucnosti, který udělá dobře vašemu zažívání i chuťovým pohárkům. Kombuchu od brněnské firmy Loklok můžete ochutnat v různých příchutích, ať už v **originální** s plnou chutí čaje, **závorové**, která povzbudí vaši imunitu, **Yerba Maté**, jež osvěží mysl a dodá energii, nebo v **červené malině** bez kofeinu, a tudíž vhodné pro děti. Loklok najdete na mnoha místech v Brně i po celé republice, kompletní seznam najdete na webu výrobce. A co je vlastně kombucha? Elixír, jehož základem je čajový výluh, je naprosto bez éček, konzervantů i alkoholu a má svěží příchut, kterou si zamilujete na první lok.



www.loklok.cz





Foto: Waffle

KAVÁRNA WafflecZBrno

Začněte den s pravými brněnskými vaflemi! Výrobky lidí z WafflecZBrno můžete znát ze stánků na různých akcích po celé republice, po tříletém fungování si navíc v lednu 2020 otevřeli kavárnu na Pekařské ulici.

Na co se můžete v kavárně Waffle na **Pekařské 76** těšit? Na kvalitní zákusky z poctivých surovin vyrobené přímo na místě, výbornou kávu, která vám zpříjemní ráno i odpoledne, a především samozřejmě na vaflessssssss ve sladké i slané variantě. Zajděte sem na snídani, dopolední nebo odpolední svačinu – vafle totiž skvěle ladí s jakoukoli denní i roční dobou. A co si na ně dát? Z bohaté nabídky v kavárně si jistě vyberete, nechybí ani sezónní úpravy vaflí podle aktuálně dostupných čerstvých surovin.



Pekařská 76, Brno
[www.fb.com/WafflecZBrno](https://www.facebook.com/WafflecZBrno)



Výběrová káva z KAFECU

„Hosté KAFECU si rychle zvykli na stabilně dobrou kávu. Aby ji mohli mít pokaždé – nejen v kavárně, ale i doma – pustili jsme se do pražení sami. Tak vzniklo KAFECZRNO,“ říká Tomáš Konečný, zakladatel KAFECU. A proč se KAFEC rozhodl pražit vlastní kávu? „To by vydalo na román,“ usmívá se Tomáš. „Hlavní důvod ale je, že díky vlastnímu pražení dokážeme pohlídat kvalitu zrna. Na espresso a na filtrované metody přípravy máme každý den až 5 druhů výběrovky a minimálně tolik jich nabízíme i na odnos domů. Kávu z KAFECU si tak v pohodě dáte i doma v pyžamu. Navíc rádi experimentujeme. Mezi naše kávy zařazujeme i specialitky, které jsou zajímavé svým netradičním zpracováním nebo zemí původu.“



Orlí 16/Úvoz 120, Brno
www.kafec.cz



Matyho chálka

Matyho chálka otevřela v Židenicích bistro! Jejich dobroty zná mnoho z vás ze svateb, večírků nebo třeba konferencí. Ručně vyráběné paštiky a rillettes si můžete dát k pivu či vínu v několika brněnských podnicích. V bistro poctivě a s láskou vaří **Maty (Martin Motrinec) a Yuhi (Yuhi Che)**. Můžete si dopřát jídla od české klasiky přes burgery až po asijské speciality. Kvalitní vína, točené pivo, domácí limonády i kávu si užijete v příjemné restauraci nebo na zahrádce. Ve vitrínách jsou vždy čerstvé chlebičky nebo kanapky a také něco sladkého. Otevřeno je od pondělí do pátku 10–21 hodin. Můžete přijet šalinou i autem, parkuje se ve dvoře.



Zábrdovická 10a, Brno
www.matyhochalka.cz





Evropská unie
Evropský sociální fond
Operační program Zaměstnanost

Bistro Romano

Foto: Bistro Romano

Jedinečná kuchyně, lehce stravitelná jídla, úžasná Pinsa Romana, pomalu pečená masa, zelenina, polévky – to vše vás čeká v podniku Bistro Romano v budově Tržnice na Zelném trhu.

„Držíme spolu a pomáháme pizzou.“

To je motto Bistra Romano, jehož posláním je vytvářet a dlouhodobě udržovat pracovní místa pro osoby se zdravotním postižením, a tím je integrovat na trh práce. Zisk z podnikání reinvestují provozovatelé zpět do jídelny, kladou také důraz na dodržování zásad **environmentálně šetrného podnikání**. Výsledkem těchto aktivit je vytvoření příjemného, společensky odpovědného prostředí pro zaměstnance i hosty bistra.

Pinsa Romana

Čím se tato pochoutka a jeden z nejoblíbenějších pokrmů v Bistro Romano liší od klasické pizzy? Pinsa Romana neobsahuje pouze pšeničnou mouku, ale také rýžovou a sójovou mouku. Díky tomu je lehčí a má nižší kalorické hodnoty. Je **snadněji stravitelná**, protože těsto, které pro bistro vyrábí **Pekařství Křížák**, zraje tři dny a obsahuje 80 % vody. V bistro se těsto následně rozválí, lehce navlhčí a na chvíli vloží do pece, kde se krásně nadechne. Následně se přidá sůl, potřebné ingredience a vše se nechá dopéct na 240 °C po dobu 7 minut.



Zelný trh 14, Brno
www.bistroromano.cz





Foto: Jiří Jelínek

Ty pravé gurmánské zážitky představuje již popáté unikátní brněnský projekt **Gourmet Brno 2021**. Nezávislý průvodce vám doporučí, které gastronomické podniky při návštěvě města určitě nesmíte minout.

S myšlenkou nezávislého průvodce přišel **TIC BRNO** v roce 2016. Od té doby si **Gourmet Brno** klade za úkol především podpořit brněnskou gastronomickou scénu. Jedná se o zážitkový bedekr, který hodnotí nejen kvalitu nabízených služeb, ale komplexní úroveň zážitku z návštěvy. Nezávislé hodnocení podniků probíhá ve dvou kolech a vybírá se z celkem 8 kategorií: **restaurace, bistra, kavárny, cukrárny, vinárny, pivnice, bary** a „fine dining“. Takovýto nekomerční projekt, který se snaží o maximální objektivitu, je u nás zcela jedinečný.

Slavnostní vyhlášení

Každý rok probíhá slavnostní vyhlášení výsledků, kterého se účastní jak všechny zapojené podniky, tak mnohé brněnské osobnosti. Letos proběhlo 21. října v coworkingovém prostoru Clubco ve Vlněně, bývalém areálu rozsáhlé textilní výroby. Volba tohoto prostoru nebyla náhodná – celý rok se aktivity **TIC BRNO** nesou v duchu industriálu a ožívání slavné průmyslové historie města. Industriální tematika se promítla také do vizuálu, za kterým stojí osvědčené duo tvůrců: grafička **Barbara Zemčík** a fotograf **Vladimír KIVA Novotný**. Celkem 46 nejúspěšnějších podniků roku 2021 najdete v tištěném průvodci i na webových stránkách projektu. Prohlédněte si jej, ale hlavně přijďte ochutnat Brno. V Brně totiž vaše chuťové buňky poznají téměř celý svět.



www.gourmetbrno.cz





Foto: Pocket media/Ivo Dvořák

Dávejte si pozor na to, co si v Cabaretu přejete. Může se to totiž lehko stát skutečností. Cabaret des Péchés v Paláci Jalta na Dominikánském náměstí pro vás chystá nové koncepty představení a tematické večery.

Místo, kde se můžete odreagovat od reality všedních dní a přenést se do světa kreativity a příjemné atmosféry. To je Cabaret des Péchés, unikátní podnik nabízející kromě atraktivního programu a vlastních show (La Petite, Burlesque des Péchés, Travestie Brno) i **tematické večery** plné skvělých drinků a dalšího občerstvení nebo možnost celý úžasný prostor využít dle vašich představ a pronajmout si ho pro svoji akci. Chcete zažít opravdu **netradiční Silvestr**? V Cabaretu se můžete 31. 12. vydat na cestu kolem světa!

Lucia Lušnáková barmanka

Cabaret des Péchés je obrovský projekt a jeho součástí je barová scéna. V rámci prostoru pro realizaci našich vizí jsme začali pořádat tematické večery. Máme za sebou dvě tematické akce – Harry Potter a Pán prstenů. V prosinci se můžete těšit na **Zaklánače**. Do budoucna máme v plánu další akce na opravdu různorodé náměty, ať už filmové nebo knižní. Na těchto akcích jsou tematické koktejly a atmosféra samozřejmostí. Vítání jsou všichni, s kostýmem i bez něj. Přijít k nám můžete také na program. Otevřeno máme ovšem i mimo něj, takže k nám můžete přijít jako do kteréhokoli jiného baru na drink. Na příští rok máme v rámci **barové scény** připraveno nejedno překvapení, máte se opravdu na co těšit.



Dominikánské náměstí 2, Brno
www.cabaretdespeches.com





NÁKUPNÍ ZÓNA KAŽDÉHO DÝMKAŘE

Brno - Koliště 397/53

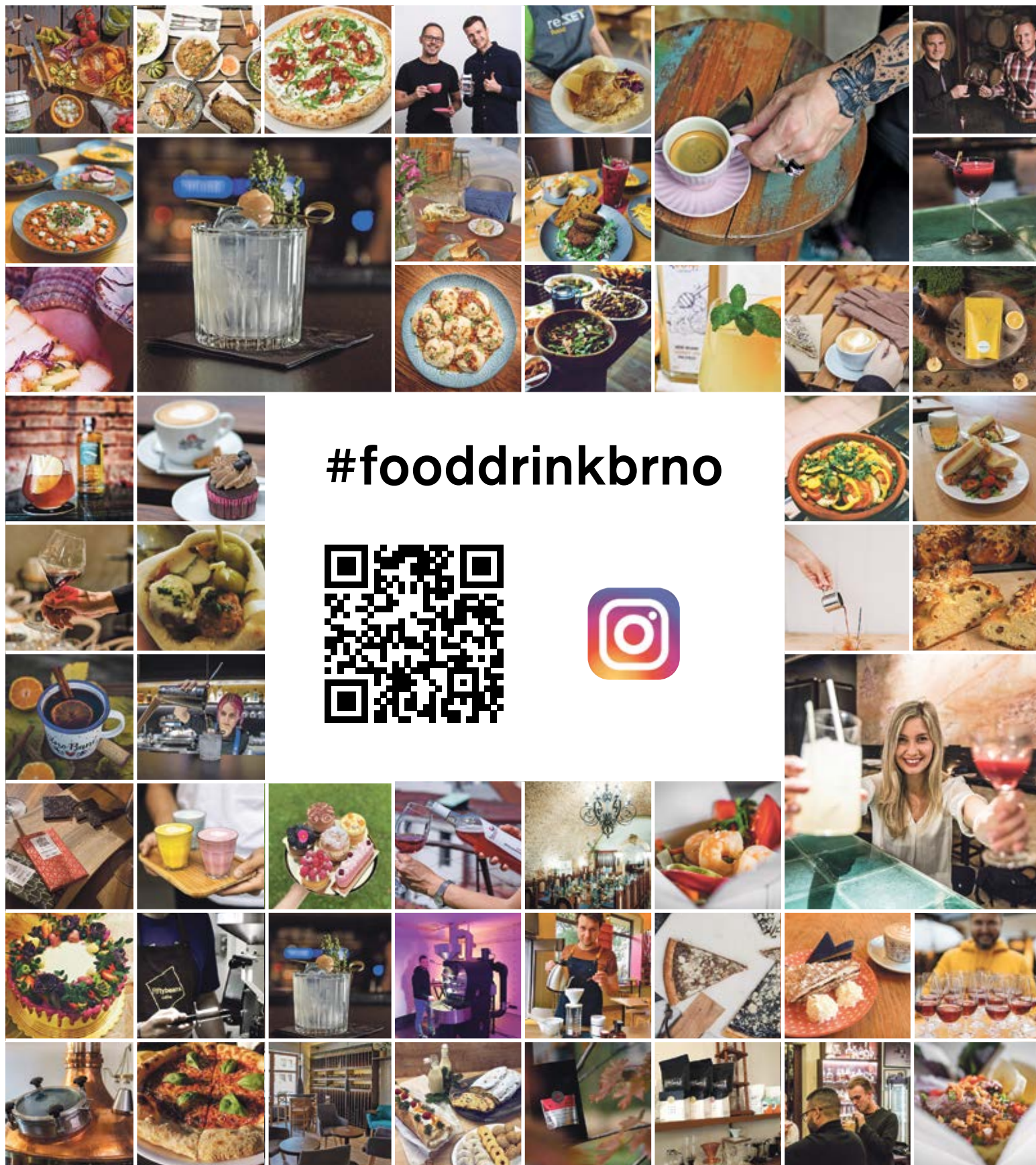


HOOKAHZONE.CZ

Hookahzonecz Hookahzone_cz

Instagram

F&D



Kam za dobrým jídlem a pitím/Where to go for good food and drinks