



SK

pivo

bedeker pivného gurmána
Bratislavský región a Záhorie



Obsah

- 4 História pivovarníctva v Bratislave a okolí
- 6 Čo je pivo a ako sa pripravuje?
- 8 Remeselné pivovary v Bratislave
- 22 Kočovné pivovary v Bratislave
- 24 Pivárne a pivotéky s remeselným pivom v Bratislave
- 26 Remeselné pivovary na Záhorí
- 31 Najvýznamnejšie pivné podujatia

Legenda



Studená kuchyňa



Teplá kuchyňa



Fajčiarska zóna



Ubytovanie



Terasa



Kapacita interiéru

Publikáciu zostavil:

Rosenheim s.r.o., Mateja Bela 7, IČO: 45 949 581

Autori textov:

Maroš Mačuha - macuha@krasnabratistlava.sk

Štefan Hrivňák

(Kapitola o Dejinách pivovarníctva v Bratislave)

Fotografie:

Peter W. Haas, zostavovateľ a jednotlivé prevádzky

Pixabay.com, Unsplash.com

Editoriál

Pivo a Bratislava, to ide spolu. Pivo sa v našom meste a jeho okolí varilo od nepamäti. Už v čase Keltov, kedy bola Bratislava dôležitým centrom na Dunaji, sa tu muselo variť aj pivo. Po Keltoch prišli Slovania a od stredoveku, kedy sa Bratislava konštituovala ako mesto, tu dominovali Nemci. Napriek tomu, že v starom Prešporuku sa veľmi darilo vinnej réve a medzi hlavné zamestnania Prešporákov patrilo vinohradníctvo, pivo tu bolo od počiatku prítomné. Za socializmu vinohradníctvo uprednostnilo masovú produkciu nad kvalitou a podobne to bolo aj s pivom. Kým kvalita nášho vína sa zlepšuje už od 90. rokov 20. storočia, trhové hospodárenie prinieslo v pivovarníctve skôr pokračovanie trendu masovej produkcie nadnárodných pivovarov, kde sa jednotlivé druhy piva dali len veľmi ťažko odlíšiť. Pri pive sa situácia začala meniť len pred pár rokmi. Milovníci zlatistého moku už prestali mať chuť na jednotne pasterizované a filtrované „europivo“ a začali postupne stále viac vyhľadávať pivné špeciality z malých pivovarov. Dnes zažívame podobne ako v okolitých štátoch renesanciu pivovarníctva. Aj v našom meste a kraji vznikne prakticky každý rok jeden či viac malých pivovarov. Voláme ich remeselné pivovary, pretože ich výroba je len málo automatizovaná a produkt je preto výsledkom majstrovstva konkrétneho sládku. Títo sa v malom neboja experimentovať, preto dnes máme možnosť na špecializovaných miestach, v malých pivovaroch alebo pivárňach, ochutnať desiatky druhov piva z nášho regiónu a až stovky čapovaných a fľaškových špeciálov z celého sveta. Pivo sa dnes pre gurmánov postupne dostáva na úroveň vína, stáva sa objektom degustácií, mnohé druhy pivných špeciálov sa ponúkajú vo fľaškách podobných vínu a pijú v malých množstvách v pohároch so stopkou. Práve na týchto príkladoch vidíme tú obrovskú variabilitu piva, od prakticky bieleho pšeničného weissbieru až po čierny stout, ktorý by mohol smeľo súperiť s najtmavšou arabickou. Chuťovo sa pivo tiež pohybuje od sladkých ovocných špeciálov až po rôsolovité „kysláče“, ktoré majú bližšie k sviežej citrónáde, ako ku klasickému ležiaku, ktorý sa na dlhé roky stal synonymom piva v našom regióne. Tento bedeker chce pomôcť záujemcom orientovať sa v ponuke všetkých minipivarov v Bratislave a na blízkom Záhorí a tiež vybraných pubov s ponukou remeselného piva. Remeselné pivo v počtoch jeden, dva druhy na pípe sa dnes v Bratislave dá kúpiť v desiatkach bežných podnikov. Preto sme vybrali len tie, ktoré ponúkajú väčší výber, resp. ktoré svoju ponuku na pípe stále menia, a preto sa ich návšteva pre pivného gurmána stáva vždy zážitkom. Spolu predstavujeme



28 pivovarov a 8 pivární a pivoték s ponukou remeselného piva, ktoré ponúkajú aj našu domácu produkciu. Ešte predtým, ako sa vydáme na pivnú cestu naším krajom, sa na úvod oboznámime so stručnou históriou pivovarníctva v Bratislave a poučíme sa aj o metóde varenia piva a objasnení základných druhov piva. Výrazy ako IPA, ALE, Stout a podobne sa postupne právom dostávajú do širšieho povedomia. Mozaiku informácií o remeselnom pive v našom regióne doplní ešte informácia o najvýznamnejších podujatiach, kde sa naše minipivovary prezentujú na verejnosti.

Nech vám náš bedeker slúži na úžitok.

Na zdravie, priatelia dobrého piva!

História pivovarníctva v Bratislave a okolí

Varenie a pitie piva je s ľudstvom spojené už mnoho storočí. Nápoj podobný pivu pili v starovekej Mezopotámii už 4000 rokov pred naším letopočtom. Spotreba piva sa v Bratislave spomína prvýkrát v prameňoch v roku 1442, kedy mestská rada obdarovala súdkami a fľašami piva viacerých významných hostí, medzi ktorými boli napríklad Pankráč zo Sv. Mikuláša, Ostrihomský arcibiskup, Ján Jiskra z Brandýsa alebo Mikuláš Bánfy.



Výčapník z roku 1907

V Bratislave a širšom okolí sa pivo varilo najneskôr od prvej polovice 15. storočia. V tom čase získali pivovarníci na Zuckermändli (Bratislavské podhradie) „várečné právo“, teda výsadné povolenie variť pivo. No jeho obľúbenosť, a tým pádom aj produkcia, začala v tejto oblasti vzrastať až v ranom novoveku, zhruba od začiatku 17. storočia.

Z alkoholických nápojov, ktoré sa dennodenne požívali v stredovekom Uhorsku, malo prvé a výsadné miesto víno. Vďaka úrodným malokarpatským vrškom sa z mnohých lokalít na západnom Slovensku stali významné strediská produkcie tohto lahodného moku. Bratislavskí mešťania profitovali najmä z vývozu a následného predaja vína do zahraničia, najmä na Moravu, do Rakúska a Sliezska. Popri víne sa v bratislavských viechach podávalo aj pivo. Pivovarnické domy boli označené hexagramom (Bierzeiger, Brauerstern) a ich majitelia v nich mohli čapovať pivo, no predávať víno mali prísne zakázané. Výroba piva bola teda najskôr v rukách súkromných majstrov, no onedlho, niekedy v druhej polovici 15. storočia, mestská rada rozhodla, že si postaví svoj vlastný – mestský pivovar. Trvalo však ešte zhruba poldruha storočia, kým

sa produkcia piva začala zvyšovať aj v Bratislave a v okolí. Súviselo to nielen s rozvojom obchodu, ale aj malou dobou ľadovou, ktorá spôsobila celkové ochladenie klímy a dôsledkom bolo, že vinič sa už nemohol pestovať v takom rozsahu ako doposiaľ. O vzraste hospodárskeho potenciálu svedčia aj archívne písomné pramene, v ktorých sa čoraz viac objavuje pivo, jeho produkcia a obchod s ním. To prirodzene dokladá aj vzrast jeho hospodárskeho významu v kraji. Jedným z takýchto prameňov je aj dokument datovaný 17. decembra 1621. Štefan List v liste žiada richtára a bratislavskú mestskú radu, aby kupovali pivo priamo od neho a nie od Nemcov z cudziny, pretože zriadil v neďalekom Kittsee pivovar. Narastajúci potenciál piva v tejto oblasti rýchlo zhodnotili aj členovia jedného z najvýznamnejších uhorských rodov ranonovovekého Uhorska – Pálfioci. V roku 1623 si gróf Pavol Pálfi, neskorší palatín, vyžiadala bratislavského majstra Urbana Zimmermana, ktorému zveril výstavbu pivovaru v Stupave.

Varenie piva a najmä obľúbenosť jeho konzumácie spôsobila, že pivovarníci sa pomaly začali objavovať aj v ďalších, tradične vinohradníckych lokalitách,

napr. vo Svätom Jure, Pezinku a pod. V časoch, keď v Uhorsku vládla Mária Terézia (1740 – 1780), sa už pivo čapovalo prakticky všade. Vlastného pivovarníka mali aj v Rači, Vajnorocho alebo Limbachu. Tak napríklad v revolučnom roku 1848 bolo v Bratislave až osemnásť hostincov, kde sa podávalo pivo. Jedným z najvychýrenejších bol Hostinec U zeleného stromu, ktorý stál na mieste dnešného hotela Carlton. Na Námestí SNP miestni i návštevníci mesta s obľubou navštevovali podnik U zlatého Jeleňa. Pri Vydrickej bráne, na konci dnešnej Panskej ulice, ponúkal svoje služby hostinec Zlaté Slnko. Populárny bol aj hostinec Leberfinger, ktorý dodnes stojí na petržalskom brehu Dunaja.



Meštiansky pivovar v období 1. ČSR

Bratislavský mestský pivovar

Prvá písomná zmienka o pivovare je z roku 1477, teda v tej dobe už celkom určite stál. V roku 1752 vybudovalo mesto na juhu Rybného námestia pre pivovar novú budovu. Tá však zakrátko čiastočne zhorela a bolo nutné ju zrekonštruovať. Kúpou priamo susediacich domov začala veľká rekonštrukcia starej budovy na účelový a moderný pivovar. Prestavbu uskutočnilo mesto v rokoch 1771 až 1773 podľa plánov Franza Römischsa za účasti mestského murárskeho majstra Mateja Höllriegla. Centrum bratislavského pivovarníctva sa koncentrovalo najmä v pivovare. V roku 1776 pôsobil v meste jeden pivovarnícky majster, ktorý mal osem tovarišov. Iste zaujímavým faktom je to, že aj keď sa pivovar volal mestský, mesto ho nespravovalo vo vlastnej réžii, ale dávalo ho do prenájmu. Z mestského pivovaru boli zásobované miestne hostince a čapovalo ho aj mesto, a to najmä na radnici. Na základe nájmovej zmluvy totiž mestu prináležal aj podiel z dorobeného piva. Preto hlavní predstavitelia mesta vždy dôsledne zväžili, komu pivovar prenajmú. Okrem toho, že kvalita piva súvisela s dobrou či zlou povestou, taktiež priamo determinovala zárobky mesta plynúce z jeho predaja. V roku 1675 nebola mestská rada spokojná s nájmomcom pivovaru. Pivovarník, ktorého meno nepoznáme, bol napomenutý, aby odteraz varil lepšie pivo (a tiež, aby pocitvo platil za prenájom), lebo ho môžu jednoducho vymeniť.

Hoci mestský pivovar existoval už dlhú dobu, mal vlastnú budovu a solídne podmienky na výrobu, ne-

zriedka sa stalo, že pivo bolo do Bratislavy potrebné aj doviezť. Svedčí o tom nielen spomenutá žiadosť od Štefana Lista, aby nekupovali pivo od Nemcov, ale aj početné zmienky o dodávke piva od pivovarníkov z Zuckermundu, Pálfovského pivovaru a od iných predajcov. Samozrejme, dovoz zahraničného piva, rovnako ako vína, bol prísne regulovaný.

V druhej polovici 19. storočia, konkrétne v roku 1880, sa mesto rozhodlo, že nebude pivovar naďalej prenajímať a odpredalo ho do súkromných rúk. Tak sa z mestského pivovaru stal meštiansky (nem. Bürgerliche Brauerei, maď. Polgári sörfözde). V priebehu minulého storočia pivovar s pohostinstvom navštevovali nielen domáci obyvatelia, najmä z vykričanej štvrte Vydrica, ale miestne špeciality a kvalitné pivo si prišli vychutnať aj návštevníci mesta.

Pivovar ešte niekoľkokrát vyhorel, prešiel niekoľkými stavebnými úpravami, no nakoniec bol zbúraný koncom 60. rokov 20. storočia kvôli stavbe Mosta SNP. Približne na jeho mieste dnes stojí hotel.



Areál pivovaru Stein v roku 1926

Pivovar Stein

Ďalším významným pivovarom v Bratislave bol pivovar Stein. Postavený bol v rokoch 1871 – 1876 významnými bratislavskými architektmi Feiglerovcami, na vtedajšej bratislavskej periférii medzi dnešnými ulicami Legionárska, Blumentárska a Bernolákova. Pivovar niesol názov po bratoch Alexandrovi a Bernátovi Steinovcoch, ktorí svoj podnikateľský zámer postaviť a viesť pivovar, úspešne zrealizovali. Pivo, ktoré sa tu vyrábalo, bolo určené nielen miestnej spoločnosti, ale podarilo sa ho aj úspešne vyvážať do zahraničia, napr. do Maďarska, Rakúska, a dokonca aj do Švajčiarska a Nemecka. Bratislavské pivo preživalo najmä na začiatku minulého storočia svoje najslávnejšie časy. Produkty pivovaru Stein boli oceňované aj na medzinárodných súťažiach vo Viedni, Paríži alebo Bruseli. Fabrika sa nepoložila ani počas hospodárskej krízy v 30. rokoch 20. storočia, a nezničilo ju ani bombardovanie počas 2. svetovej vojny. Aj v socialistickom Československu patrila Stein k jedným z najväčších producentov piva v krajine. Definitívnu bodku za existenciu pivovaru bol rok 2007, keď bola výroba presunutá do Vyhní a rok 2015, keď bola definitívne zbúraná väčšina jeho budov.

Čo je pivo a ako sa pripravuje?

Pivo, kvasený nápoj vyrobený zo sladového obilia, vody a chmeľu, je staré ako naša civilizácia. Vek piva sa odhaduje na 10-tisíc rokov a dokázateľne sa varilo už okolo roku 4000 pred našim letopočtom. Prvé správy o výrobe kvasených nápojov z obilia pochádzajú z Mezopotámie.

Pivo je suverénne najrozšírenejším alkoholickým nápojom na svete. Ročne sa ho vypije 130 biliónov litrov. Slovenské pivovary vyrobia ročne viac ako 3 milióny hektolitrov piva, väčšinou pre domácu spotrebu. Obyvateľ Slovenska vypije ročne viac ako 70 litrov piva. Výroba piva prebieha v nasledovných fázach:

1. Výroba mladiny

Z vody, jačmenného sladu a chmeľu sa vo varni rmutovacím spôsobom vyrobí sladina, z ktorej sa povarením získa mladina. Každý druh piva sa vyrába podľa predpísaného technologického postupu, kde sú zohľadnené špecifické požiadavky na jednotlivé druhy piva. Horúca mladina sa schladí a zakvasí pivovarskými kvasnicami.

2. Hlavné kvasenie

Hlavné kvasenie prebieha v uzavretých kvasných tankoch pri dodržaní predpísanej doby a teploty kvasenia. Pri hlavnom kvasení sa vytvorí najväčší

podiel alkoholu a oxidu uhličitého. Po ukončení kvasenia sa mladé pivo sudeje do ležiackych tankov.

3. Dokvášanie piva

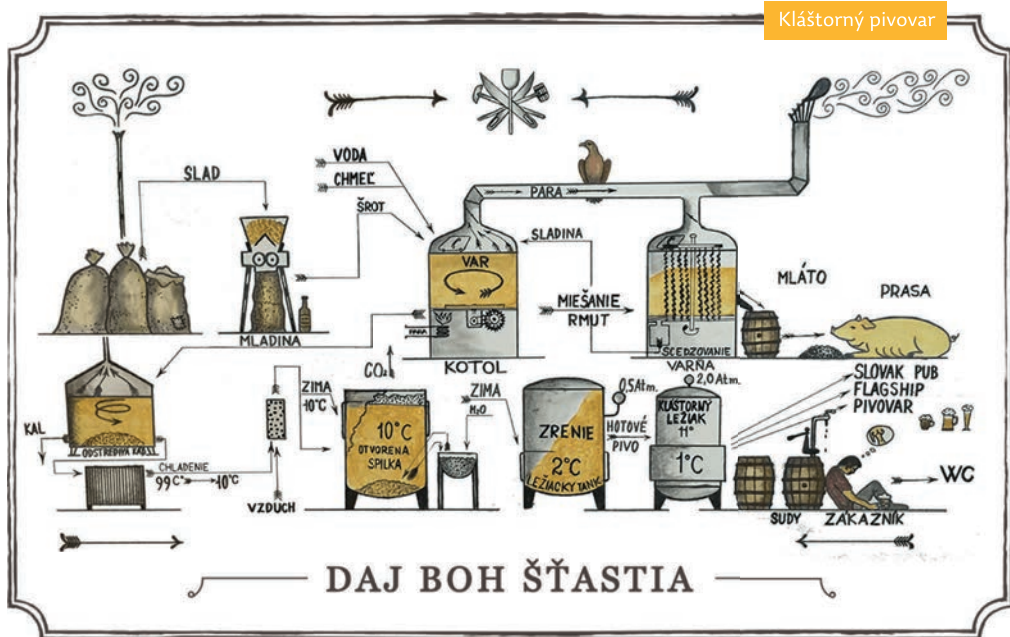
Dokvášanie piva prebieha v ležiackej pivnici pri nízkych teplotách, po dobu určenú v technologickom postupe. Počas rovnomerného dokvášania sa pivo vyčirí, dostatočne sa naviaže oxid uhľitý, dosiahne sa bohatá penivosť, čistá chuť a vôňa piva.

4. Filtrácia piva

Po ukončení dokvášania sa pivo môže filtrovať na kremelinovom filtri. Prefiltrované číre pivo sa uskladňuje v zásobných tankoch.

5. Stáčanie piva

Číre prefiltrované pivo sa plní do čistých sklenených fľaš a sudov. Z dôvodu zvýšenia trvanlivosti piva sa pivo zvykne pasterizovať, čím sa ale mení jeho chuť a obsah výživných látok.



Najčastejšie druhy piva

Sú v podstate dva najdôležitejšie druhy piva, ktoré odlišuje typ kvasenia a použitých kvasiniek, vrchne kvasené, tzv. Ale a spodne kvasené, tzv. Ležiak.

Spodne kvasené pivo (Ležiak)

V germánskom svete je známe ako lager. Ležiaky sú kvasené kvasnicami rodu *Saccharomyces pastorianus*. Tie pracujú v rozsahu teplôt cca 0-13°C a pri kvasení klesajú ku dnu kvasnej nádoby. Kvasenie trvá zhruba 30 dní. Po vykvasení sa pivo necháva odležať tri týždne a viac. Počas tohto procesu sa pivo obohatí o nové chute a celkový výraz sa zjemní. K ležiakom patria tieto základné druhy:

Plzenský ležiak

Moderné plzenské pivo uvaril bavorský pivovarník Josef Groll v roku 1842 s použitím svetlých sladov, chmeľov zo Žatca, plzeňskej mäkkej vody, spodného kvasenia a bavorskej technológie ležania piva. Plzenský ležiak je priehľadnej zlatej až svetložltej farby (filtrovaný) s výraznou chmeľovou horkosťou a jemnou sladovou chuťou.

Svetlé výčapné pivo

Týmto pojmom sa u nás označujú slabšie verzie ležiakov. Svetlé výčapné pivo má obvykle kratšiu dobu ležania, stupňovitost sa pohybuje do max. 11° a ich charakteristikou je slabšia sladová chuť i horkosť a nižší obsah alkoholu. Svetlým výčapným pivom je v podstate akákoľvek desiatka z bežného pivovaru.

Marcové pivo (Märzen)

V minulosti veľmi obľúbené pivo aj na Slovensku, pochádza pôvodne z Bavorska. Marcové pivo sa varilo od 29. septembra do 23. apríla. Po uvarení sa nechávalo odležať v pivniciach a podávalo sa napr. aj na známom festivale Okoberfest. „Marec“ má stredne plnú až plnú sladovú chuť a suchšie zakončenie. Existuje viacero druhov od svetlého cez polotmavý až po tmavý. Znáмым je napr. bavorský Paulaner s ich pivom Oktoberfestbier.

Okrem toho patria k ležiakom pôvodne polotmavý až tmavý Bock, ktorý je silnejšou verziou ležiaka s obsahom alkoholu cca 6-12% a Viedenský polotmavý ležiak červenohnedej až hnedej farby.

Vrchne kvasené pívá (Ale, ejl)

Pívá typu Ale sú kvasené kvasnicami rodu *Saccharomyces cerevisiae*, ktoré pracujú v rozsahu teplôt cca 13-24°C a pri kvasení sa zhlukujú na hladine, pričom vytvárajú typickú "deku", ktorú je potrebné zbierať. Kvasenie je omnoho rýchlejšie ako pri spodnom kvasení, cca 14 dní. Po vykvasení sa pivo tiež necháva odležať, avšak kratšie ako pri ležiakoch. Pre Ale je charakteristická vyššia sladovosť a jemná kvasnicovo-ovocná, niekedy až korenistá chuť, spôsobená kvasinkami pre vrchné kvasenie. Ale nie sú uhladené ako ležiaky, často ide o pívá s rôznorodými chuťami. Toto pivo sa chmeľí aj ar-

matickými chmeľmi, ktoré umocnia ovocnú alebo korenistú chuť a tiež ho obohatia o nové chute. Ale má pôvod v anglosaských krajinách, avšak v poslednej dobe sa stáva čoraz obľúbenejším aj u nás vďaka rozmachu malých remeselných pivovarov.

K Ale patria tieto základné druhy:

India Pale Ale (IPA)

Pivo pôvodne varené v Anglicku v 18. storočí, určené na export do Indie. Charakteristickým je vyššia stupňovitost, obsah alkoholu a vyššia horkosť spôsobená silnejším chmelením. Farba svetlá až polotmavá. Pív typu IPA je viacero druhov, napríklad v pive american IPA sú použité aromatické americké chmele. Často sa využíva aj prídavné chmelenie za studena, kedy chmeľ do piva neuvoľní horkosť, ale iba svoju arómu, čím sa pivo chuťovo a aromaticky obohatí. Druh session IPA sa vyznačuje nižším obsahom alkoholu a vyššou piteľnosťou.

American Pale Ale (APA)

Je to pomerne mladý druh piva, uvarený v roku 1980 v pivovare Anchor brewing company v USA. Ide o svetlé, vrchne kvasené pivo chmelené americkými aromatickými chmeľmi. Aj tu sa používa chmelenie za studena pre uvoľnenie arómy. Obsah alkoholu je cca 5-6%.

Pšeničné pivo (Weizen, Weissbier)

Je pôvodom z Bavorska, vyrobené z pšeničného sladu, prípadne jeho vysokého podielu. Vôňa aj chuť sú veľmi špecifické a odlišné od ktorýchkoľvek iných druhov piva. Je kvasený špeciálnym druhom kvasiniek, vďaka ktorému v ňom môžeme nájsť chuť po banánoch, klinčekoch, aníze, vanilke, jemnom korení a kvasniciach. Pivo typu weizen je obvykle málo chmelené s minimálnou alebo žiadnou horkosťou, svetložltej až oranžovej farby a silne zakalené vďaka vysokému obsahu zvyškových kvasiniek. Takisto má viacero poddruhov, napr. dunkel weizen je tmavé pšeničné pivo, kristal weizen je filtrované a číre.

Porter / stout

Tmavé vrchne kvasené pivo pôvodom z Londýna. História porteru siaha až do skorého 18. storočia a pôvodne to boli pomerne silné pívá s obsahom alkoholu aj vyše 7%. Porter spoznáte podľa tmavohnedej až čiernej farby a výraznej vône a chuti po pražených sladoch, ktorá pripomína kávu, orechy alebo tmavé sušené ovocie. Ako stout sa pôvodne označovalo silnejšie pivo typu porter. Od tmavých ležiakov sa porter / stout líši menej vodovou, výraznejšou chuťou a suchým zakončením.

Okrem toho poznáme aj ďalšie druhy Ale, horké pivo English Pale Ale (EPA) / bitter, American Black Ale, známe aj ako black IPA, tmavé pivo s výraznou chuťou pražených sladov a vyššou chmeľovou horkosťou a Belgické Ale s nižšou horkosťou.

Remeselné
pivovary
v Bratislave



Bratislavský Meštiansky Pivovar

Drevená 8 a Dunajská 21, Bratislava – Staré mesto



Bratislavský Meštiansky Pivovar nadväzuje na dávnu tradíciu pôvodného Meštianskeho pivovaru „Die Bürgerliche Brauerei“, domácimi zvaného Meštiak. Varilo sa v ňom dobré pivo a príslušná pivovarská reštaurácia bola vychýrená svojou domácou kuchyňou. Nový pivovar funguje na troch poschodiach a návštevníkov chce nalákať na svoje vlastné remeselné pivo. Pivovar je vybavený modernou technológiou. Varenie prebieha klasickou technológiou dvojmutovým spôsobom za použitia tradičných surovín: sladcu, vody, chmeľu a kvasníc, nič iné sa doň nepridáva. Varí sa výlučne z najkvalitnejšieho chmeľu zo Žateckej oblasti, voda použitá na výrobu sa filtruje a upravuje. „Naše pivo je pivo plzenského typu, vyrába sa štandardným procesom spodnej fermentácie,“ vraví sladovník Peter Pramuk.

Pivovar ponúka svoje dva základné ležiaky, Bratislavský ležiak 12° a tmavý Bratislavský Bubák 12°. Okrem piva je súčasťou ponuky dobrý výber ovocných destilátov, whisky, brandy, grappy, likérov, rumov ako aj vína. Vychýrená je kuchyňa, klasická, konzervatívna, poctivá a výdatná domáca, ktorá sa hodí k pivu a snaží sa naviazať na pôvodné prešporské receptúry. Ponúka jedlá studenej aj teplej kuchyne. Šéfkuchár kladie dôraz na sezónnu aktuálnosť niektorých jedál či surovín, ako je špargľa, huby, divina, či zabíjačková sezóna, ktorá spestruje sta-

bilné menu a la carte. Reštaurácia ponúka overené jedlá, ako napríklad sviečková na smotane, kôprová omáčka s domácou knedľou, pečené koleno alebo chutne servírovaná pivárska pochúťka či „tatarák“ s hriankou. Nájdeté tu aj špeciality, ako napr. sladké jedlo, „šufrole“, pochádzajúce zo starého Prešporka. Mladšou, ale oveľa priestrannejšou pobočkou Meštianskeho pivovaru je pivovar na Dunajskej ulici. Ponuka piva a jedla je prakticky totožná s materským podnikom na Drevenej ulici. Na rozdiel od nej je, však, súčasťou pozemku veľká verejná záhrada, kde je v lete radosť pozdievať.



150
Drevená 8

300
Dunajská 21

Otváracie hodiny

Pondelok - štvrtok a sobota: 11:00 - 24:00

Piatok: 11:00 - 01:00 | Nedeľa: 11:00 - 22:00

Kontakt

+421 944 512 265

drevena@mestianskypivovar.sk

+421 948 710 888

dunajska@mestianskypivovar.sk

www.mestianskypivovar.sk

Richtár Jakub

Moskovská 16, Bratislava – Staré mesto

Najstarší bratislavský minipivovar, založený v roku 2009, dostal názov podľa významného rodu bratislavských richtárov Jakubovcov z konca 13. storočia a prvej polovice 14. storočia. Pivovar spolu s Pivovarským hostincem sa nachádza v širšom centre, mimo turistických trás, takže v hostinci stretnete hlavne domácich.



Medzi jeho pravidelne varené pívá patria: 10tka výčapná ANNA, 12tka ležiak JAKUB a 13tka tmavý ležiak KATARÍNA. Obľubu pivných fajnšmekrov získal aj radou príležitostne varených pív: 10tka tmavá výčapná, 12tka ležiak JAKUB PREMIUM, 13tka polotmavý ležiak PECIVÁL, špeciálne pivo zo španielskeho sladu 12tka ležiak Španiel, pivo s pridanou španielskou pšennicou 12tka ležiak ESCANDA, polotmavý ležiak 12tka GEJZA a prvým v Bratislave vareným pivom typu India Pale Ale - IPA LORD. Okrem toho priebežne ponúka remeselné pívá iných slovenských, českých a zahraničných pivovarov. Spolu na 13 pípach. V hostinci organizujú aj riadené ochutnávky iných pivovarov. V ponuke je aj medovina, buď studená alebo teplá a vychutnať sa dá aj destilát Pivovica Jakub. Špecialitou je stredoveký nápoj Korma zložený z troch decilitrov piva a jedného decilitra medoviny.

Priestory Hostinca Richtár Jakub zahŕňajú hlavnú miestnosť s barom o kapacite cca 36 miest, vedľajšiu

miestnosť o kapacite cca 32 miest, salónik o kapacite cca 18 miest a samostatnú fajčiareň s kapacitou 8 miest. V letnom období funguje vonkajšia terasa o kapacite do 90 miest. Interiér hostinca postupne dopĺňa zbierka pivovarských zberateľských artefaktov.

Kuchyňa je zameraná na pochúťky k pivu, nakladaný hermelín, olomoucké syrečky a iné syry, utopence, grilované krídla, klobásy, pražené rybičky, Grundle a podobne.



80

Otváracie hodiny

Pondelok - sobota: 16:00 - 22:00

Nedeľa: zatvorené

Kontakt

+421 940 892 019

hostinec@richtarjakub.sk

f richtarjakub

www.richtarjakub.sk

Zámocký pivovar

Zámocká 13, Bratislava - Staré mesto

Vznik Zámockého pivovaru sa viaže k dátumu 17. novembra 2011. Vznikol ako štvrtý minipivovar v rodine malých reštauračných pivovarov v Bratislave. Vzniku pivovaru predchádzala snaha prevádzkovať kosher reštauráciu, ale nakoľko sa nestretla ponuka s dopytom, majitelia sa rozhodli prehodnotiť koncept a tak vznikla myšlienka založiť pivovar.



Pivovar je situovaný v blízkosti Bratislavského hradu aj centra Starého mesta v pokojnej lokalite bývalého podhradia. Na prízemí má hlavnú reštauračnú časť s počtom 100 miest. Na I. poschodí je situovaný Zámocký pub s 80 až 100 miestami, ktorý slúži najmä na firemné podujatia, koncerty, talk shows a rôzne posedenia. Pre fajčiarov je k dispozícii aj zimná záhrada s kapacitou 25 miest a počas letnej sezóny aj letná terasa s 50 miestami. Pivovar predáva výlučne pivo, ktoré sám vyprodukuje. Pivo čapujú priamo z tankov, kde pivá prechádzajú poctivým procesom ležania. V niektorých prípadoch je to až 4 – 6 týždňov.

Majú 4 pípy, kde pravidelne nájdete:

- Zámockú svetlú 10°
- Zámockú svetlú 12°

- Zámockú tmavú 13°

Na štvrtej pípe menia pivné špeciály, v závislosti od ročného obdobia či dopytu zákazníkov.

- Zámocká polotmavá 11°
- Zámocký Ale 11°
- Zámocký Keller 11°
- Zámocký Rock Beer 12°
- Zámocký Lichtenfeld 13°
- Zámocký Vienna Lager 14°
- Zámocká polotmavá 14°
- Zámocký Bock 15°

Zámocký pivovar má aj kuchyňu, ktorá ponúka tradičné slovenské jedlá ako aj americkú kuchyňu, steaky a burgre. Držia sa zásady, čo najmenej skladovať a variť z čerstvých surovín, čo sa im vďaka ochotným dodávateľom darí. Počas pracovných dní podávajú aj denné menu. V podniku si na svoje prídu aj milovníci vína. Ponúkajú aj prehliadku pivovaru pre skupiny, ktorá je spojená s ochutnávkou piva, výkladom miestneho sládka a prehliadkou pivárskych technológií.



Otváracie hodiny

Pondelok - štvrtok: 11:00 - 23:00

Piatok - sobota: 11:00 - 01:00

Kontakt

+421 915 760 214

zamockypivovar@zamockypivovar.sk

f zamockypivovar.sk

www.zamockypivovar.sk



Kláštorný pivovar

Námestie SNP 8, Bratislava – Staré mesto

Dominantou Námestia SNP je kostol a bývalý kláštor Milosrdných bratov z konca 17. storočia, kde sa v barokových pivniciach nachádza Kláštorňý pivovar. V novembri roku 2015 posvätil prior Milosrdných bratov varňu a priestory nového pivovaru a pod dohľadom sládkov uvarili prvé kláštorňé pivo. Pivo varia z prvotriednych tradičných surovín, bez pridania akýchkoľvek prídavkov alebo zmesí, čiže vždy čerstvo namletého sladku, filtrovanej vody, kvalitného žateckého chmeľu a čerstvých pivovarských kvasníc.

Nosným produktom je pivo plzenského typu, Kláštorňý ležiak 11°. Prvé kvasenie prebieha ako kedysi v otvorených spilkách niekoľko dní a následne pivo leží v ležiackych tankoch 22 dní. Touto tradičnou cestou vznikne poctivé a chutné nepasterizované živé pivo výraznej chlebovej vône a príjemnej horkosti. Na jeho výrobu dohliada najdlhšie slúžiaci sládek v Čechách, majster Ivan Chramosil a jeho kolega, v slovenskom pivovarníctve už známy Roman Kozák. Počas roku prinášajú zákazníkom aj špeciály, medzi ktorými treba spomenúť obľúbený tmavý ležiak Ivan 14° alebo Sv. Hildegardu, svetlý 13° špeciál s pridaním špaldy.

Technológiu pre pivovar vyrobil tradičný český podnik Pacovské strojírny, ktorým sa podarilo skĺbiť požiadavku na tradičné spracovanie medenej varne s najmodernejšou technológiou. V priestoroch kláštorňých pivníc môžete na požiadanie vykonať organizovanú prehliadku pivovaru a sledovať sládkov pri práci, pri mletí sladku, varení piva, spílení alebo plnení sudov. V jednoduchej ukážke každý pochopí výrobu piva, ochutná suroviny, z ktorých sú vyrobené a uvidí naživo kvasenie piva. V cene ochutnávky piva je moderovaná prehliadka pivovaru v trvaní 40 min a ochutnávka 2 x 0,25 l piva (dva druhy tradičných českých spodne kvasených

nepasterizovaných ležiakov), k pivu tradičný pivný praclík.

Pivovar ponúka aj kvalitnú gastronómiu. Okrem pochutín k pivu ako je nakladaný hermelín alebo domáce paštéty sú to aj teplé jedlá slovenskej a stredo európskej kuchyne, vrátane denného menu. Produkciu Kláštorňého pivovaru čapujú aj ďalšie podniky rovnakého majiteľa, Bratislavská reštaurácia, jedna z najväčších reštaurácií v Európe s kapacitou do 800 miest, ktorá je hneď v susedstve, ako aj obľúbený podnik mladých Slovákov pub na Obchodnej ulici. Oplatí sa v nich zastaviť a ochutnať poctivé ležiaky.



Otváracie hodiny

Pondelok - nedeľa: 12:00 - 24:00

Kontakt

+421 907 976 284

rezervacie@slovakpub.sk

Klastornypivovar

www.klastornypivovar.sk

Ružinovský pivovar Komín

Miletičova 17, Bratislava - Ružinov

130

Otváracie hodiny:
 Pondelok: 10:00 - 23:00
 Utorok - streda: 10:00 - 01:00
 Štvrtok - sobota: 10:00 - 02:00
 Nedeľa: 11:00 - 23:00
Kontakt
 +421 944 737 688
 info@pivovarkomin.sk
 pivovarkomin
www.pivovarkomin.sk

Jediný ružinovský pivovar bol založený v roku 2015 na oblúbenom Trhovisku Miletičova v priestoroch bývalého bitúnka. Jeho dominantou je tehlový komín, ktorý si pivovar dal do emblému. Pivovarská reštaurácia má pekné a pomerne veľké priestory na dvoch poschodiach. Na varenie piva dohliada mladý, ale skúsený sládok Peter Chňupa, držiteľ ocenenia Sládok roka za rok 2015. Stála ponuka piva sa skladá z ležiakov, ktoré dopĺňajú aj vrchné kvasené piva, všetky s názvom Komín:

Svetlý ležiak 11° - varia ho tradičným spôsobom na dva rmuty z moravského humnového sladú a chmeľov zo žateckej oblasti. Hodí sa na celovečerné popíjanie, ale aj na príležitostné vychutnávanie poctivej klasiky. Polotmavý ležiak 12° je pivo

s o niečo plnším telom, než jeho svetlý brat a so sytejšou farbou, ktorú zabezpečuje prídanie mníchovského a karamelového sladú. Bohatšia sladová aróma a chuť sú doplnené českými chmeľmi, ktoré zabezpečujú vyváženosť.

IPA 15° sa vyznačuje intenzívnou horkosťou a mohutnou chmeľovou arómou a chuťou. Pivo ponúkajú aj v umelých fľašiach. Ponuku dopĺňa pomerne bohatý výber kvalitných destilátov, whisky, rumov, koňakov a podobne. Súčasťou je oblúbená reštaurácia s poctivými domácimi jedlami, ktorá ponúka to najlepšie z českej, slovenskej a maďarskej kuchyne. Okrem stálej má aj sezónnu ponuku na špeciálnom týždennom lístku a tiež hojne navštevované denné menu.

Mestský pivovar Alžbetka

Mickiewiczova 1, Bratislava - Staré mesto

250

Otváracie hodiny:
 Pondelok: 10:00 - 23:00
 Utorok - streda: 10:00 - 01:00
 Štvrtok - sobota: 10:00 - 02:00
 Nedeľa: 11:00 - 23:00
Kontakt
 +421 944 737 688
 info@pivovarkomin.sk
 pivovaralzetka

Je pobočkou Pivovaru Komín v kultovom objekte, v historicky hodnotnej rokokovej budove Alžbetka. Pivovar disponuje tisíclitrovou varňou a 12 tankami. Koncept reštauračného pivovaru je totožný s materským Komínom. Na výčape majú trojicu pív, ktoré zákazníci poznajú z Ružinovského pivovaru. V Alžbetke však nechcú zostať len pri svetlom, po-

lotmavom ležiaku a IPA, ale tým, že pivo varia na dvoch miestach, vzniká priestor pre rozšírenie ponuky na päťicu domácich pív, ktoré nesú meno Komín. Aj v Alžbetke ponúkajú kvalitnú domácu uhorskú kuchyňu v reštaurácii s úctyhodnou kapacitou 250 miest.



Starosloviensky pivovar

Vysoká 15, Bratislava - Staré mesto

Pivovar založili dvaja mladí chalani v roku 2011. Reštauračnú prevádzku otvorili o rok neskôr. Ich cieľom bolo priniesť do Bratislavy kvalitné pivo a tradičnú slovenskú kuchyňu, ktorú časom obohatili o divinové špeciality. Syry a bryndzu dovážajú z najväčšej a najstaršej bryndziarne a syrárne vo Zvolenskej Slatine, ktorá vyrába bryndzu nepretržite od roku 1797. V priestoroch reštaurácie je možnosť si zakúpiť tradičné slovenské syry (ovčí syr, bryndza, žinčica, korbáčiky, parenica a podobne) a med z malokarpatskej oblasti. Zo syrov robia výborné slovenské jedlá ako halušky, strapačky, pirohy, grilovaný oštiepok, grilovanú parenicu a podobne. Divina v ich kuchyni je výhradne zo slovenských revírov. Z nej pripravujú napríklad jelení či divinový guláš.

Aj pivo vyrábajú z tradičných surovín, sladu, vody, chmeľu a kvasiniek, jednoducho ako za starých čias. Hoci má kvasinkové pivo krátku trvanlivosť, má vysokú nutričnú hodnotu a množstvo zdraviu prospešných látok ako vitamíny skupiny B, vápnik, horčík, fosfor, draslík a ďalšie.

Na deviatich výčapoch predávajú len pivo, ktoré sami varia:

- Pressburg 10°
- Pressburg 11°
- Pressburg 12°
- Pressburg pšeničné 12°
- Pressburg polotmavé 12°
- Pressburg Porter 13°
- Pressburg Single HOP ALE 12°
- Pressburg EPA 13°
- Pressburg IPA 14°

Viacere druhy aj fľaškujú, takže si svoje obľúbené pivo môžete vziať so sebou domov. Ak by vám nestačila fľaška, môžete si v pivovare objednať aj celý sud.

V reštaurácii majú k dispozícii dve samostatné miestnosti, každú s kapacitou 80 osôb. V lete si môžete posediť na príjemnej tichej terase vo dvore, tiež s kapacitou 80 osôb.



Otváracie hodiny

Pondelok - štvrtok: 14:00 - 23:30

Piatok - sobota: 14:00 - 02:00

Nedeľa: zatvorené

Kontakt

+421 911 766 076

Objednávky sudové pívá: +421 903 725 280

info@staroslovienskypivovar.sk

Starosloviensky Pivovar

www.staroslovienskypivovar.sk



Pivovar Shenk a Výčap U Ernőho

Námestie SNP 25, Bratislava - Staré mesto

Shenk je rodinný, remeselný, produkčný pivovar, v ktorom veria v pivo, ako pravý nefalšovaný produkt, v jeho najprirodzenejšej a najzdravšej forme – čerstvé, nefiltrované a nepasterizované. Pohár piva je pre nich degustačné dobrodružstvo a divoká cesta, na ktorej objavujú rozmanité chute, vône, farby a zažívajú veľa zábavy. Ich pivá sú vyrobené nielen z vody, jačmenného sladku a chmeľu, ale aj z pšenice, ryže, kukurice a raže. Pri príprave piva radi experimentujú a pivo nedajú do distribúcie, kým s ním nie sú na 100% spokojní. Používajú vlastné receptúry a poctivé suroviny, aby vám dali to najlepšie. Každé ich pivo za sebou ukrýva príbeh a divokú cestu. Ich motto: netreba to brať vážne, je to len pivo!

Výčap U Ernőho je pomenovaný na počesť Ernő Dvoráka, majiteľa prevádzky známej pod menom U bieleho holuba, ktorú prevádzkoval na rovnakom mieste, ako je dnes Výčap. Ernőv obchod bol na mieste, kde stojí Stará Tržnica, ešte pred jej postavením v roku 1910. Keďže bol kvôli jej výstavbe nútený zbúrať svoj dom, mestská rada považovala za vhodné, aby mu priestor prenajala. Vo Výčape u Ernőho ponúka Pivovar Shenk vďaka jedinečnej technológii pivo v tej najčerstvejšej možnej podobe vďaka čapovaniu z pivovarníckych tankov.

Denná ponuka je zložená zo 4 druhov piva Shenk a 1 pivného hostá z rôznych slovenských remeselných pivovarov.

Z tankov čapujú:

- Bohumil 11 - svetlý výčapný ležiak
- Uršúľa 13 - tmavé pivo
- Arthur 13° - vrchné kvasené za studena chmelené červené pivo
- Aladár 13° - nadyimovaný kukuričný ležiak
- Helmut 12 - kvasnicové pšeničné pivo
- Pamela 11 - svetlé vrchné kvasené "plážové" pivo
- Eddy 13° - kyslé pšeničné pivo



70

Otváracie hodiny

Pondelok - štvrtok: 11:00 - 23:00

Piatok - sobota: 11:00 - 01:00

Kontakt

+421 903 109 755

+421 903 958 596

matej@pivovarshenk.sk

ivan@pivovarshenk.sk

www.pivovarshenk.sk

DUNAJSKÝ PIVOVAR

BEER - RESTAURANT - HOTEL

★★★★

Dunajský pivovar

Tyršovo nábrežie, Bratislava - Petržalka



300

Otváracie hodiny

Pondelok - štvrtok: 11:00 - 23:00

Piatok - sobota: 11:00 - 01:00

Kontakt

+421 948 418 934

dunajskypivovar@dunajskypivovar.sk

www.dunajskypivovar.sk

Dunajský pivovar je unikátny projekt, ktorý spája výnimočnosť, tradíciu a chuť na palube veľkej lode. Prvý pivovar priamo na Dunaji založili v roku 2014 s cieľom dať návštevníkom skutočný zážitok s atmosférou Bratislavy. Na moderne zrekonštruovanej lodi sa okrem pivovaru nachádza kvalitná reštaurácia a hotel. Dunajský pivovar je pobočkou Patrónskeho pivovaru a ponúka aj rovnaký sortiment piva, nefiltrované a nepasterizované ležiaky Patrón,

ktoré priebežne dopĺňajú pivné špeciály. Pivo sa pritom varí priamo na lodi a varné zariadenia sú estetickým doplnkom interiéru. Reštaurácia ponúka na viacerých poschodiach výber najlepších českých a slovenských jedál. V lete je nádherný výhľad na rieku a centrum Bratislavy zo sviežej slnečnej terasy. Hotel poskytuje ubytovanie v netradičnom prostredí v 19 dvojposteľových kajutách rozmiestnených na troch poschodiach.

Patrónsky Pivovar

BEER - RESTAURANT - BAR

★★★★

Patrónsky pivovar

Brnianska 57, Bratislava - Staré mesto



100

Otváracie hodiny

Pondelok - štvrtok: 11:00 - 23:00

Piatok - sobota: 11:00 - 01:00

Nedeľa: 11:00 - 22:00

Kontakt

+421 2 5441 0230

patronskypivovar@patronskypivovar.sk

www.patronskypivovar.sk

Je to jeden z najstarších minipivovarov v Bratislave s ročnou kapacitou 1300 hektolitrov. Prvá várka tu bola uvarená v roku 2010. Pivo Patrón je vyrobené z prvotriednych vyberaných surovín, spracovaných špičkovou technológiou, a varené podľa originálnej rodinnej receptúry. Toto pivo je na rozdiel od bežných pív nefiltrované, čisto prírodné, nepasterizované a chemicky neupravované. Farbu a chuť mu dávajú jedine rôzne zmesi sladov, chmeľu a kvasníc. Základná ponuka ležiakov je: Patrón

svetlý 11,5° je kvasinkové, čisto prírodné pivo, vyrobené z plzenského sladov, žateckého chmeľu, pivovarníckych kvasníc a kvalitnej upravenej vody. Patrón tmavý 13° je pivo vyrobené z rôznych druhov výberových sladov, karamelu, žateckého chmeľu, pivovarníckych kvasníc a vody. Miestny sládek sleduje aj pivovarnícke trendy a pravidelne prináša bohatú a obľúbenú česko-slovenskú kuchyňu.



Fabrika

Štefánikova 4, Bratislava - Staré mesto



Štýlová pivná reštaurácia v širšom centre s veľkou kapacitou. Pre Fabrika varia sládkovia Peter Chňupa a Michal Hatala nasledovne pívá:

- FABRIKA F 12° lager. Ležiak plzenského typu vyrobený z najkvalitnejších moravských sladov a českých chmeľov. Toto pivo sa vyznačuje bohatou penou a tradične miernou vyššou horkosťou.
- FABRIKA F 14° APA. Pivo typu American Pale Ale vyrábané z najkvalitnejších moravských sladov a amerických chmeľov metódou vrchného kvasenia. Vyznačuje sa bohatou penou a širokou škálou ovocno-chmeľových vôní a chutí.
- FABRIKA 12° Weizen. Veľmi obľúbené svetlé pšeničné pivo. Má príjemnú arómu, ktorú okamžite sprevádza chuť citrusových plodov, muškátu, vanilky, banánov, až po končiacu jemne kyslú osviežujúcu chuť citrónov. Pivo, ktoré má byť mútne a kyslé.
- FABRIKA 13° Dark lager. Tmavé pivo vyniká jemnou a vyváženou chuťou, ktorá sa skôr prikláňa k suchým tónom kávy a tmavej čokolády. Varené výhradne z moravských humnových sladov a zachmeľené jemným chmeľom odrody Žatecký poloraný červenák, ktorý mu dodáva dochuť charakteristickú pre klasické pívá českého typu.
- Ako sezónny špeciál ponúkajú napr. Stout 16°.

Reštaurácia ponúka nadštandardne vysoký sortiment rumov z rôznych svetových oblastí, taktiež veľa druhov whisky a ovocných destilátov aj zo Slovenska. Má tiež veľmi bohatú ponuku - viac ako 200 domácich aj svetových vín.

Čo sa týka jedla, tak vďaka bohatosti jedálneho lístka sa nedá spomenúť všetko. Ponúkajú klasické pochutiny studenej aj teplej kuchyne k pivu ako syrové nugetky, nátierky, krídielka, rebierka, rezne, guláš, fish and chips ale aj vyprážený syr, všetko v nadštandardnej kvalite. Najviac sa ale preslávil ich FABRIKA burger. V jedálnom lístku nájdete mnoho chutných jedál pripravovaných z najkvalitnejších surovín, z ktorých si vyberie každý. Ponúka tiež obedové menu. V lete je možné sedieť vonku na veľkej terase.



Otváracie hodiny

Pondelok - štvrtok: 11:30 - 24:00

Piatok: 11:30 - 01:00

Sobota - nedeľa: 11:30 - 24:00

Kontakt

+421 901 902 683

restaurant@fabrikapub.sk

f fabrikapub

www.fabrikapub.sk

Y
RAJ

ZĽAVOVÉ KUPÓNY

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠ
PROD
KUPÓNY NI
KUMU

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠ
PROD
KUPÓNY NI
KUMU

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠ
PROD
KUPÓNY NI
KUMU

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠ
PROD
KUPÓNY NI
KUMU

PIVNÝ RAJ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ

PIVNÝ RAJ
ZĽAVA
10%
NA VŠETKY
PRODUKTY
KUPÓNY NIE JE MOŽNÉ
KUMULOVAŤ



PIVNY



HOSTINEC
MÚZEJNÝ PIVOVAR

Múzejný pivovar

Linzbothova 16, Bratislava - Podunajské Biskupice

Múzejný pivovar je jediným štátnym minipivovarovom v tomto bedekri. Otvorený bol v roku 2013 ako súčasť Múzea obchodu, ktoré patrí pod Ministerstvo hospodárstva SR. Interiérom pripomína repliku mestského hostinca zo začiatku 20. storočia. Celý interiér je ladený do tmavohneda a je prepracovaný do najmenších detailov. Nábytok, drevené obloženie, výčapný pult aj regál vyrobila podľa dobovej predlohy firma na historické hostinské interiéry. Dojem dotvárajú stoličky thonet a steny vymalované secesnými motívmi. Interiér dopĺňa aj obraz cisára Františka Jozefa a ocenenia pív Múzejného pivovaru z celoslovenskej súťaže Pivná korunka. Aj osvetlenie zabezpečujú dobové lampy. Hostinec je malý, ale veľmi útulný.

V interiéri hostinca sú osadené varné technológie v tradičnom štýle, mosadzné varné kade a spilky. Technológiu dodala firma bývalého sládku Plzenského pivovaru Josefa Krýsla, jedného z najznámejších českých sládkov. Pod budovou sa nachádza chladná ležiacka pivnica.

Miestne pivo znesie podľa odborníkov aj najprísnejšie kritériá.

Stála ponuka pív sa skladá z ležiakov aj Ale:

- Múzejné svetlé
- Múzejné tmavé 13°
- Múzejné IPA 13,5°
- Múzejné Red Ale 13°

Približne raz za dva mesiace varia špeciály napr. Porter 17%, Dunkelweizen, Jesenný Bock 15%, Pšeničné pivo 13% a pod.

Ako jednoduché občerstvenie k pivu ponúkajú utopence, nakladaný hermelín a slané tyčinky.

Pri prehliadke múzea môžete vidieť aj jedinečnú exkurziu výrobou piva s výkladom miestneho sládku.



30°

Otváracie hodiny

Pondelok: zatvorené

Utorok - nedeľa: 17:00 - 22:00

Kontakt

+421 2/452 431 67

muzeumobchodu@gmail.com

f hmpmob

www.muzeumobchoduba.sk



HOPS

Vilová 4, Bratislava - Petržalka

Prvý petržalský minipivovar sídli v klasickom pube uprostred sídliska. Pivo je majiteľov nápoj radosti a dobrej nálady. Pivovar HOPS je pretavením nadšenia a záľuby kolektívu pivovaru z piva, do jeho varenia a podávania s cieľom sprostredkovať gastronomický zážitok čo možno najväčšiemu okruhu milovníkov piva. Ich pívá sú prevažne povtivé, nepasterizované a nefiltrované ležiaky, varené remeselným spôsobom z tých najlepších surovín a to sladu, chmeľu a vody bez použitia akýchkoľvek konzervantov, dochucovadiel, koncentrátov a pod. Pivo sa u nich varí, kvasí, leží a čapuje pod jednou strechou. U nich varené pívá ponúkajú len na svojom výčape.

A k tomu špeciálne pívá podľa ročného obdobia. Okrem toho sú k dispozícii aj destiláty a vína prevažne slovenských vinárov. V podniku ponúkajú aj jedlá vhodné k posedeniu pri dobrom pive, ktoré sa obmieňajú podľa sezóny. Reštaurácia je známa predovšetkým vďaka vypráženým reznom z dvoch druhov mäsa, ale majú aj hovädzí guláš, bravčové rebrá, koleno, hamburgery či bryndzové halušky.



Otváracie hodiny

Pondelok - štvrtok a nedeľa: 11:00 - 23:00
Piatok - sobota: 15:00 - 24:00

Kontakt

+421 905 722 870
pivovarhops@gmail.com
f Pivovar HOPS
www.pivovarhops.sk



PIVOVAR U ÁBELA

U Ábela

Pri vinohradoch 31, Bratislava - Rača

Pivovar U Ábela vznikol v Rači v roku 2017 s cieľom dlhodobo prinášať kvalitné pivo nielen miestnym, ale všetkým milovníkom remeselných pív. Keďže Pivovar u Ábela je štedrý na priestor, majitelia vytvorili v pivovare jedinečný pub, kde je možné pivo degustovať, porozprávať sa so sládkom, zabaviť sa, či ochutnať niektorú z domácich špecialít. Pub, ktorý je priamo prepojený s technologickou časťou, má kapacitu až 120 ľudí a je vhodným priestorom aj pre koncerty, firemné večierky a oslavy rôzneho druhu.

Pivovar s varnou kapacitou 1000 hektolitrov ročne ponúka klasický ležiak aj vrchné kvasené pívá vyrobené podľa receptúry skúseného sládku Igora Richtárika. Ten vychádza zo svojich vyše dvadsaťročných skúseností práce v slovenských pivovároch. Pre návštevníkov pivovaru U Ábela pripravil okrem výčapného ležiaku Kompánija 11° aj vrchné kvasené pívá v štýle ALE. Konkrétne ide o pívá typu APA, IPA a tiež tmavé pivo typu Stout. Keďže na lokálnosť si U Ábela potrpia, zodpovedajú tomu aj názvy pív vychádzajúce z miestneho nárečia ako Cigorka írsky stout 13°, Alster hnedé britské pivo 13°, Hepa American IPA 14°, či Ompr APA 12°, či špeciálny ležiak bavorského typu Račišdorfer 13°. Pivovar páli aj svoju vlastnú pivovicu Račanský bošček 52%. Na zákazníka čaká vždy deväť pív na výčape, preto je ponuka piva pravidelne obohacovaná aj o zaujímavé pívá z domácej i zahraničnej pivnej scény. Svoje pivo predávajú v sudoch aj vo fľaškách, a to aj v darčekom balení. „Podporujeme taktiež domovaričov a spravíme radosť každému záujemcovi o vlastnú značku – pivo s vlastnou etiketou,“ hovorí spolujateľ Juraj Saktor.

U Ábela myslia aj na cyklistov a turistov, ktorí nájdu v ponuke výbornú kávu, kvalitný čaj, čapovanú kofolu či račianske Pazderáky. Okrem toho ponúkajú



aj zaujímavé jedlá studenej kuchyne vhodné k pivu, ako sú nátierky, obložené klobásové, salámové a syrové misy, utopence, nakladaný hermelín, všetko za veľmi príjemné ceny.

Podnik je veľmi priestranný, bez terasy, ale s možnosťou parkovania priamo pred vchodom.



120

Otváracie hodiny

Pondelok - štvrtok a nedeľa: 16:00 - 22:00

Piatok - sobota: 16:00 - 00:00

Kontakt

+421 907 276 183

roman@uabela.sk

www.uabela.sk



Pivovar General

Magnetová 13, Bratislava - Nové mesto



Pivo fľaškujú a plnia do päťlitrových sudov. Hlavným sládkom pivovaru General je Miro Bandžuch so skúsenosťami z pivovaru Richtár Jakub.

Pivovar General ponúka:

- Letník 11° ALE
- Grunt 11° Ležiak
- Grunt 12° Ležiak
- General APA 13°
- General Red IPA
- Magnetík 13° APA
- Heckler 14° American Amber Ale

Pivo General predáva obchod Beer station v Tesco na Zlatých pieskoch, Klub Umelcov na Dostojevského rade, pub Žil Verne alebo pivotéka Sto pív. Sú prítomní aj na každom lepšom pivnom festivale ako Bratislavský oktoberfest alebo Salón Piva v Starej Tržnici.

Kapacitne najväčší spomedzi všetkých bratislavských minipivovarov nesie príznačné meno General. Pivovar sa nachádza v priemyselnej časti Bratislavy v existujúcom objekte na Magnetovej ulici. Za pivovarom stojí Michal Kováč, ktorý rozbiehal bratislavskú pivotéku Sto pív. General je produkčným pivovarom s kapacitou 1320 hektolitrov za rok, ale nemá vlastnú krčmu. Pivo dodáva do viacerých podnikov a zaujať chce aj cenotvorbou. Nechcú variť lacné pivo, chcú ísť zlatou strednou cestou. Na varení piva nechcú zbohatnúť, cieľom je vytvoriť životaschopný ekonomický model. „Pivo musí mať obrat a ten zabezpečí vhodná cena a zároveň kvalita,“ vysvetľuje majiteľ. Až 80 percent ponuky tvorí produkcia ležiakov. V ponuke však sú aj rôzne experimenty, IPA, APA či rôzne tmavé pivá.



Kontakt

+421 915 723 158

pivovar@pivovargeneral.sk

Pivovar General

www.pivovargeneral.sk

Na skok
od Bratislavy



JAMA Craft Brewery

Pezinská 54, Chorvátsky Grob

Pivovar JAMA začal svoju históriu písať v roku 2011 ako domovaričský. Jeho zakladateľ Martin Lučko začal objavovať svet piva, ktorý nie je len o svetlom a tmavom pive. Pár pre radosť kamarátov uvarených pív a neskôr menšie úspechy na súťažiach ho priviedli až k vlastnému pivovaru v obci Chorvátsky Grob, kde koncom roka 2014 navaril prvé pivo.

Pivovar dostal meno po zakladateľovi Martinovi



a jeho manželke Janke. Odvtedy pivovar JAMA varí moderné a pestré remeselné pívá zo slovenského sladku a svetových chmelov. Pravidelne prináša nové a netradičné pívá aj vo fľašiach so zábavnými etiketami, ktoré prinášajú jeho zákazníkom radosť z piva a chuť dať si „Ešte jedno“..., alebo „Splatter“, „Terezu“, či iný z ich špeciálov.

Súčasťou pivovaru je štýlový JAMA pub so siedmimi pípami, kde môžu zákazníci ochutnať všetky novinky z pivovaru, ale aj pívá varené v spolupráci s inými pivovarmi. Organizujú sa tu aj menšie koncerty a filmové večery. V letnom období môžu zákazníci využiť aj letnú terasu.



Medzi najznámejšie pívá JAMY patria:

- Tereza 11°, Pale Ale
- Jarkko Ruttu 12°, Pale Ale
- Mačeta 14° new england IPA
- No disco tonight – target smash ipa 14°
- Splatter 14° IPA

Ale tiež sezónne špeciály:

- Kozy von – session IPA 12° letná edícia
- Kozy dnu – session IPA 12° zimná edícia
- Tekvičnô pivo 13° pumpkin + ginger
- Ešte jedno... – saison 11°

Pivo plnia do 30 a 50 litrových sudov, 0,5 l sklenených a 1,0 l PET fliaš. Na objednávku aj 0,33 l sklo. Počas letnej sezóny aj 5 l súdky.



Otváracie hodiny

Pondelok a nedeľa: zatvorené

Utorok - nedeľa: 14:00 - 20:00

Streda a sobota: 14:00 - 22:00

Kontakt

Rezervácie: +421 948 721 306

Obchod: +421 918 212 446

majer@pivojama.eu

f JAMA.brewery

www.pivojama.eu

Kočovné
pivovary
v Bratislave



Damian Gypsy Brewery

Trenčianska 56/F, Bratislava – Ružinov



60

Otváracie hodiny

Pondelok - piatok: 10:00 - 22:00

Sobota: 17:00 - 22:00

Kontakt

+421 915 896 584

objednavky@pivodamian.sk

f pivodamian

www.pivodamian.sk

Bar Damian spolu s pivotékou Damian Bottle Shop je hlavným stanom kočovného pivovaru Damian Gypsy Brewery. Vznikol v roku 2014 spoluprácou Damiána Veisa a sládku Petra Chňupu (Fabrika, Komín). Bar Damian ponúka na 22 rotujúcich pípach svoje vlastné pívá, minipivovary z distribúcie Damian a hosťujúce slovenské minipivovary. Okrem čapovaných si môžete objednať aj jedno z vyše 200 zchladených druhov fľaškových pív či

ciderov. Nechýba ani víno od lokálnych malých vinárov, prémiové destiláty a to všetko doplnené studenou kuchyňou k pivu. Spomedzi vlastných pív sa najčastejšie objavujú na výčape:

Damian Never Sober Never Drunk Session IPA 11°, Damian Pale Ale 12°, Damian Lichtenhainer 12°, Damian Oktoberfest 13,9°, Damian San Diego IPA 14° a ďalšie.



Parom

Bratislava

Kontakt

+421 908 810 004

+421 902 948 007

pivoparom@gmail.com

f pivoparom

K domovaričstvu sa sládek Andrej Krajča dostal v Kanade pred 10 rokmi. Spolu so spolumajiteľom Slavomírom Ťurekom si zvolili názov podľa staroslovanského boha hromov a bleskov Perúna. Momentálne varia vrchne kvasené pívá, baví ich experimentovať s rôznymi prísadami, ktoré dávajú pivám iný rozmer a vytvárajú nové chute. Ponuka pív:

Proglas – American Amber Ale 12°, Lugales – Session India Pale Ale 11°, Triglav – India Pale Ale 15°, Kračúň – svetlý milk stout 15,5°. Domovským podnikom Paromu je pivotéka More piva v Dúbravke. Parom nájdete aj v Le Šenk, Urban House, Richtár Jakub, Bokovka, Wolker a v Staromeštianskej pivoteke.



Unorthodox Brewing

Bratislava

Kontakt

+421 903 461 405

kazator@gmail.com

 Unorthodox Brewing

Je im jedno, čo si o nich myslia iní ľudia - nie je im ale jedno, čo si myslia o ich pive. Do každej kvapky vložili svoje srdcia a duše a dbajú o to, aby bolo vždy osviežujúce a chutné. Takže prestaňte byť opatrní a konzervatívni! Zdvihnite pohár a napite sa! Buďte divokí, odvážni a bezprostrední. Staňte sa neortodoxnými! Za kočovným pivovarom Unorthodox Brewing stojí jeden z najrešpektovanejších slovenských sládkov, Vladimír Kaznakov. Je to

jeden z najkreatívnejších minipivovarov na Slovensku, ktorý je uznávaný aj na medzinárodnej craft beer scéne. Medzi jeho úspešné piva patria napr. Wendigo IPA, Deadraiser Belgian Sour IPA, Vortex American saison, Blood River lager 14° či Red Wedding Belgian Ale. Tieto pivné špeciály je možné nájsť v Salóne pív, Le Šenku, u Richtára Jakuba v Bratislave a v Sklepe Pube v Senici.



I. Lamačský remeselný pivovar Garáž

Bratislava

Kontakt

+421 905 693 056

pivovargaraz@gmail.com

 pivovargaraz

Jeden z najmladších minipivovarov, ktorý sa hlási k punkovej subkultúre, sa stal príjemným objavom roka 2017. Sládkom je Marián Latka z Lamača, ktorý v roku 2016 navaril svoju prvú 20 litrovú vzorku vo svojom dome doslova v garáži. Varia zatiaľ len niekoľko druhov vrchné kvasených pív, ktorým dá-

vajú žartovné názvy ako IntelektuALE 12°, Mudrlant IPA 13°, Gulerváč New England IPA 14° a PAPAľáš 14°. Momentálne varia kočovne v pivovare Sessler v Trnave alebo v pivovare Žiwell v Piešťanoch. Pivo od Garáže v Bratislave pravidelne čapuje a predáva aj vo fľaškách pivotéka Pivný raj.

Pivárne a pivotéky
s remeselným pivom
v Bratislave

ŽIL
VERNE
CRAFT BEER PUB

Žil Verne

Panská 13
Bratislava - Staré mesto

Štylová pivotéka v historickej budove. Na deviatich pípach obmieňa pravidelne slovenské, české ale aj svetové remeselné pívá. Stálu ponuku tvoria ich vlastné pívá, ležiak Veľký hrdina 12°, IPA Vynález skazy a ďalšie.



70

Otváracie hodiny

Pondelok - štvrtok: 16:00 - 22:00

Piatok - sobota: 12:00 - 02:00

Nedeľa: 12:00 - 24:00

Kontakt

+421 915 671 145

zilvernecraftbeerpub@gmail.com

f Žil Verne



100pív

100 pív

Medená 33
Bratislava - Staré mesto

Bar a pivotéka nachádzajúca sa blízko centra mesta. Zameriava sa len na remeselné pívá zo Slovenska, z Čiech a aj zvyšku sveta (Belgicko, Dánsko, Holandsko, Španielsko, USA atď.). V pivotéke majú v ponuke viac ako 100 druhov pív, ktoré sú doplnené 6 pivami na výčape.



40

Otváracie hodiny

Pondelok - piatok: 12:00 - 22:00

Sobota - nedeľa: 15:00 - 22:00

Kontakt

+421 948 405 409

info@100piv.sk

f poctivepivko

www.100piv.sk

KAVIARSKÁ BAR
STEINPLATZ
OD ROKU 1978

Steinplatz

Kamenné námestie
Bratislava - Staré mesto

Miniaturný podnik ponúka v centre Bratislavy dvanásť pív s ponukou remeselných pív z celého Slovenska a Česka. Ponuka na pípach sa často mení, no majú aj stále, napríklad vlastné pivo Einstein.



30

Otváracie hodiny

Pondelok - štvrtok: 16:00 - 04:00

Piatok - sobota: 16:00 - 05:00

Nedeľa: 17:00 - 04:00

Kontakt

+421 944 596 759

nikita.cebo@gmail.com

f steinplatz



Hostinec na Šanci

Šancová 54
Bratislava - Staré mesto

Útulná piváreň v rustikálnom štýle, kde hrá rocková hudba. Na výčape sú v stálej ponuke pívá trnavského pivovaru Sessler a Jama Craft Brewery. Na troch rotujúcich pípach sa striedajú pívá iných malých slovenských a českých pivovarov.



80

Otváracie hodiny

Pondelok - nedeľa: 15:00 - 23:00

Kontakt

+421 917 941 562

hostinecnasanci@gmail.com

f hostinec.nasanci



Staromeštianska
pivoteka

Staromeštianska pivoteka

Sládkovičova 11
Bratislava - Staré mesto

Vznikla v roku 2014 v historickej pivnici blízko centra mesta. Ponúkajú vždy jedenásť pív na výčape, z toho 10 remeselných slovenských a jedno zahraničné.



80

Otváracie hodiny

Pondelok, utorok a sobota: 16:00 - 22:00

Streda - piatok: 16:00 - 23:30

Nedeľa: zatvorené

Kontakt

+421 2 207 594 61

pivoteka@staromestan.beer

www.staromestan.beer



SINCE
craft
BEER
gallery
BRATISLAVA

Craft Beer Gallery

Pribinova 4
Bratislava - Staré mesto

Jedna z najväčších a najmodernejších pivotiek v Bratislave. Na dvoch poschodiach ponúka v 33 pípach bezkonkurenčne najväčší výber remeselného piva na výčape v Bratislave.



200

Otváracie hodiny

Pondelok - štvrtok a nedeľa: 10:00 - 24:00

Piatok - sobota: 10:00 - 02:00

Kontakt

+421 911 830 187

craft@b33r.sk

 Craft.B33R.Gallery

www.b33r.sk



NO
BELL
CRAFT BEER

NoBell Craft beer

Lenardova 2/A
Bratislava - Petržalka

Pivoteka, pub a remeselný pivovar založený v roku 2017. Vo svojich priestoroch ponúka 8 druhov čapovaného piva a viac ako 200 druhov fľaškového piva, hlavne zo Slovenska ale aj Čiech a celého sveta.



40

Otváracie hodiny

Pondelok - štvrtok: 12:00 - 22:00

Piatok - sobota: 12:00 - 24:00

Kontakt

+421 903 715 035

miskov.miskov@gmail.com

 Nobell - CRAFT BEER



PIVNÝ RAJ

Pivný raj

Rožňavská 1A
Bratislava - Nové mesto

Jedna z najväčších pivotiek v Bratislave s pestrou ponukou fľaškových pivných špeciálov z celého sveta. Predáva pivo slovenských, českých, ale aj raritných svetových výrobcov. Pivný raj organizuje aj sezónne pivné festivaly v rámci budovy Freshmarketu, kde sídli.

Otváracie hodiny

Pondelok - piatok: 08:00 - 19:00

Sobota: 07:00 - 16:00

Nedeľa: zatvorené

Kontakt

+421 903 413 421

simkiprinc@gmail.com

www.pivnyraj.sk

pivo - bedeker pivného gurmána

25

Remeselné
pivovary
na Záhorí

Stupavar

Pivovar Stupavar Stupavar Beer Pub

Cementársená 15, Stupava | Prepoštská 4, Bratislava – Staré mesto



Stupavar je jeden z najobľúbenejších malých pivovarov Bratislavského kraja. Založili ho v roku 2013 ľudia z punkového a alternatívneho prostredia, Ľuboš Kružíč a Vladimír Németh. Pivovar sa tak svojou filozofiou orientuje prevažne na mladšiu vekovú a alternatívnu sociálnu skupinu. Výroba piva prebieha v industriálnom areáli v Stupave. Varí sa tu infúzne, len zo základných surovín. Kvasí sa v spilkách a dokvasuje v ležiackych tankoch. Varia tradičné ležiaky i vrchne kvasené nepasterizované a nefiltrované špeciály najmä do sudov a časť z produkcie aj fľaškujú. Pivovar dodáva pivo do okolitých prevádzok. Priamo v pivovare je aj predajňa, kde sa predáva pivo vo fľaškách, v sudoch, aj 5l pánty súdkoch. Majú priaznivé hodnotenia u fanúšikov remeselného piva. Heslom Stupavaru je: „Konečne pivo!“

Stála ponuka piva:

- 11° – tečka, svetlý ležiak
- Jantár 12°, tmavý ležiak
- FestivALE 11°, svetlý Ale
- American IPA 14°

Medzi ich špeciály patrí najmä 12° zázvorové pivo Ďumbeer, 12° pšeničné pivo Vajcen, a tiež bylinkový Herbal Ale 13°.

Stupavar čapujú a vo fľaškách predávajú viaceré pivovary v Bratislave. Najvýznamnejšie miesto je ale ich vlastný Stupavar Beer Pub v malebnej uličke Starého mesta. V lete priťahuje množstvo mladých ľudí, ktorí postávajú vo veľkých skupinách pred pubom. Zariadenie nie veľkého interiéru je vybavené striedmo, drevené stoly, jednoduchý obrus s logom pivovaru, podpivníky. Podstatou je tu kvalitné pivo. Stupavar organizuje každoročne vo svojom pivovare obľúbený Deň otvorených dverí, ktorý sa koná v septembri počas veľkého stupavského podujatia Dni Zelá, aj preto je o návštevu vždy obrovský záujem.



80

Otváracie hodiny

Pondelok - piatok: 10:00 - 12:00, 13:00 - 18:00

Sobota: 9:00 - 13:00

Nedeľa: zatvorené

Kontakt

Beer pub: +421 948 343 252

Pivovar: +421 948 343 252

pivovar@stupavar.sk

f Stupavar

www.stupavar.sk



Holíčsky pivovar Wywar

Bratislavská 20, Holíč

V roku 2014 sa v prihraničnom meste Holíč otvoril nový pivovar, ktorý naviazal na tradíciu pivovaru, ktorý tu založil Jozef II. Názov Wywar sa odvoláva na historický názov mesta Holíč. Ten vedľa svojej vinárskej tradície dáva šancu menej rozvinutému, ako však ukázala už prvá uvarená várka piva, veľmi obľúbenému odvetviu.



Ako prvá prišla na svet svetlá desiatka Jozef II., ktorá zaskočí výraznou, na pivo tak nízkej stupňovitosti, plnou chuťou, a pritom je jemným osviežujúcim spoločníkom na celý večer. Ďalšie uvarené pivo dostalo meno Martin podľa najstaršieho syna majiteľov pivovaru. Ide o 12° svetlý ležiak, ktorý je momentálne veľmi obľúbený v pivovarskej pivnici. O stupeň vyššie má polotmavý špeciál Ján 13°, ktorý nesie názov po majiteľovi pivovaru. Jeho žena pokračuje v poradí členov rodiny, je podľa nej nazvaný jantárový 14° ALE špeciál Anna. Toto pivo má veľmi špecifickú, výrazne horkú chuť. Tešiť sa môžete aj na svetlý špeciál ALE Peter 16°, vysoko stupňový svetlý špeciál Martin II. 20°, vianočný porter Lucka 18° a ďalšie pivné špeciality, ktoré pripravuje tím skúsených sládkov. Martin

Jánošík z pivovaru Urpiner, Štefan Stemberger a Tomáš Březina, z brnenského pivovaru Hellbastard, spolupracujú na vytváraní nových druhov pív, ako napríklad Screaming Bitch, Red Rye Bastard alebo 15 Years in Hell, ktoré získavajú ocenenia doma i v zahraničí. V pivovare majú denne na výčape až 10 druhov remeselných pív.

Všetky spomínané pívá je možné ochutnať v novej pivnici, len sklom oddelenej od samotného pivovaru, takže návštevník môže s každým dúškom sledovať miesta, kde sa remeselné pivo rodí. Hlad pritom zaženiete napríklad kvalitnou domácou pizzou, pripravenou v peci na dreve.

Ďalším príjemným miestom, kde môžete dostať Wywar je reštaurácia Jozef II., ktorá je hneď v susedstve pivovaru. Ponúka nadštandardne kvalitné jedlá slovenskej a stredo európskej kuchyne. Pre veľký záujem odporúčame rezerváciu vopred.

„Zakladáme si na tom, aby naše pivo bolo pre všetkých príjemným zážitkom. V tom sa snúbí naša rodinná tradícia a práca, ktorú do varenia nášho piva celá rodina dávame,“ dodáva majiteľ Ján Kadlec.



Otváracie hodiny

Pondelok - štvrtok: 10:00 - 23:00

Piatok: 10:00 - 01:00

Nedeľa: 12:00 - 23:00

Kontakt

+421 904 658 846


info@holicskypivovar.sk

f holicskypivovar

www.holicskypivovar.sk



Sandorf



Pivné kúpele

Pivovar Sandorf

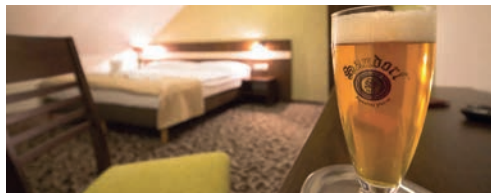
Prievaly 79, Prievaly

Myšlienku vybudovania vlastného pivovaru podnietil fakt, že majitelia pohostinstva neboli spokojní s kvalitou piva, ktoré čapovali. „Vznikla myšlienka uvariť si vlastné pivo,“ spomína na začiatky majiteľ Milan Bílik. Samotný nápad premenili na skutočnosť za pomoci najpovolanejšieho. Pivovar pomohol rozbehnúť známy český sládek Josef Krýsl, ktorý vyše štvrtstoročie pôsobil ako vrchný sládek v Plzeňskom pivovare. Po rekonštrukcii pivničných priestorov, kde sa momentálne nachádza kompletná technológia, otvorili 29. apríla 2011 slávnostne pivovar Sandorf. Na otvorenie prišlo až 1500 ľudí a spotrebovalo vyše 2500 litrov piva. Na začiatku varili pivo dvaja sládkovia, v súčasnosti ostal Peter Böhm.

v ktorej si každý príde na svoje. Varia aj typické jedlá pre pivných gurmánov, bravčové rebierka a kolená v pivnej marináde, konfitované bravčové líčka na koreňovej zelenine, domáce jaternice, krvavnice, klobásy a podobne.

Unikátom v celom regióne sú Pivné kúpele Sandorf, ktoré dostali prvé miesto výročnej ceny Slovenskej pivovarníckej akadémie za rok 2012 v kategórii Objav roka 2012.

Pivný kúpeľ je spojený s pitím piva počas relaxovania vo vaniach. Doplnkom wellnessu sú služby spojené s thajskými a klasickými masážami. V rámci zariadenia ponúkajú aj ubytovanie v penzióne s 8 izbami.



Ponuka pív: Svetlá 11°, Polotmavá 12°, Tmavá 12°, Sluníčko 10° - summer ale, Medový špeciál 12° - pridávaný domáci med. Bohatá je ponuka ochutených pív ako špeciál Cannabis 12°, Višňový špeciál 12°, Čučoriedkový špeciál 12°, Zázvor 12° a mnoho ďalších.

Pivovar získal viacero ocenení. Na súťaži Jarní cena českých sládků 2013 v Zvíkove zvíťazil v kategórii Piva anglosaského typu stout ich Russian Imperial stout. Ako doplnok ponúkajú aj destilát Pivovica, tiež ocenený zlatou medailou na podujatí Zlatý destilát Dunaja 2012.

Vo dvore pivovaru sa nachádza kvalitná reštaurácia,



Otváracie hodiny

Pondelok: 15:00 - 20:00
Utorok - piatok: 14:00 - 21:00
Sobota: 11:00 - 21:00
Nedeľa: 11:00 - 20:00

Kontakt

karolinavittek@sandorf.sk
kupele@sandorf.sk
www.sandorf.sk



Hellstork

Hviezdoslavova 63, Senica



35

Kontakt

+421 948 223 986

info@craftbeer.sk

 Kočovný pivovar Hellstork

www.craftbeer.sk

Alternatívny kočovný pivovar, ktorý sa honosí titulom Underground brewery. Jeho počiatky siahajú do roku 2012. Varenie piva je ich obrovským koníčkom a radi experimentujú. Ako domovariči sa zúčastňovali rôznych súťaží a stretnutí, kde spoznali veľa super ľudí. Na základe týchto vzťahov vznikol nápad skúsiť „kočovať“ a variť si svoju značku piva. V domácich podmienkach vybudované vlastné receptúry preniesli do varne oficiálneho minipivovaru. Stali sa teda amatérskymi sládkami, ktorí varia v prenatých priestoroch spriatelenej

minipivovarov svoje vlastné oficiálne pivo. Zameraní sú hlavne na vrchné kvasené pívá a varenie rôznych špecialít a nie stereotypných druhov piva. Hellstork je pripravený pocvičiť vaše chuťové bunky a ukázať vám jeden z najkrajších koníčkov na planéte! Ich pívá si môžete vychutnať v Hellstork bare v Senici, kde majú až 14 pív na výčape. Tiež ich nájdete aj vo všetkých lepších pivotkách a na významných pivných podujatiach v Bratislave. Z ich najnovších pív napr. 10% Munich Helles, 13% California Common, 15% Ancikrist IPA či 17% MYA Saison.



Štramák

Robotnícka 93, Senica



70

Otváracie hodiny

Pondelok: 13:00 - 23:00

Utorok - štvrtok: 11:00 - 23:00

Piatok: 11:00 - 02:00

Sobota: 14:00 - 02:00

Nedeľa: 14:00 - 23:00

Kontakt

+421 915 743 847

info@stramak.sk

www.stramak.sk

Otec a syn, Miroslav a David Riškovi, začali variť ako domovariči pre vlastnú spotrebu a blízke okolie pivo pod názvom Komanč. Zväčša varili vrchné kvasené pívá ako Pale Ale, Weizen a podobne, nakoľko v domácich podmienkach boli pre ležiaky ideálne teploty len v zimných mesiacoch. Pivo však chutilo, a tak sa rozhodli vybudovať pivovar v priestoroch už fungujúcej Pivárne u Albína. Nový pivovar otvorili v apríli 2013 pod názvom Štramák. Disponujú varňou o objeme 600l. Varia dekokčným aj infúznym rmutovacím spôsobom, podľa typu vyrábaného piva. Studená výroba piva prebieha v otvorených kvasných kadiach (spilkách) a dok-

vasuje v ležiackych tankoch a následne vyzreté pivo stáčajú do sudov. V prevádzke na výčape nájdete pravidelne 7 druhov piva od klasických svetlých ležiakov cez polotmavé, tmavé, až po vrchné kvasené špeciály ako Americká IPA, Amber Ale, Red Ale, Porter, ktoré sa na výčape striedajú. V prevádzke ponúkajú aj jedlo - panini, pizzu pečenú na dreve, hamburger či zeleninové šaláty. Ponuka nefiltrovaných a nepasterizovaných pív: American Amber Ale 12°, Pajťáš 10°, American IPA 16°, Emigrant 13°, Polotmavý ležiak 12°, František 12° a Svetlý ležiak 11°.



Rudavar
pivovary pivovary Pivár, Znojmo

Rudavar

Veľké Leváre

Remeselný kožovný pivovar Marcela Bullu a Ľuboša Hornáka. Radi experimentujú a skúšajú variť rôzne špeciálne pívá. Ich domovským stánkom je aktuálne Svättojánsky pivovar. Ponuka piva: Svetlý ležiak Habaner 12°, Briketa 13°, tmavý ležiak, Ambrel Ale, polotmavé ale typu Amber Ale, Džiňák 14°, tekvicové Ale, Čierna levárska IPA 13°.

Kontakt

+421 903 208 512

pivovar.rudavar@gmail.com

 Rudavar



Mauacký
Muádek

Mauacký Muádek

Malacky

Remeselný kožovný pivovar Juraja Mládeka ponúka hlavne poctivé ležiaky: Pivenko 11°, Ležáček 12°, Výčapné svetlé, Bastard 13°, šesťsladové tmavé, Macejko 11°, záhorácky ležiak, Dzivočák APA 14°. Pivo od Malackého Mládeka môžete kúpiť v Bratislave v Stupavar beer pube alebo u Richtára Jakuba.

Kontakt

+421 905 319 709

mladek.malacky@gmail.com

 mauacky.muadek



Svättojánsky
pivovar

Svättojánsky pivovar

Levárska 729, Moravský Svätý Ján

Vyrábajú nefiltrované a nepasterizované pívá. Ponúkajú ležiaky: Výčapná 10°, Svetlý ležiak 11°, Svetlý ležiak 12°, ale aj Porter 12°, Hoppy Red Ale 12°, IPA 14°, vrchne kvasené špeciálne pivo, Nealko APA. Môžete ich dostať v Bratislave v Staroslovienskom pivovare alebo v bare Steinplatz.

Kontakt

+421 903 725 280

info@svatojanskypivovar.eu

 Svättojánsky pivovar

Najvýznamnejšie pivné podujatia



Craft Beer Festival - Salón Piva

Apríl a September

Najprestížnejšie podujatie remeselného piva na Slovensku, ktoré sa koná v centre Bratislavy v Starej Tržnici. Cieľom je prezentovať tradične varené pivo ako nápoj, ktorý má svoj príbeh, hodnotu, výnimočnosť a poukázať na jeho špecifiká a jednotlivé druhy. Salón Piva je prezentácia malých remeselných pivovarov hlavne zo Slovenska, ale aj zahraničia, formou platenej ochutnávky. Viac ako 70 pivovarov ponúka viac ako 250 rôznych pív, ktoré za tri dni každoročne ochutnajú tisíce návštevníkov. Podujatie sa koná dvakrát ročne. V cene vstupenky je sklený degustačný pohár.

Info: craftbeer@salonpiva.beer | www.salonpiva.beer



Štramák Fest - Senické pivné slávnosti

Júl

Minipivovar Štramák organizuje každoročne začiatkom letných prázdnin pivný festival, na ktorom sa zúčastňujú remeselné pivovary výhradne z oblasti Záhoria a okolia. Návštevníci majú možnosť ochutnať piva z viac ako desiatich pivovarov. Na akcii nechýba hudba kapiel rôznych žánrov, ani dobré jedlo od klasických slovenských grilovaných jedál cez výborné hamburgery, palacinky a iné. Súčasťou je aj zóna pre deti.

Info: + 421 915 743 847 | info@stramak.sk



Pivobrana

August

Festival nezávislých slovenských remeselných pivovarov. Slovenské pivovary ponúkajú tie najlepšie letné piva v príjemnom prostredí v parku Andreja Hlinku, v srdci Ružinova. Súčasťou je aj kvalitný street food, pivné súťaže a príjemný hudobný program. Na svoje si prídu aj rodičia s deťmi, nechýba chill out zóna v tieni stromov.

Info: craftbeer@salonpiva.beer



Pivovar Stupavar - Deň otvorených dverí

September

Deň plný hudby, piva, kamarátov a dobrej nálady. Pivovar Stupavar pravidelne pozýva na Deň otvorených dverí do Stupavy do svojich priestorov pri príležitosti podujatia Dni Zelá. V rámci programu prebiehajú riadené prehliadky pivovaru a k dispozícii je 6 druhov čapovaného i fľaškového piva Stupavar. Na pódiu vystupujú DJi a kapely punkového a alternatívneho zamerania. Ako hostia sú na túto malú slávnosť pravidelne pozývané aj spriaznené pivovary ako Mauacký Muádek, JAMA Craft Brewery distribúcia piva minipivovar.sk a podobne. Okrem toho aj občerstvenie z grilu, ako aj pre vegetariánov.

Info: +421 642 82 643 | pivovar@stupavar.sk | www.stupavar.sk



Bratislavský oktoberfest

Október

Bratislavský oktoberfest malých remeselných pivovarov prezentuje to najlepšie z pivovníctva, čo máme v bratislavskom regióne. Svoje piva tu pravidelne vystavuje väčšina malých pivovarov Bratislavského kraja. V doplnkovej ponuke je možno ochutnať aj hosťujúce malé pivovary z Moravy i ďalších regiónov. Súčasťou je vždy bohatá gastronómia, župná zabijačka, farmársky trh a množstvo stánkov s kvalitným street foodom, hamburgermi, hot dogmi, párencami, hranolkami, grilovanými rybami, rezňami a inými jedlami a pochutinami vhodnými k pivu. Podujatie sa koná začiatkom októbra. Po oboch dňoch je súčasťou hudobný program, ktorý sa skladá hlavne zo skupín alternatívnej a menšinovej rockovej scény.

Info: +421 907 368 024 | macuha@krasnabratislava.sk | info@gob.sk



Turizmus regiónu Bratislava
Bratislava Region Tourism

Sabinovská 16, 820 05 Bratislava

Tel.: +421 (0)2 /4319 1692, E-mail: info@bratislavaregion.travel

www.bratislavaregion.travel



 www.facebook.com/bratislavaregion.travel

 www.instagram.com/bratislavaregion.travel

