

# Menu

**Průvodce brněnskými restauracemi**  
**Guide to the Leading Restaurants of Brno**



**Restaurant**  
**Nebeský mlýn®**  
*Heavenly Mill Restaurant*

**Vinařství Kovacs**  
*rodinný podnik*

**Světové zkušenosti**  
*v kuchyni hotelu International*

# RESTAURANT NEBESKÝ MLÝN®



*Stylová restaurace Vás zve do prostředí starého mlýna, ve kterém na Vás dýchne kouzlo dávných časů. Možnost pořádání rautů, firemních prezentací, promoci, svateb a jiných oslav. Restaurace 90 míst, salónek 60 míst a letní částečně kryté atrium 80 míst. Zajišťujeme párty servis na Vámi určeném místě.*



## TOP RESTAURANT



[www.nebeskymlyn.cz](http://www.nebeskymlyn.cz)



**Palackého tř. 91, Brno-Královo Pole**

(areál Kartouzské tržnice naproti Semilassa, parkování před restaurací)

**Tel.: 541 210 221**

**Fax: 541 228 510**

**Otevřeno denně 11<sup>30</sup> - 24<sup>00</sup> hod.**



**NEBESKÝ MLÝN®**



# V.I.P. restaurant

Grohova 2, 602 00 Brno  
tel./fax: 541 248 778

*Přesněji řečeno*

**„Vaše Ideální  
Pohoda“**



Otevřeno denně  
Open daily  
Po-Ne  
Mon-Sun  
11.00 - 23.00



**Na Vaši návštěvu  
se těší**

**VIP® restaurant**



Otevřeno denně  
Open daily  
11.00 - 23.00

**Pizzan  
restaurant**

Římské náměstí 25/27  
(bývalý bleší trh)  
602 00 Brno  
tel.: 542 210 115





Jano Dobral 1697-1996

**L.A.G.**  
L.A. G.  
L.A. G.

štylově čistá,  
historická restaurace,  
s obsluhou v  
dobových kostýmech




Šermířský klub  
L.A.G.

Do - Pá: 11<sup>00</sup> - 24<sup>00</sup> hod.  
So - Ne: 17<sup>00</sup> - 24<sup>00</sup> hod.



BRNO, Kopečná 50 Tel.: 543 237 068

**RESTAURANT INDIAN JONES**



Dráculova krčma



- interier ve stylu starých Inků  
old Inc style interior
- exotičtí ještěři, mluvící papoušci  
exotic lizards, talking parrots
- české a peruánské speciality, Pilsner  
specility of Czech and Peruvian cuisine
- SILVESTR 2003** program, večere
- TRAVESTY SHOW** na objednávku

**DISCO:** Pá/Fr 23:00 - 05:00  
**ZIVÁ HUDBA / LIVE MUSIC:** So/Sat 23:00 - 05:00

[www.indianjones.cz](http://www.indianjones.cz)

**otevírací doba**  
Po-Ct/Mo-Thu 11:00 - 23:00, Pá/Fri 11:00 - 05:00  
So/Sat 17:00 - 05:00, Ne/Sun 17:00 - 23:00

**Veveří 51, Brno**  
**tel.: 777 08 09 04**



restaurace  
**BOHÉMA**

*Nová stylová restaurace*

*Otevřeno denně  
17.00 - 24.00*



ROOSEVELTOVA 1/7  
602 00 BRNO  
Tel.: 542 210 315  
[www.bohema.cz](http://www.bohema.cz)

**BOHÉMA**

# Restaurant Nebeský mlýn

**Nebeský mlýn** je restaurantem, do kterého vstupujete s očekáváním. Můžete jej navštívit v momentě, kdy je příjemným a tichým místem k uspokojení vašich chutí a utišení gurmánských představ. Místem, které se hodí pro vaše soukromé i pracovní schůzky, rodinné oslavy, či slavnostní večeře. Do Nebeského mlýna ale také můžete přijít v momentě, kdy se celý tento příjemný stylový prostor vyzdobený kyticemi květin a oživený tekoucí vodou mlýnského kola promění. Jako mávnutím kouzelného proutku získá toto jinak poklidné místo podobu včelího úlu. Už při vstupu do restaurace máte pocit, že jste středobodem veškerého pilného dění, které má jediný cíl. Tím cílem je uspokojení vašich chuťových představ a poskytnutí všeho potřebného k prožití vašeho milého gurmánského zážitku. I když se Nebeský mlýn proměňuje a můžete ho jednou navštívit jako klidný restaurant a jindy zase jako hučící úl, kde se kolem vás točí desítky včel, vždycky se splní vaše očekávání. Vždy, tedy bez ohledu na případný vrchol společenské a podnikatelské sezóny, naleznete vynikající kuchyni, potěší vás pozornost personálu a okouzlí perfektní servis.

Věnujme se momentům, které nezažijete každý den, ale spíše v případě větších akcí, nebo cyklických společenských aktivit. Podívejme se na kuchyni Nebeského mlýna právě v momentě, kdy vstupujete do včelího úlu plného gastronomických zážitků. Tato návštěva má totiž své zvláštnosti, které spočívají nejenom v nabídce, způsobu prezentace, ale i způsobu servírování a obsluhy. V běžném restauračním provozu není příliš obvyklé, že se dostanete do situace, kdy se vám věnuje několik číšníků současně, a to v přesném sledu vašeho menu. Při takových příležitostech jako je tato nicméně oceníte, když k vám s předkrmem přistoupí hors d'oeuvre, o váš výběr vína se stará sommelier, na váš komfort a výběr dohlíží chef de rang

se svým pomocníkem a mezitím kolem vás a vašeho nádobí pobíhá commis débarrasseur. Jistě, v českém prostředí pravděpodobně nemůžete ocenit všechny drobnosti francouzského stylu servírování, ale již pouhý náznak francouzského systému obsluhy je příjemnou změnou a osvěží vaši gurmánskou mysl. Zvláště potom, kdy se v podobě předkrmu před vámi objeví nakládané delikátní a téměř se rozpadající matjesy, paštička a další milé drobnosti servírované na stříbře, a kdy pouze stačí naznačit směr vaší vinné objednávky a dostane se vám milého doporučení včetně odpovídající prezentace. Ještě daleko

lepší je tímto způsobem realizovaný výběr hlavního chodu, kdy ať již z předem připravených a nebo dokonce z prezentované syrové nabídky vybíráte to, co vašemu oku zalahodí. V případě naší návštěvy jsme vybírali z mísy plné kuřecího

a kachního masa, zhlédli stříbrný táč pokrytý vkusně naaranžovanými rybami a konečně také zvažovali masovou nabídku, která zahrnovala steaky, ale také plněné kapsy. Přirozeně, že jsme se snažili vybrat ten nejlepší z nabízených kousků a soudě podle konečného výsledku, pravděpodobně se nám to podařilo. Vzpomínka na steak ze sumce, který byl podáván se špenátem dušeným na smetaně a bramborem, se nám pravděpodobně již z paměti vymazat nepodaří. A proč taky. Stejně jako v případě desertu, kterým byla místní specialita v podobě čokoládového dortu. Zážitkem nebyl pouze dort, ale i proces jeho flambování, kdy se na připraveném keridonu s ohřívacem vytvořil oblak libé vůně, který následně k potěšení přítomných hostů vzplál v efektně vytvořeném přítmí. Závěr večeře v nás skutečně upevnil dojem, že jsme byli středobodem dění v tomto úlu. Důvodem ale nebyl pouze náš flambovaný desert, který bezesporu na malý okamžik vzbudil zájem celé restaurace, ale celkový zážitek. Stejným středobodem se můžete stát i vy.



# Milé očekávání nebo chvíle rozpaků?

1

Jste dva, nebo čtyři, nebo je vás pět. Objednáte si oběd a čekáte. Najednou jeden z vás dostane polévku, později další dva... následuje hlavní chod pro kolegy, jednomu z nich chybí příloha. Totální zmatek.



Zmatek, napětí a trapné pocity těch, kteří jídlo mají a neví zda čekat, nebo naopak těch, co pokrm ještě nemají a ví, že společnost čeká právě na ně. Z milého posezení je rázem spíše nepříjemnost, která se násobí tím, kdo s vámi právě obědvá. Pravdou je, že postupné servírování chodu je zásadně nepřijatelné. Všichni sedící u jednoho stolu mají dostat pokrm ve stejném momentu. Jestliže je nevyhnutelné například z kapacitních důvodů, aby se k takovému kroku přistoupilo, je nezbytné cítit společenské zá-

sady. Starší, ženy, případně osoby sedící v čele dostávají pokrm přednostně. Zásada přednostního podávání ale neznamená, že se objednávka ostatních ještě dokončuje. Znamená to pouze to, že obsluha nemůže v jednom momentu k vašemu stolu přepřavit vše současně. Je to tedy otázka sekund, nikoliv minut.

## MENU 03/03

**průvodce brněnskými restauracemi, hotely, bary a dalšími gurmánskými místy ročník 3, číslo 3 / Vydává BLUE HILL 1620, s.r.o.**

**Šéfredaktor a design:** Ing. Radek Holík

**Asistent šéfredaktora:** Marta Holíková

**Redaktor/Editor:** Markéta Pitrová

**Sazba a grafika:** Ing. Radek Holík a David Fajkoš

**Redakce a inzerce:** Rybkova 1, 602 00 Brno,

tel: 541 148 541, fax: 541 148 542, mobil:

**777 221 936**, e-mail: [menu@kult.cz](mailto:menu@kult.cz),

**Distribuce:** HORA STYL, s.r.o. a Expodata, s.r.o.

**Produkce:** HORA STYL, s.r.o.

**Tiskne:** Expodata, s.r.o.

Registrační číslo: **MK ČR E 12899**

## © BLUE HILL 1620, s.r.o.

Všechna práva vyhrazena. Reprodukce této publikace nebo její části, včetně opisování a pořizování fotokopí, není povolena bez předchozího souhlasu BLUE HILL 1620, s.r.o. /

*All rights reserved. Neither this publication nor any part of it may be reproduced in any form or by any means, copying, photocopying, or otherwise, without the prior permission of BLUE HILL 1620, s.r.o.*

**MENU - průvodce brněnskými restauracemi** vycházející v městě Brně je barevný časopis, který se snaží mapovat současný stav restaurací, hotelů a dalších gurmánských míst v Brně. Je určen turistům, hotelovým hostům, vystavovatelům na BVV a obyvatelům města Brna. Průvodce MENU obsahuje adresář restaurací, barů a hotelů a recenzní články o těchto gurmánských místech kombinované s barevnou inzercí.

## Distribuce:

Průvodce vychází čtvrtletně v celkovém nákladu **15.000 ks**. Je distribuován **do barů, recepcí a pokojů předních brněnských hotelů** se souhlasem jejich managementu. Dále také prostřednictvím distribuční sítě (stojánků) společnosti HORA STYL, s.r.o. **do kin, divadel, klubů a dalších společenských a kulturních zařízení.**

## Cílová skupina:

Čtou ho **turisté, hoteloví hosté, vystavovatelé na BVV a obyvatelé města Brna**, kteří jsou takto informováni o místech, kde se mohou dobře najíst a strávit příjemné gurmánské zážitky či relaxovat.

## Příští číslo:

**MENU 01/04 na období březen - srpen 2004 výjde 1. března 2004.**

**Redakční uzávěrka: 9. února 2003**

## Inzerci přijímá:

Obchodní oddělení BLUE HILL 1620, s.r.o., Rybkova 1, 602 00 Brno, **ř**

**el:** 541 148 541, **fax:** 541 148 542, **mobil:** 777 221 936, **e-mail:** [menu@kult.cz](mailto:menu@kult.cz)

# Světové zkušenosti v kuchyni hotelu International

**Menu:** *Pane šéfkuchaři, jak se člověk stane členem Národního kuchařského týmu?*

**M.H.:** „Cesta do Národního týmu nebyla jednoduchá, ale o to byla vzácnější. Po několika různých gastronomických praxích a soutěžích se mi podařilo umístit se na třetím místě individuální soutěže „Kuchař roku 2000“ a právě tento pro mě osobně velice cenný výsledek znamenal první kontakt s Národním týmem. Pozvánka mezi nejlepší české kuchaře se samozřejmě neodmítá, takže jsem nabídku manažera týmu s radostí přijal. Práce kuchařů v Národního týmu, to je koncert.“

## Miroslav Husák (1975)

Absolvent oboru kuchař-číšník a účastník mnoha kursů včetně francouzské gastronomie, absolvent zahraniční praxe, účastník mnoha zahraničních gastronomických soutěží, člen Národního kuchařského týmu ČR.



**Menu:** *Ve světě špičkové gastronomie je bezesporu vysoká konkurence. Jakou pozici mají kuchaři ČR?*

**M.H.:** „Kuchařských klání je celá řada, od „klasických mistrovství“ až po gastronomickou olympiádu. Naše reprezentace se účastnila kuchařské olympiády v Erfurtu v roce 2000, kde jsme získali několik ocenění a medailí v různých kategoriích. Následovala celá řada soutěží. Já osobně si nejvíce cením Culinary Challenge 2002 v Singapuru. Na této soutěži, která probíhá v rámci veletrhu Food and Hotel Asia, jsme se totiž v dubnu loňského roku umístili celkově jako čtvrtí. Musím zdůraznit že jako jediná postkomunistická země jsme byli zařazeni a vybráni mezi devět nejlepších světových kuchařských týmů. V kategorii studené kuchyně jsme získali bronzovou medaili a v kategorii teplé kuchyně dokonce zlato, což byl, myslím, úžasný výkon.“

**Menu:** *Byla soutěž v Singapuru něčím mimořádná?*

**M.H.:** „Rozhodně. V první řadě bylo obtížné zpracovávat potřebné surovi-





ny v tamních klimatických podmínkách. Rychlost a přesnost jsou na jihu o to důležitější. Trénovat pohyby a techniku se samozřejmě musí už doma. Jednoduchá není ani práce na čas. Při přípravě teplé kuchyně jsme servirovali 85 porcí tříchodového menu. “

**Menu:** *Co znamená návrat ze soutěže pro šéfkuchaře hotelu International?*

**M.H.:** „Myslíte kromě radosti, že česká a moravská kuchyně je schopná prosadit se v takové konkurenci? Je to pro mě skvělá příležitost jak uplatnit všechny ty zkušenosti v kuchyni určené našim hostům. Mám k dispozici skvělý tým asi 30 kuchařů a hosty z celého světa a to je dohromady ideální prostředí k obohacení nabídky naší restaurace o neobvyklé kombinace a tipy. Věřím, že časem se vyřeší i horší dostupnost některých surovin, která je v Brně stále patrnější než třeba v Praze.“

**Menu:** *Sledujete v poslední době nějaké gastronomické trendy?*

**M.H.:** „Určitě. S potěšením pozorují, že naše kuchyně má úspěch. Příprava krajových specialit je stále moderní a obtočí ve světovém srovnání. Také mě těší, že dokonalost je provázána jednoduchostí a to jak v úpravě, servírování, tak v chuťových kombinacích. Hosta je třeba ohromit

právě gastronomickou dokonalostí a nikoliv přehnanou kombinací různých položek.“

*/text: Margus, foto: Hora/*

## Vítězné menu - Singapur 2002:

### Předkrm:

Pošírovaný losos a candát na fenyklovo-petrželovém pyré a opékaných bramborách s fenyklovou omáčkou a zeleninovým vinaigrettem z hnědého másla.

### Hlavní chod:

Steak z kachních prsou pod majoránkovou krustou, pečené houby, bramborový nákyp s houbami a husími játry, ragú z mladé kapusty a perličkové cibule, houbové glace a česnekovo-majoránková pěna.

### Dezert:

Vanilkový dortík v čokoládovém mantlu s višňovým coulis a sorbetem z červené grenadiny se skořicovými kroužky a karamelovými spirálkami.

# Rodinný podnik Vinařství Kovacs má letitou tradici

**Vinařství Kovacs, s.r.o.** je rodinný podnik navazující na letitou tradici Mikulovska. Počátky spadají do začátku 90 let. Tato společnost se zaměřuje především na odrůdy mikulovské oblasti. Jižní Morava, stejně jako Rakousko a Německo jsou ideální na výrobu bílých vín, které mají vyšší obsah kyselin. Drsnější podmínky, které u nás jsou, tzn. méně slunce, dávají vyniknout ovocným a květinovým tónům. Právě ty dělají bílé víno atraktivní.



Pro společnost Kovacs je velmi důležitý soulad vína a dobrého jídla, dle kterého se řídí ve své restauraci a vinárně „Vinařský dvůr“. Místní mistr

kuchař tam připravuje speciality tuzezemské a mezinárodní kuchyně, které vybírá tak, aby ladily s víny vlastní produkce.

K hlavním zákazníkům této společnosti patří převážně hotelové restaurace, vinárny a vinotéky v Praze, v jižních Čechách, v Plzni, na severní Moravě i v Brně.

Firma vyrobí ročně zhruba od 200 000 do 500 000 litrů vína. Raritou je slámové víno, které vyrábí od roku 1997 z odrůdy

rýnský ryzlink. Ing. Miroslav Kovacs byl první v ČR, který uvedl na trh **červené slámové víno** v roce 1999 z odrůdy zweigeltrebe.





Vinařství Kovacs před vstupem do Evropy předpokládá osazení 150 000 keřů. V budoucnu využije současně dlouhodobé vztahy s pěstiteli, kterým bude garantovat jistotu odběru. Předpokládá dosažení 70 % vlastní produkce a 30% dodávek kvalitního hroznů. Produkce vín dnes dosahuje poměru 75 % vín v lahvích a 25 % vína v sudech. Ve svých investicích patří vinařství k prvním, která pořizují nejnovější moderní technologii pro zpracování hroznů. Od citlivého sběru hroznů, přes filtraci vakuovým filtrem, fyzikální a mikrobiální stabilizaci bez chemického ošetření a za důsledných skladovacích podmínek se odehrává proces výroby originálních vín z Vinařství Kovacs. *"Střední rodinná firma je schopna nabízet originální produkty zejména proto, že při své kapacitě má dostatek času na to, aby si s vínem hrála a věnovala se mu. To je však možné nejvýše do objemu 500 tisíc litrů produkce,"* vysvětluje Ing. Miroslav Kovacs.

Kvalita a péče při výrobě vína přinesla Vinařství Kovacs řadu domácích i mezinárodních ocenění:

- 2000 - zlatá medaile v mezinárodní soutěži vín Sauvignon forum 2000 za Sauvignon blanc kabinet 1998

- 2001 - na celostátní soutěži Salón vín 2000 - 2001 získal ocenění za Müller Thurgau, kabinet 1999 a Sauvignon, kabinet 1998  
 - 2002 - na soutěži Vinium Bienále získal ocenění za Rulandské šedé, ročník 2002.  
 - Víno Kovacz bylo podáváno na listopadovém Summitu NATO.

Zeptali jsme se Ing. Miroslava Kovacse:

**Menu:** *Kterému vínu dáváte přednost, které je vaše oblíbené?*

**M.K.:** „Žádnému vínu nedávám přednost, piju víno podle nálady. Každé víno má svoji příležitost.“

**Menu:** *Kterého vína z Vaší produkce si ceníte nejvíce?*

**M.K.:** „Z mojí dosavadní produkce si nejvíce cením těchto vín: Tramín 2000, výběr z hroznů, oceněný na celostátní soutěži Salón vín, Sauvignon blanc kabinet 1998, oceněný na Salónu vín a na soutěži Sauvignon forum 2000 získal zlatou medaili.“

*Firmní vinotéku Vinařství Kovacs, najdete na ulici Skácelova 24, v Brně-Králově Poli. K dispozici je celý sortiment rodinného podniku. Autem je možné zastavit přímo před prodejnou.*

# Club Wayland

Klub Wayland na ulici Hlinky je připraven uspokojit vaše chutě, touhy a očekávání v několika směrech. Strídaně se totiž proměňuje na taneční klub, restauraci, sklípek a příjemný úkryt před sluncem a zvoněním mobilních telefonů.

Pokud chcete vyzkoušet všechny jeho kvality současně, musíte do Waylandu přijít od středy do pátku, či v sobotu, kdy probíhá od 22 hodin taneční párty. V takovém případě je ideální přijít o něco dříve, vybrat si jeden z masivních dřevěných stolů, zvážit nabídku v jídelničce, potěšit se přinesenou pochoutkou a poté se nasycen a uspokojen pustit do víru taneční vášně. Diskžokej dovede do extáze především ty, kteří preferují klasické české hitůvky a to jak aktuální, tak ty nejlepší v uplynulém období. Můžete samozřejmě být i pasivním účastníkem tanečního reje a to tak, že budete „zavěšení“ na sedačkách u baru, které jsou konstruovány jako dřevěné houpačky umístěné na masivních provazech. Je nutné zdůraznit, že sledování večírku z houpačky, je z hlediska dovednosti srovnatelné s tancem na parketu, či u tyče připravené pro zvláště aktivní účastníky párty.

Pokud chcete Wayland ocenit z jiného úhlu než je taneční klub, budete zcela jistě spokojeni. Wayland se vyznačuje velice pěkným interiérem a výbornou kuchyní. V celém prostoru cihlového sklepa je příjemné přítmi, přerušované záblesky baru a malých lampiček. Dlouhý prostor sklepa, jehož dominantou je bar s již zmíněnými houpačkami a zvýšenými dřevěnými špalky na sezení, je rozčleněn masivními stoly a lavicemi ze světlého dřeva. Ze dřeva je také jídelní lístek, při jehož zkoumání zjistíte, že Wayland zdaleka přesahuje klubový rámec a upokojivě plní také roli restaurace, či vinárny. Menu nabízí klasické před-



krmů včetně koktejlů, topinek, toustů a další drobností. Místní specialitou je česnečka podávaná v bochníku chleba. Co vás ale pravděpodobně zaujme nejvíce jsou netradiční a úsměvné názvy jídel. Můžete ochutnat „opěrence v kožichu“, „oráčův zázrak“, „vlčí ocas“, „co si sysel nasyslil“, „plovoucí kru“, „prokletou kurtyzánu“, „zlaté šutry“, „Wayland mls“, „divočina poté“, nebo třeba „krutou krůtu“, „veselou pipinu“, „rozpálený klín“ ale taky třeba „tuponouvy placičky“.

Pod všemi těmito názvy se skrývají důmyslné kombinace drůbežího, vepřového a hovězího masa se sýry, zeleninou a rozličnými pochutinami. To vše je ve více než uspokojivým porcích servírováno na elegantní kunštátské keramice. Wayland tedy nabízí jak steaky, směsi, grilované jehly, tak i speciality v bramboráku, nebo slané palačinky. Přijďte do Waylandu patřičně hladově naladěni a projděte jídelníčkem od začátku až do konce. Lákavé jsou totiž nejenom názvy, ale také to, co se za nimi skrývá.

## Wayland club

tel: 543 232 086

Otevřeno/Open:

recenze/review: **strana/page 6**

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

## Hlinky 94, Brno - Střed

fax: 543 232 086

Po,Út,Čt/Mon,Tue,Thu 11:00 - 23:00, St,Pá/Wed,Fri 11:00 - ?, So/Sat 17:00 - ?, Ne/Sun 17:00 - 23:00

map: **D3**

stylové

bar, music club, restaurace/restaurant

česká, mezinárodní, steaková

do 300,- Kč

stravenky

## - to je především skvělé pivo!

Restaurace Potrefená husa je značkovou restaurací Staropramen, které v rámci strategie zvyšování pivní kultury provozuje společnost Pražské pivovary, a.s. V České republice je Potrefených hus celkem osm - čtyři v Praze, dále v Brně, ve Zlíně, Olomouci a Liberci.

Další restaurace tohoto typu bude otevřena v září v Plzni. Potrefená husa také již překročila hranice naší země a první zahraniční restaurace byla pod názvem „Trafená hus“ otevřena v Bratislavě.

V restauracích Potrefená husa je kladen mimořádně velký důraz na podávání kvalitně ošetřeného piva v příjemném prostředí. Pivní nabídka zahrnuje točená piva **Staropramen** - Ležák, Granát, Světlý, Černý, české pivní speciály - sametový **Velvet** s unikátním lavinovým efektem a magicky černý **Kelt** s hustou pěnou a dozvukem praženého



ječmene, dále populární belgický ležák **Stella Artois** jemné chuti. Sortiment doplňují lahvová belgická speciální piva - výjimečně osvěžující **Hoegaarden**, klášterní pivo **Leffe** či třešňový **Belle-Vue Kriek**. K zákazníkovi se v každém případě dostane pivo kvalitně ošetřené, které má správnou teplotu, lákavý vzhled a skvělou chuť. Vedle dobrého piva si zde můžete pochutnat také na tradičních jídlech české hospody i na nejrůznějších kulinářských specialitách mezinárodní kuchyně.

Koncept Potrefené husy získal v loňském roce významné ocenění - Bronzovou plaketu Jaroslava Vašaty. Tu uděluje každý rok redakce odborného časopisu Food Service nejlepšímu gastronomickému konceptu. V mezinárodní soutěži MAPIC AWARDS 2002, která se konala minulý rok v Cannes ve Francii, postoupila restaurace Potrefená husa v konkurenci 6000 přihlášených konceptů mezi pět nejúspěšnějších.

Více informací na [www.prazskepivovary.cz](http://www.prazskepivovary.cz)

### Restaurace Potrefená husa v Brně

**Moravské náměstí 8, Brno - Střed**

tel: **542 213 177**

e-mail: -

Otevřeno/Open:

recenze/review: **strana/page 7**

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

web: **www.prazskepivovary.cz**

Pá-Ne/Fra-Sun 11:00 - 01:00

map: **C1**

restaurace/restaurant

domácí i mezinárodní

-

-



# Restaurant Besední dům

**Rauty - Promoce - Svatby - Firemní prezentace**  
**Routs - Graduation Parties - Weddings**  
**- Company Promotions**

Restaurace Besední dům - sídlo Státní filharmonie Brno spolu s restaurací je více jak 120 let jedním z nejdůležitějších kulturních

a společenských míst v Brně. Ve stylovém novorenesančním prostřední zde můžete najít klidné místo k posezení u šálku kávy či

dobrého vína. Besední dům je místem, které je pro svoji polohu ve středu města a krásné prostředí využíváno převážně k pořádání rodinných oslav, rautů, firemních prezentací od 50 do 500 osob. V letních měsících nabízíme barbecue v atriu Besedního domu s kapacitou až 250 osob. Na přání zajistíme i pohoštění nebo raut v sídle firmy či pomůžeme zajistit jiné atraktivní prostory.



Besední dům - the residence of the State Philharmonic in Brno together with its restaurant has been one of the most important cultural

and social places in Brno for more than 120 years.

Here, in stylish new renaissance atmosphere you can find a calm place to sit with a

cup of coffee or enjoy nice wine. Besední dům is a place, which is - thanks to its location in the center of the town and to its exquisite setting - being used mostly for family parties, routs, company promotions for 50 - 500 people. In summer we offer barbecue in the atrium of Besední dům with capacity up to 250 people. We are willing to prepare a treat or a rout in your company headquarters or to help you find other suitable and attractive place.

- Stylové prostředí
- Příjemná obsluha
- Přírodní nepasterované pivo z rodinné pivnice BERNARD
- Široký výběr Moravských přívlastkových vín
- Známková ROSA COELI vína
- Výborná kuchyně
- Obědová menu
- Salonek

- Stylish setting
- Pleasant service
- Natural non-pasteurized beer from BERNARD family brewery
- Huge variety of Moravian wine
- ROSA COELI wine
- Excellent cuisine
- Set-meals
- Private parlour

## Restaurant Besední dům

tel: **542 218 380**

e-mail: **besednidum@pmgastro.cz**

Otevřeno/Open:

recenze/review: **strana/page 8**

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

## Husova ul. 20, Brno - Střed

fax: **542 217 931**

web: **www.pmgastro.cz**

Po-So/Mon-Sat 11:00 - 23:00

map: **C1**

stylové

restaurace/restaurant

mezinárodní

do 300,- Kč

stravenky, kreditní karty

# Hotel Slavia

9

## pro Vás připravil,



### *kvalitní ubytování ve středu města.*

Hotel se 110 letou tradicí, založený panem Karlem Moravcem v roce 1893, rekonstruovaný a modernizovaný v letech 1983 - 1987, nabízí 81 komfortních pokojů a 3 apartmá, vybavených koupelnou, nebo sprchou, WS, satelitem, barevným televizorem, minibarem, telefonem s přímou volbou, trezorem a fénem. K dispozici je připojení na internet. Hotel má venkovní parkoviště a nabízí možnost parkování v kryté garáži hotelu. K dispozici návštěvníkům je restaurace, kavárna s terasou, vinárna a 3 salonky.

### *Naše odbytová střediska nabízí,*

kvalitní českou i mezinárodní kuchyni, výborná jihomoravská vína, široký sortiment alkoholických i nealkoholických nápojů a profesionální obsluhu našich zaměstnanců.

#### Otvírací doba jednotlivých středisek:

restaurace: 11 - 21 hod  
kavárna (terasa): 6,30 - 22 hod  
vinárna: 20 - 02 hod (St. - So.)  
salonky: dle akcí



### *Pro milovníky dobrého jídla,*



kolektiv našich pracovníků výroby a odbytu připraví chutné speciality moravské, české i mezinárodní kuchyně. Zajistíme pro Vás veškeré akce od rodinných oslav (svatby, promoce), až po akce typu rautového pohoštění v prostorách našeho hotelu i mimo něj. Jsme připraveni zajistit i Vaše firemní akce a to i v prostorách Vaší firmy. Vše zajistíme "na klíč".

### *Příjemné posezení ve vinárně*



### *„Dobrou chuť“*



### **Hotel Slavia**

tel: **542 321 249**

e-mail: [hotel.slavia@iol.cz](mailto:hotel.slavia@iol.cz)

recenze/review: **strana/page 9**

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

**Solniční 15/17, Brno-střed**

mobil: **603 946 790**

web: **www.slaviabrno.cz**

map: **C1**

stylové, klasické

hotel, restaurace, kavárna, terasa, vinárna, salonky

česká, mezinárodní s domácí cukrárnou

do 200

stravenky, kreditní karty, slevy

[ [www.slaviabrno.cz](http://www.slaviabrno.cz) ]

# Restaurace gurmánských fantazií

Kotlářská ulice v Brně na první pohled připomíná běžnou ulici ve větším městě. Proudí aut, proudí lidí, kanceláře, obchody. Přesto je zde výjimečné místo, které oceňuje a pravidelně navštěvuje stále více vyznavačů nešedních gurmánských zážitků, a to nejen z Brna. Restaurace U Kastelána.

Sem si lidé neodskakují jen tak v rychlosti na oběd. Sem lidé nechodí přečkat čtvrt hodinovou pauzu v zaměstnání.

Zde nenajdete lidi, kterým je jedno, co mají na talíři.

- Najdete zde hosty, kteří vědí, co je to gurmánský zážitek.
- Najdete zde hosty, kteří ocení harmonii chutí a vůní.
- Najdete zde hosty, kteří chtějí strávit nezapomenutelný večer.
- Najdete zde hosty, kteří chtějí překvapit a dobře naladit své obchodní partnery před jednáním.
- Najdete zde hosty, kteří chtějí na čas zapomenout na realitu všedního dne.

## Jídelníček

Pánem kuchyně je zkušený šéfkuchař pan Michal Göth, který kromě stále nabídky jídel překvapí každý den hosty speciálními nabídkami. Jednotlivé ingredience, jejichž názvy většina z nás ani nezná, kombinuje s dovedností kouzelníka a vytváří zcela novou gurmánskou realitu. Proto je restaurace U Kastelána velmi příjemným útokem na Vaši chuť, čich i zrak. Jedinečná kombinace chutí, vůní a harmonická úprava jídla Vás přene-

sou do světa gurmánských fantazií, odkud se budete jen neradi vracet zpět.

## Víno

Pro plné vyznění chutí a vůně jídla Vám zkušená obsluha doporučí tu správnou značku vína. Základem



nabídky jsou pečlivě vybíraná moravská a francouzská vína, která jsou v restauraci U Kastelána doslova hýčkána, aby byla nalita do sklenic v ten

správný čas a k tomu správnému pokrmu. Nechejte si poradit tu pravou značku a jistě nebudete litovat.

## Speciální akce

Personál restaurace U Kastelána neustále překvapuje své hosty speciálními gurmánskými akcemi, díky kterým mohou poznat to nejlepší z nejrůznějších kuchyní nejen ze vzdálených exotických zemí, ale i z těch nám blízkých. Stačí nalézt to výjimečné, co každá z kuchyní nabízí. Pokud chcete uspořádat výjimečnou oslavu či speciální akci, personál restaurace je Vám k dispozici.

Říká se, že každý z nás by měl občas utéci od svých všedních starostí. Alespoň jednou za čas vyměnit úspěchaný oběd v hlučné restauraci či běžnou večeři doma za něco neopakovatelného. Restaurace U Kastelána je to výjimečné místo, kde čas běží pomaleji. Hosté vychutnávají vynikající jídla a nápoje, a u toho se nespěchá. Pokud oceníte gurmánský zážitek a dokážete nespěchat, určitě přijďte.

## Restaurant U Kastelána

tel: 541 213 497

e-mail: [info@ukastelana.cz](mailto:info@ukastelana.cz)

Otevřeno/Open:

recenze/review: [strana/page 10](#)

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

## Kotlářská 51a, Brno - Střed

fax: 541 226 462

web: [www.ukastelana.cz](http://www.ukastelana.cz)

Po-So/Mon-Sat 12:00-24:00

map: **B2**

stylové

restaurace/restaurant

česká, mezinárodní, francouzská

do 1000,- Kč

kreditní karty

Restaurace Main má nápaditý interiér, který je vhodně doplněn modely letadel volně zavěšenými v prostoru. Vzdušný a elegantní prostor je vystaven v moderním stylu a obsahuje vše potřebné k příjemnému pobytu. Záleží jen na vás, jestli si pro zdejší posezení vyberete místo v přítmí modrého světla, v hlavní hale, na baru nebo na galerii. V letních měsících je zpřístupněna také zahrádka, která je otevřena až do 22 hodin.

Nahlédnete-li do jídelního lístku, zjistíte, že má podobně nápaditý a internacionální charakter jako je duše restaurace. Výběr studených a teplých předkrmů i polévek je tak široký, že uspokojí i nejnáročnějšího návštěvníka. Z polévek si můžete vybrat toskánskou cibulovou polévku s toustem a francouzským sýrem, pekingskou polévku Tajfun s černou houbou, krevetami, čínskými nudlemi a zeleninou nebo gulášovku.

V hlavním menu neopomijí tato restaurace ani jednu kategorii. Nabízí masové speciality, ryby, těstoviny, vegetariánské pokrmy, obědové saláty, steaky a navíc dětské speciality. Je pravda, že ty nalákají mnohdy také nejednoho dospělého, který se rozvzpomene na své dětské hrdiny knížek a filmů.

Samozřejmě, že každý podnik má své speciální pochoutky. Main restaurant není výjimkou. Nabízí např. špičky servírované na prkénku a elegantní železné jehle s podpěrkou. V nabídce najdete např. Gaskoňský meč ze směsi kuřecího a vepřového masa, Staročeský špíz z vepřových medailonků plněných drůbežími játry a slaninou. Jako další specialita figuruje na jídelním lístku mixed grill Otesánek XXL, ke kterému dostane-



te dvě přílohy a zeleninový salát, a kterého se nají tři osoby. Za zmínku zajisté stojí i Tatarský biftek.

Z mezinárodních jídel stojí v nabídce Paella, čínsky laděné Shutouke (pálivá rýže s kuřecím masem, francouzským sýrem a madridskou omáčkou). Milovníci tradičních jídel mohou zvolit klasické pokrmy ze středoevropské kuchyně. Naservírovaný můžete dostat selský řízek v bramborovém těstě nebo například pstruha na čtyři způsoby. K tomu si, podle své chuti, máte možnost vybrat ze šestnácti příloh a dvanácti omáček na zpestření grilovaných mas, zelenin, steaků i ryb. Opravdovou delikatesou následující po hlavním chodu jsou např. povidlové placky, smažený banán, plněný ananas či italský smetanový dort Tiramisu.

Hlavní novinkou, kterou pro své návštěvníky Main Restaurant přichystal, jsou tzv. Hot tipy. Jsou to jídla podávaná každý všední den od 11:30 do 18 hodin za velmi nízkou cenu (např. Zapečený kuřecí steak s hranolkami za 89 Kč, smažená krkovička s bramborovým salátem za 69 Kč, smažená sýrová jehla s bramborovými kroketami za 69 Kč atd.).

*Text: Vlk*

## Main restaurant

tel: 542 215 514

Otevřeno/Open:

recenze/review: **strana/page 11**

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

## Panská 10 (dvorní trakt), Brno - Střed

Po-Čt/Mon-Thu 10:00 - 24:00, Pá/Fri 10:00 - 01:00

So/Sat 11:30 - 01:00, Ne/Sun 11:30 - 23:30

map: **D1**

stylové, moderní design

kavárna, restaurace/restaurant

italská, mexická, mezinárodní, steaková, vegetariánská

do 200,- Kč

stravenky, kreditní karty

Mapa



Mapa

# Stylový restaurant Interhotelu Voroněž

## *Stylové gastronomické zařízení Interhotelu Voroněž v Brně*

Budova v selském stylu s vnitřním atriem a venkovním dvorem s pergolou, roštem a udírnou. Vinárna se salonkem, vinotékou a originálním klenu-tým sklípkem. Pivnice s krbem, salonkem a automatickou kuželnou. Ideální místo pro pořádání rodinných oslav, svateb, rautů, cocktailů a jiných společenských akcí pro 50-500 osob v klimatizovaných prostorách. Možnost využití salonků pro prezentaci výrobků, pořádání školení a seminářů včetně zapůjčení konferenční techniky. Na přání zajistíme i pohoštění nebo oslavu v sídle firmy nebo v atraktivních prostorách města Brna a v okolí pro 50-1000 osob. Otevírací dobu přizpůsobíme přáním zákazníka. Pro skupiny nabízíme BEER-PARTY s neomezenou konzumací pěti druhů piva nebo ochutnávkou jihomoravských vín z rozsáhlé vinotěky.

## *Stylish gastronomy facilities of Interhotel Voronez in Brno*

A building in the rustic style with an internal atrium and external courtyard



ard with a pergola, griddle and a smokehouse. High quality with a private function room and an original vaulted cellar. Beer restaurant with a private function room and an automatic skittle alley. An ideal place for organizing family celebrations, weddings, feasts, cocktails and other social events for 50-500 persons in air-conditioned rooms.



Possibility of using the function rooms for product presentations, organizing training and workshops, inclusive of hiring conference technology. At request, we provide for catering or organize celebrations for 50-1000 persons in the company office or on the attractive premises in Brno and its environs. We can adjust the opening hours to the customer's requirement. For groups, we offer a BEER-PARTY with an unlimited consumption of five kinds of beer or with a tasting of South-Moravian wines from the extensive high-quality wine cellar. In the summer season, we offer a barbecue over an open fire or fresh specialities from the smokehouse in the Rustic Yard.

## **Moravská chalupa / The Moravian cottage** Křížkovského 47, Staré Brno

tel: 543 143 100

fax: 543 143 103

e-mail: [mch@voronez.cz](mailto:mch@voronez.cz)

web: [www.voronez.cz](http://www.voronez.cz)

recenze/review: [strana/page 14](#)

map: **D3**

Prostředí:

stylové, saloněk

Typ zařízení:

pivnice, vinárna, restaurace/restaurant

Typ kuchyně:

česká, mezinárodní

Cena za kompletní menu:

do 300

Ostatní:

stravenky, kreditní karty, věrnostní karty



## Černého medvěda



Na rohu Běhounské ulice a Jakubského náměstí stával jeden z nejstarších a nejlepších hostinců v Brně, jmenoval se **U černého medvěda**.

Míval i kavárnu a sloužil také jako hotel. Přestal existovat v roce 1890: tehdy jej koupila firma bratří Thonetů, aby na jeho místě postavila moderní novostavbu. Nejstarší část hostince se však jednoho letního večera sama zřítila a její sutiny zasypaly pěkný kus Běhounské ulice.

Po opravě domu se zde zřídila kavárna, jelikož začal rychlý rozvoj a rozkvet kavárnictví v celém Brně. První skutečné kavárny byly určené především zámožnému měšťanstvu.

Známy brněnský kavárník Leopold Wetterschneider, který mimo jiné brněnské kavárny převzal, provozoval i tuto starou kavárnu v Thonetově dvoře na rohu Běhounské ulice a Jakubského náměstí. Byla to stejná kavárna, ze které později vzešla nejznámější kavárna Savoy. Vlastnil ji věhlasný brněnský kavárník Jan Nekvapil, který koupil ve dvacátých letech Thonetův dvůr i se starou kavárnou Louvre. Tu přebudoval na velkou a moderní kavárnu pro tisíc lidí. Kavárna Savoy se stala střediskem brněnské vybrané společnosti a inteligence.

Ve stejné historické budově na Jakubském náměstí slouží veřejnosti opět restaurant **Černý medvěd**. Znovu obnovení provozu restaurantu Černý medvěd se datuje od roku 1943 jako anglický klub, který se časem přetvářel v luxusní restauraci pro majetnější společenskou vrstvu, a jako luxusní restaurace slouží dodnes. Je velmi oblíbená mezi zahraničními turisty, kteří rádi vyhledávají tuto restauraci právě pro její dlouholetou tradici, a která je součástí historie a rozvoje města Brna.

Restaurant Černý medvěd je znám svými specialitami a určitě uspokojí i ty nejnáročnější zákazníky. K již vyhlášeným specialitám patří *Medvědí uši* a *Medvědí tlapa*.

Neméně oblíbené jsou i pokrmy z mořských ryb jako např. *Steak z norského lososa na citronovém pepři*. Na své si však přijdou i milovníci dalších specialit, především ze zvěřiny, ale i jehněčího nebo králíčího masa.

K dobrému jídlu patří i kvalitní víno. Restaurant Černý medvěd se může pochlubit bohatou nabídkou *moravských vín*.



### Restaurant Černý medvěd

tel: **542 214 548**

fax: **542 211 319**

web: **www.cerny-medved.cz**

Otevřeno/Open:

Po-So/Mon-Sat 11:00 - 23:00, Ne/Sun 12:00 - 22:00

recenze/review: **strana/page 15**

map: **C1**

Prostředí:

stylové

Typ zařízení:

vinárna, restaurace/restaurant

Typ kuchyně:

mezinárodní

Cena za kompletní menu:

do 500

Ostatní:

kreditní karty

Absolut  
Bar U Čalího  
Bar - Restaurace Onyx  
Bar U Havrana  
Bistro Bar Tereza  
Charlie's Hat  
Delta Billiard Brno  
Endy's Bar  
Happy Bar - Pizzeria  
Italia Bar s.r.o.

Jánská 21, Brno - Střed  
Krkoškova, Brno - Černá Pole  
Kopernikova, Brno - Židenice  
Botanická, Brno - Veveří  
Masarykovo nám., Šlapanice  
Kobližná, Brno - Střed  
Lidická, Brno - Střed  
Nad dědinou, Brno - Bystrc  
Komenského, Šlapanice  
Zámečnická, Brno - Střed

### Grill Bar Amsterdam

tel: **542 221 766**

Otevřeno/Open:

recenze/review: -

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

### Panská 6, Brno - Střed

Po-Čt/Mon-Thu 11:30 - 24:00, Pá/Fri 11:30 - 01:00

So/Sat 12:00 - 01:00, Ne/Sun 12:00 - 23:30

map: **D1**

stylové

bar, restaurace/restaurant

italská, mexická, mezinárodní, steaková, vegetariánská

do 200,- Kč

stavenky

### Grill bar Henri

tel: **543 254 403**

Otevřeno/Open:

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

### Řeznická 1, Brno - Střed

Po-Pá/Mon-Fri 11:00 - 23:00, So/Sat privatní akce/privat parties

stylové, lidové

restaurace/restaurant, grill bar

česká, mezinárodní

do 200,- Kč

stavenky

Minibar U Menclů  
Restaurace Gourmand  
Rio Bar  
Senator - Bar  
Snack Bar Classic  
Snack Bar Polanka  
Snack Bar Reko  
Snack Bar U Kukačky  
Snack Bar Uno

Olomoucká, Brno - Černovice  
Josefská 14, Brno - Střed  
nám. Míru, Brno - Střed  
Lidická, Brno - Střed  
Bratislavská, Brno - Zábřovice  
Haškova, Brno - Lesná  
Bayerova, Brno - Střed  
Sokolská, Brno - Střed  
Palackého třída, Brno - Královo Pole

## music club

Hotel Boby Brno  
Charlie's Hat  
Rock Pub Hobit  
RT Club  
Salve Club  
Star club - Coctail bar, music, casino

Sportovní 2 a, Brno - Střed  
Kobližná, Brno - Střed  
Gorkého, Brno - Střed  
Štefánikova, Brno - Ponava  
Halasovo nám., Brno - Lesná  
Hotel International, Brno - Střed

### Wayland club

tel: **543 232 086**

Otevřeno/Open:

recenze/review: **strana/page 6**

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

### Hlinky 94, Brno - Střed

fax: **543 232 086**

Po,Út,Čt/Mon,Tue,Thu 11:00 - 23:00, St,Pá/Wed,Fri 11:00 - ?

So/Sat 17:00 - ?, Ne/Sun 17:00 - 23:00

map: **D3**

stylové

bar, music club, restaurace/restaurant

česká, mezinárodní, steaková

do 300,- Kč

stavenky

**HOTEL HOLIDAY INN BRNO**

tel: **543 122 111**  
 e-mail: **sales@hibrno.cz**  
 recenze/review: -  
 Prostředí:  
 Typ zařízení:  
 Typ kuchyně:  
 Cena za kompletní menu:  
 Ostatní:

**Křížkovského 20, Brno - Pisárky**

fax: **543 246 990**  
 web: **www.hibrno.cz**  
 map: **D3**  
*moderní design*  
 hotel  
 česká, mezinárodní  
 do 1000,- Kč  
 kreditní karty, věmostní karty

**Hotel International**

tel: **542 122 111**  
 e-mail: **sales@hotelinternational.cz**

**Husova 16, 659 21 Brno**

fax: **542 210 843**  
 web: **www.hotelinternational.cz**

**Hotel Santon Orea (Hotels Classic)**

tel: **546 221 536**  
 e-mail: **santon@voronez.cz**  
 Prostředí:  
 Typ zařízení:  
 Typ kuchyně:  
 Cena za kompletní menu:  
 Ostatní:

**Přístavní 38, Brno - Bystrc**

fax: **546 210 004**  
 web: **www.voronez.cz**  
*salonek, moderní design*  
 hotel, restaurace/restaurant  
 česká, mezinárodní  
 do 200,- Kč  
 stravenky, kreditní karty, věmostní karty

**Hotel Slavia**

tel: **542 321 249**  
 e-mail: **hotel.slavia@iol.cz**  
 recenze/review: **strana/page 9**  
 Prostředí:  
 Typ zařízení:  
 Typ kuchyně:  
 Cena za kompletní menu:  
 Ostatní:

**Solniční 15/17, Brno-střed**

mobil: **603 946 790**  
 web: **www.slaviabrno.cz**  
 map: **C1**  
*stylové, klasické*  
 hotel, restaurace, kavárna, terasa, vínárna, salonky  
 česká, mezinárodní s domácí cukrárnou  
 do 200  
 stravenky, kreditní karty, slevy

**Hotel Voroněž 1 - Orea (Hotel Exclusive)**

tel: **543 141 111**  
 e-mail: **accom@voronez.cz**  
 recenze/review: -  
 Prostředí:  
 Typ zařízení:  
 Typ kuchyně:  
 Cena za kompletní menu:  
 Ostatní:

**Křížkovského 47, Staré Brno**

fax: **543 212 002**  
 web: **www.voronez.cz**  
 map: **D3**  
*moderní design*  
 hotel, bar, kavárna, restaurace/restaurant  
 česká, mezinárodní  
 do 300,- Kč  
 stravenky, kreditní karty, věmostní karty

**Hotel Voroněž 2 - Orea (Hotels Classic)**

tel: **543 142 020**  
 e-mail: **voronez2@voronez.cz**  
 recenze/review: -  
 Prostředí:  
 Typ zařízení:  
 Typ kuchyně:  
 Cena za kompletní menu:  
 Ostatní:

**Křížkovského 49, Staré Brno**

fax: **543 211 966**  
 web: **www.voronez.cz**  
 map: **D3**  
*salonek, moderní design*  
 hotel, restaurace/restaurant  
 česká, mezinárodní  
 do 300,- Kč  
 stravenky, kreditní karty, věmostní karty

Hotel Božetěchova  
 Hotel A - Austerlitz Best Western  
 Hotel Amfora  
 Hotel Amphone  
 Hotel Atlantis  
 Hotel Bobby Brno  
 Hotel Grandhotel Brno  
 Hotel Myslivna  
 Hotel Omega  
 Hotel Rakovec  
 Hotel Royal Ricc  
 Hotel Slovan  
 Hotel Sporthotel  
 Hotel Velká Klajdovka  
 Penzion Anita  
 Penzion Bvv  
 Ubytovna na Videňské

Božetěchova 102, Brno - Královo Pole  
 Táborského nábř. 3, Staré Brno  
 Dukelská třída, Brno - Husovice  
 třída kpt. Jaroše 29, Brno - Střed  
 Rozdrojovice, Brno - venkov  
 Sportovní 2 a, Brno - Střed  
 Benešova, Brno - Střed  
 Nad Pisárkami 1, Brno - Kohoutovice  
 Křídlovická 19 b, Brno - Střed  
 Rakovecká, Brno - Bystrc  
 Starobrněnská 10, Brno - Střed  
 Lidická 23, Brno - Střed  
 Vodova 108, Brno - Královo Pole  
 Jedovnická, Brno - Lišeň  
 Fedrova 371/2, Brno - Ivanovice  
 Hlinky 28a, Brno - Pisárky  
 Videňská 106, Brno - Modřice



Cafe - Restaurant Mediterrane  
 Café 99  
 Café Blau  
 Café Piano  
 Cafe Restaurant Špilberk  
 Fischer Café  
 Kavárna Pánů z Lipé  
 Kavárna U Kapucínů  
 Kavárna Vladimíra Menšíka  
 La Braseria  
 Main Restaurant  
 Penzion Anitka  
 Rendez-vous Café  
 Zemanova kavárna

Smetanova, Brno - Veveří  
 Úvoz 56, Brno - Střed  
 Běhounská 18, Brno - Střed  
 Brandlova, Brno - Střed  
 Špilberk, Brno - Střed  
 Masarykova 8/10, Brno - Střed  
 Nám. Svobody 17, Brno - Střed  
 Kapucínské nám., Brno - Střed  
 Veselá 3, Brno - Střed  
 Pekařská, Staré Brno  
 Panská 10 (dvorní trakt), Brno - Střed  
 Fedrova 371/2, Brno - Ivanovice  
 Moravské nám. 4, Brno - Střed  
 Jeziutská, Brno - Střed

## pivnice / pubs

Bavorská Restaurace - Pivnice  
 Černohorská Pivnice  
 Hostinec U Putny  
 Pivní šenk Čtyři růže  
 Pivnice na Jiráskové  
 Pivnice Pegas  
 Pivnice U Emila  
 Pivnice U Oskara  
 Pivnice u Sládků  
 Pivnecova hospoda  
 Plzeňská pivnice Pálava

Palackého třída, Brno - Královo Pole  
 Kapucínské nám., Brno - Střed  
 Václavská, Staré Brno  
 Veveří, Brno - Střed  
 Jirásková, Brno - Střed  
 Jakubská, Brno - Střed  
 Hybešova, Staré Brno  
 Hrnčířská, Brno - Ponava  
 Štefánikova, Brno - Ponava  
 Úvoz, Brno - Střed  
 Starobrněnská, Staré Brno

### Stopkova Plzeňská Pivnice

tel: **542 211 094**

recenze/review: -

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

### Česká 5, Brno - Střed

fax: **542 211 094**

map: **C1**

stylové, 4 salónky pro 7 až 60 osob  
 pivnice, restaurace/restaurant  
 česká, mezinárodní  
 100,- až 500,- Kč  
 stravenky

Šermiřský klub L.A.G. / Fancing club L.A.G.

Kopečná 50 (Studánka 15), Brno - Střed

### Švejk Restaurant U Štěpána

tel: **542 210 248**

Otevřeno/Open:

recenze/review: -

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

### Česká 29, Brno - Střed

fax: **542 210 248**

Po-Pá/Mon-Fri 11:00 - 23:00, So/Sat 12:00 - 24:00

Ne/Sun 12:00 - 22:00

map: **C1**

stylové, švejkova hospoda  
 pivnice, restaurace/restaurant  
 česká  
 do 200,- Kč  
 stravenky

## steakárny / steak house

Grill House - Hospoda na placi  
 Hacienda Mexicana s.r.o.  
 Pizzerie Steak House K1  
 Restaurace Farma Grill  
 Restaurace Modrá růže  
 Restaurant Plameňák  
 Restaurace Steak House K1  
 Steak House Highlander  
 U starýho Billa - a genuine restaurant

Fanderlíkova, Brno - Žabovřesky  
 Dobrovského, Brno - Královo Pole  
 Žarošická 24, Brno - Vinohrady  
 Černopolní, Brno - Černá Pole  
 Kounicova 2, Brno - Střed  
 Anenská 4, Brno - Střed  
 Kuldova 1, Brno - Židenice  
 nám. Svobody, Brno - Střed  
 Kuldova 5, Brno - Střed

La Botte - Restaurant Pizzeria  
 Pizza Coloseum  
 Pizza Zakki

Palackého třída 47, Brno - Královo Pole  
 Velký Špalíček - Dominikánská 3, Brno - Střed  
 Antonínská 30, Brno - Střed

## Pizzan Restaurant

tel: **542 210 115**

e-mail: [pizzan@seznam.cz](mailto:pizzan@seznam.cz)

web: [www.profiler.cz](http://www.profiler.cz)

Otevřeno/Open:

denně/daily 11:00-23:00

recenze/review: -

map: **D1**

Prostředí:

stylové

Typ zařízení:

restaurace/restaurant, pizzeria

Typ kuchyně:

italská, mezinárodní

Cena za kompletní menu:

do 500,- Kč

Ostatní:

stravenky, kreditní karty, věcnostní karty

Pizzeria la Scala

nám. 28. října, Brno - Černá Pole

## Pizzeria Steak House K1

tel: **544 234 577**

Otevřeno/Open:

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

## Žarošická 24, Brno - Vinohrady

web: [www.steakhousek1.cz](http://www.steakhousek1.cz)

denně/daily 11:30-23:00

stylové

restaurace/restaurant, pizzeria

italská, steaková

do 200,- Kč

stravenky

# restaurace / restaurants

Asia - Čínská restaurace

Marešova, Brno - Veverí

Aviatik restaurace

Jakubská, Brno - Střed

Baroko- taneční vinárna

Orlí 17, Brno - Střed

Bavorská Restaurace - Pivnice

Palackého třída, Brno - Královo Pole

Bilkova Restaurace

Černovičky, Brno - Sletina

Borsalino

Orlí, Brno - Střed

Cafe - Restaurant Mediterrane

Smetanova, Brno - Veverí

China Restaurant

Lidická, Brno - Střed

Club Restaurant Dionýsos

nám. 28. října 16, Brno - Střed

Corner spol. s.r.o.

Jugoslávská, Brno - Černá Pole

Čínská restaurace

Průchodní, Brno - Střed

Čínská restaurace

Makovského nám., Brno - Žabovřesky

Divadelní restaurace Mefisto

Lidická 16, Brno - Střed

Expo restaurace

Výstaviště, Staré Brno

Gargano Restaurace

Měnská, Brno - Střed

Grill Bar Amstrdam

Panská 6, Brno - Střed

Grill House - Hospoda na place

Fanderlíkova, Brno - Žabovřesky

## Hacienda Mexicana s.r.o. Dobrovského 29, Brno - Královo Pole

tel: **541 240 685**

e-mail: [brno@mexicana.cz](mailto:brno@mexicana.cz)

web: [www.mexicana.cz](http://www.mexicana.cz)

Otevřeno/Open:

denně/daily 11:30-24:00

recenze/review:

map: **A3**

Prostředí:

stylové, salónek

Typ zařízení:

restaurace/restaurant

Typ kuchyně:

mexická, steaková, americká, mezinárodní

Cena za kompletní menu:

200,- až 1000,- Kč

Ostatní:

kreditní karty, věcnostní karty

Huyen Thank Thi Dau

Merhautova, Brno - Zábřovice

Indian Restaurant s.r.o.

Jamborova, Brno - Židenice

Kanibal

Kamenná 1, Brno - Střed

Kavárna Vladimíra Menšíka

Veselá 3, Brno - Střed

La Botte - Restaurant Pizzeria

Palackého třída 47, Brno - Královo Pole

Maharani - indická restaurace

Koliště 55, Brno - Střed

**Main restaurant**tel: **542 215 514**

Otevřeno/Open:

**Panská 10 (dvorní trakt), Brno - Střed**

Po-Čt/Mon-Thu 10:00 - 24:00, Pá/Fri 10:00 - 01:00

So/Sat 11:30 - 01:00, Ne/Sun 11:30 - 23:30

recenze/review: **strana/page 11**

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní: stravenky, kreditní karty

map: **D1**

stylové, moderní design

kavárna, restaurace/restaurant

italská, mexická, mezinárodní, steaková, vegetariánská

do 200,- Kč

Gorkého, Brno - Střed

**Moravská chalupa / The Moravian cottage**tel: **543 143 100**e-mail: **mch@voronez.cz**recenze/review: **strana/page 14**

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

**Křižkovského 47, Staré Brno**fax: **543 143 103**web: **www.voronez.cz**map: **D3**

stylové, salonek

pivnice, vinárna, restaurace/restaurant

česká, mezinárodní

do 300,- Kč

stravenky, kreditní karty, věrnostní karty

Myslivecký klub Hubert

Natura Viva - Hana Syslová

Oglivy Restaurant Club

Old Pub Big Ben

Panská Licha

Penzion Anita

Petit Restaurant

Piccolo Mondo

Pilsner Urquell Original Restaurant Zemský dům

Pizza Zakki

Pizzeria Restaurant

Pizzeria Steak House K1

Restaurace Kavárna Belle Air

Restaurace „Jánská 14“

Restaurace „U Kořínků“

Restaurace „U Raka“

Kociánka, Brno - Královo Pole

Koliště, Brno - Střed

Špilberk 1, Staré Brno

Libušino údolí 140, Brno - Kohoutovice

Obřanská, Brno - Maloměřice

Fedrova 371/2, Brno - Ivanovice

Berkova, Brno - Královo Pole

Gorkého 17, Brno - Střed

Kounicova, Brno - Střed

Antonínská 30, Brno - Střed

Římské nám. 25/27, Brno - Střed

Žarošická 24, Brno - Vinohrady

Měnská, Brno - Střed

Jánská, Brno - Střed

Tábor, Brno - Žabovřesky

Mariánské údolí, Brno - Líšeň

**Restaurace a vinárna Tramín**tel: **542 129 577**

Otevřeno/Open:

recenze/review: -

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní: kreditní karty, živá hudba

**nám. Svobody 21, Brno - Střed**web: **www.int.cz/tramin**

Po-Pá/Mon-Fri 11:00 - 24:00, So-Ne/Sat-Sun 12:00 - 24:00

map: **C1**

stylové

restaurace/restaurant

italská, mezinárodní

200,- až 300,- Kč

Restaurace a vinárna U sudu

Palackého třída, Brno - Královo Pole

**Restaurace Bohéma**tel: **542 210 315**

Otevřeno/Open:

recenze/review: -

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

**Rooseveltova 1/7, Brno - Střed**e-mail: **info@bohema.cz**web: **www.bohema.cz**

Po-Ne/Mon-Sun 11:00 - 24:00

map: **C1**

stylové, moderní design

kavárna, restaurace/restaurant

česká, mezinárodní, fast food

do 200,- Kč

stravenky

Restaurace Bruneria

Restaurace Bugatti hotel Slovan

Restaurace Červený drak

Restaurace Dávné časy

Restaurace Dřevěná růže

Restaurace Erika Tivoli

Restaurace Farma Grill

Restaurace Fénix

Restaurace Flora

Restaurace Gourmand

Husova 6, Brno - Střed

Lidická 23, Brno - Střed

Štefánikova, Brno - Střed

Starobrněnská, Brno - Střed

Provazníkůva, Brno - Střed

Úvoz, Brno - Střed

Černopolní, Brno - Černá Pole

Běhounská 20, Brno - Střed

Solniční, Brno - Střed

Josefská 14, Brno - Střed

## Restaurant Indian Jones

mobil: **777 08 09 04**

Otevřeno/Open:

recenze/review: -

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

Restaurace Jarmark - Olympia Centrum

Restaurace Kamelie

Restaurace Království řízků

Restaurace Laguna

Restaurace Modrá růže

Restaurace Muzeum

Restaurace Na Anenské

Restaurace Na Chaloupce

Restaurace Na Jílkové

Restaurace Na Olympu

Restaurace Na Radnici

Restaurace Na Vyhliďce

Restaurace Nika Centrum v.o.s.

Restaurace Plzeňka

Restaurace Plzeňský Dvůr

## Veveří 51, Brno - Střed

web: **www.indianjones.cz**

Po-ČT/Mon-Thu 11:00 - 23:00, Pá/Fri 11:00 - 05:00,

So/Sat 17:00 - 05:00, Ne/Sun 17:00 - 23:00

map: **C2**

stylové, salonek pro 40 osob  
restaurace/restaurant, music club

česká, peruánská, steaková  
do 200,- Kč

stravenky, kreditní karty, živá hudba, disco

U Dálnice 744, Brno Modřice

Jugoslávská, Brno - Černá Pole

Hilleho 5, Brno - Střed

Smetanov, Brno - Střed

Kounicova 2, Brno - Střed

Moravské nám., Brno - Střed

Anenská, Staré Brno

Mariánské údolí, Brno - Líšeň

Jílková, Brno - Židenice

Durdákova, Brno - Černá Pole

Jírova, Brno - Líšeň

Soběšická, Brno - Lesná

Lipova, Brno - Pisárky

Husova 16, Brno - Střed

Šumavská, Brno - Ponava

## Restaurace Potrefená husa v Brně

### Moravské náměstí 8, Brno - Střed

tel: **542 213 177**

e-mail: -

Otevřeno/Open:

recenze/review: **strana/page 7**

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Restaurace Přístav

Restaurace Racek

Restaurace Rubín

Restaurace Semilasso

Restaurace Starý dvůr

web: **www.prazskepivovary.cz**

Pá-Ne/Fra-Sun 11:00 - 01:00

map: **C1**

restaurace/restaurant  
domácí i mezinárodní

Přístavní, Brno - Bystrc

Palackého třída, Brno - Královo Pole

Makovského nám., Brno - Žabovřesky

Palackého třída, Brno - Královo Pole

Mendlovo nám., Staré Brno

## Restaurace Steak House K1

tel: **545 245 429**

Otevřeno/Open:

recenze/review: -

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

Restaurace Szeged

Restaurace Shanghai

Restaurace Špalíček

Restaurace Tahiti

Restaurace Tanganika

Restaurace Taverna

## Kuldova 1, Brno - Židenice

web: **www.steakhousek1.cz**

denně/daily 11:00-23:00

map: -

stylové

restaurace/restaurant

italská, steaková

do 200,- Kč

stravenky

Burešova, Brno - Střed

Pekařská 42, Brno - Střed

Zelný trh, Brno - Střed

Botanická, Brno - Střed

Horova 35, Brno - Žabovřesky

Veveří, Brno - Střed

## Restaurace Thalie

tel: **542 219 676**

Otevřeno/Open:

recenze/review: -

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

Restaurace U Danků

Restaurace U Dvou Kozlů

Restaurace U Karla

Restaurace U Kocmanů

Restaurace U Kostela

Restaurace U Kyržů

Restaurace U Křížovky

Restaurace U Lasa

Restaurace U Látalů

## Rooseveltova 14, Brno - Střed

mobil: **777 899 848**

fax: **542 219 676**

Po-So/Mon-Sat 11:00 - 24:00

map: **C1**

stylové, salonek

vinárna, restaurace/restaurant

česká

200 až 300,- Kč

stravenky

Drobného, Brno - Černá Pole

Joštova, Brno - Střed

Bayerova, Brno - Střed

Kalvodova, Brno - Pisárky

Černovická 2 c, Brno - Komárov

Minská, Brno - Žabovřesky

Slovákova, Brno - Střed

Merhautova, Brno - Černá Pole

Břeclavská, Brno - Přízřenice

**Restaurace U Lucerny**tel: **549 252 042**

Otevřeno/Open:

e-mail: **info@ulucerny.cz**

recenze/review: -

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

Restaurace U Malchru

Restaurace U Mědené Pánve

Restaurace U Minoritů

Restaurace U Mušketýra

Restaurace U Starýho Billa

Restaurace U Štávů

Restaurace U Zlatého lva

Restaurace Valaška

Restaurace Zlatý drak

Restaurant Atlas

Restaurant Baron Trenck

**Slovákova 2, Brno - Střed**

fax: -

denně/daily 11:00-23:00

web: **www.ulucerny.cz**map: **C2**

rustikální styl

restaurace/restaurant

česká, mezinárodní, italská

do 300 Kč

stravenky, kreditní karty, party servis

Vančurova 1, Brno - Židenice

Křenova, Brno - Střed

Orlí, Brno - Střed

Sladkovského, Brno - Královo Pole

Kudelova, Brno - Černá Pole

Výhon, Brno - Bystrc

Lieberzeitova, Brno - Husovice

Husitská, Brno - Královo Pole

Veveří, Brno - Střed

Hybešova, Brno - Střed

Bubeničkova, Brno - Židenice

**Restaurant Besední dům**tel: **542 218 380**e-mail: **besednidum@pmgastro.cz**

Otevřeno/Open:

recenze/review: **strana/page 8**

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

**Husova ul. 20, Brno - Střed**fax: **542 217 931**web: **www.pmgastro.cz**

Po-So/Mon-Sat 11:00 - 23:00

map: **C1**

stylové

restaurace/restaurant

mezinárodní

do 300,- Kč

stravenky, kreditní karty

**Restaurant Blue Sky**tel: **543 107 016**

Otevřeno/Open:

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

**M - Palác, 16. patro, Heršpická 5, Brno**mobil: **606 718 470**

Po-So/Mon-Sat 11:00 - 23:00

stylové

restaurace/restaurant, hudební kavárna/music club

mezinárodní

300 - 500 Kč

nejkrásnější výhled na panorama Brna

Restaurant Brasserie

Křížkovského 20, Staré Brno

**Restaurant Černý medvěd**tel: **542 214 548**fax: **542 211 319**web: **www.cerny-medved.cz**

Otevřeno/Open:

Po-So/Mon-Sat 11:00 - 23:00, Ne/Sun 12:00 - 22:00

recenze/review: **strana/page 15**map: **C1**

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

vinárna, restaurace/restaurant

mezinárodní

do 500,- Kč

kreditní karty

**Restaurant Hlinky**tel: **543 518 340**e-mail: **bankavin@bankavin.cz**

Otevřeno/Open:

recenze/review: -

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

**Hlinky 118, Brno - Pisárky**mobil: **602 515 861**fax: **543 518 359**web: **www.bankavin.cz**

Po-Čt/Mon-Thu 11:00 - 23:00, Pá/Fri 11:00 - 24:00,

So/Sat privátní akce/privat parties

map: **D3**

stylové, salonek

bar, kavárna, restaurace/restaurant

česká, mezinárodní

do 300,- Kč

stravenky, kreditní karty

Restaurant Luculus

Husova 16, Brno - Střed



## Restaurant La Ponorka

tel: **546 220 310**

Otevřeno/Open:

Prostředí:

Typ zařízení:

Typ kuchyně:

Cena za kompletní menu:

Ostatní:

**J. Obrovského 1, Brno - Bystrc**

e-mail: **kaspar@mybox.cz**

denně/daily 11:00-24:00

moderní design

restaurace/restaurant, pizzeria, kavárna

italská

do 300 Kč

dětský koutek, stravenky, kreditní karty

## Restaurant Nebeský mlýn

**Palackého tř. 91 (Kartouzská tržnice), Brno - Královo Pole**

tel: **541 210 221**

fax: **541 228 510**

web: **www.nebeskymlyn.cz**

Otevřeno/Open:

denně/daily 11:30-24:00

recenze/review: **strana/page 6 - 7**

map: **A2**

Prostředí:

stylové, lidové, salonek

Typ zařízení:

restaurace/restaurant

Typ kuchyně:

česká, mezinárodní, steaková, francouzská

Cena za kompletní menu:

300,- až 1000,- Kč

Ostatní:

kreditní karty

Restaurant Plameňák

Anenská 4, Brno - střed

Restaurant Pod Špilberkem

Husova, Brno - Střed

Restaurant Prominent

Křížkovského 20, Staré Brno

Restaurant Rembrandt

Čápkova, Brno - Střed

Restaurant Růžový Panter

Pionýrská, Brno - Ponava

Restaurant Švejek

Havelkova, Brno - Bohunice

Restaurant U Kastelána

Kotlářská 51a, Brno - Střed

Restaurant U Rudého vola

Koblišná 2, Brno - Střed

Restaurant Valoria

Bohunická 2, Brno - Horní Heršpice

Rybářská bašta s.r.o.

Rakovecká, Brno - Bystrc

Sapanel francouzská restaurace

Štursova 35, Brno - Žabovřesky

Selský dvůr

Liliová, Brno - Lesná

Stopkova Plzeňská Pivnice

Česká, Brno - Střed

Šelepova N 1

Šelepova, Brno - Ponava

## Šermířský klub L.A.G. / Fancing club L.A.G.

**Kopečná 50 (Studánka 15), Brno - Střed**

tel: **543 237 068**

Otevřeno/Open:

Po-Pá/Mon-Fri 11:00 - 24:00, So-Ne/Sat-Sun 17:00 - 24:00

recenze/review: -

map: **D1**

Prostředí:

stylové, historické

Typ zařízení:

pivnice, restaurace/restaurant

Typ kuchyně:

česká, mezinárodní

Cena za kompletní menu:

do 200,- Kč

Ostatní:

stravenky

Švejek Restaurant U Štěpána

Česká 29, Brno - Střed

Taverna - Řecká restaurace

Kotlářská, Brno - Střed

Taverna John Silver - Restaurace Zahrádka

Dusíkova, Brno - Lesná

The Kings Head Pub

třída kpt. Jaroše 26, Brno - Střed

Two Cowboys Pub

Burešova, Brno - Střed

Ubytovna na Videňské

Videňská 106, Brno - Modřice

U starýho Billa - a genuine restaurant

Kuldova 5, Brno - Střed

## V.I.P. Restaurant

tel: **541 248 778**

e-mail: **vip-restaurant@volny.cz**

Otevřeno/Open:

denně/daily 11:00-23:00

recenze/review: -

map: **C2**

Prostředí:

stylové, salonek

Typ zařízení:

restaurace/restaurant

Typ kuchyně:

mezinárodní

Cena za kompletní menu:

do 500,- Kč

Ostatní:

stravenky, kreditní karty, věmostní karty

Wayland club

Hlinky 94, Brno - Střed

Zámecká Restaurace

Pohankova, Brno - Lišeň

Baroko Taneční vinárna  
 Hradní vinárna Špilberk  
 Moravská chalupa / The Moravian cottage  
 Restaurace a vinárna Tramín  
 Restaurace a vinárna U sudu  
 Restaurace Thalie  
 Restaurant Černý medvěd  
 Vinárna U kola  
 Vinárna U Královny Elišky  
 Vinárna U sv. Václava  
 Vinárna U Zlatého meče

Orlí 17, Brno - Střed  
 Špilberk, Staré Brno  
 Křížkovského 47, Staré Brno  
 nám. Svobody 21, Brno - Střed  
 Palackého třída, Brno - Královo Pole  
 Rooseveltova 14, Brno - Střed  
 Jakubské nám. 1, Brno - Střed  
 Hlinky, Staré Brno  
 Mendlovo nám. 1, Staré Brno  
 Husitská, Brno - Královo Pole  
 Mečová, Brno - Střed

### Vinotéka Archa

Vachova 6, Brno - Střed

Palackého 47, Brno-Kr. Pole

e-mail: [vinoteka.archa@volny.cz](mailto:vinoteka.archa@volny.cz)

Otevřeno/Open:

recenze/review: -

Typ zařízení:

Ostatní:

tel: **542 215 136**

tel: **541 248 901**

web: [www.vinotekaarcha.cz](http://www.vinotekaarcha.cz)

Po-Pá/Mon-Fri 10:00 - 21:00

map: **C1**

vinotéka s ochutnávkou a posezením  
 degustační večery

### VINOTÉKA - Klub dobrého vína „Obůrka“

Horova 17a, Brno - Žabovřesky, 616 00

tel: **541 215 838**

e-mail: [info@familyg.cz](mailto:info@familyg.cz)

web: [www.familyg.cz/infoservis](http://www.familyg.cz/infoservis)

Otevřeno/Open:

Po-Pá/Mon-Fri 11:00 - 19:00, So/Sat 9:00 - 14:00

recenze/review: -

map: **B3**

Prostředí:

Typ zařízení:

Ostatní:

stylové, nekuřácké  
 vinotéka s posezením

klubové večery, degustační dny. Kalendář akcí najdete ve vinotéce.

# Vinotéka Obůrka



**Obůrka**  
VINOTÉKA

Horova 17a  
Brno-Žabovřesky

- |                   |  |  |
|-------------------|--|--|
| 22. 10. 2003      | <b>Novošlechtěnci a genetický fond ČR</b>                                      |  |
|                   | - Degustační den   | 11:00 - 18:00                            |
| 11. 11. 2003      | <b>Svatomartinské víno<br/>(první mladé červené víno r. 2003)</b>              |  |
|                   | - Degustační den   | 11:00 - 18:00                            |
| 20. 11. 2003      | <b>Beanjolaïs Nouvean 2003</b>   |  |
|                   | - Degustační den   | 11:00 - 18:00                            |
| 10. 12. 2003      | <b>Bulharská vína (vína s dlouhou tradicí)</b>                                 |  |
|                   | - Degustační den   | 11:00 - 18:00                            |
| 1. - 10. 12. 2003 | <b>Ochutnávka portských vín<br/>včetně 10 a 20 letého (viz degustační dny)</b> |  |
|                   | - Deset dnů s portským vínem   | po-pá: 11:00 - 19:00<br>so: 9:00 - 14:00 |

**kontakt: 541 21 58 38**

Průvodce MENU 03/03 vyšel 15. září!

**Uzávěrka příštího čísla je 9. února 2004!**

tel: 541 148 541, 777 221 936, e-mail: [menu@kult.cz](mailto:menu@kult.cz)

# sharingham

restaurant

[www.sharingham.cz](http://www.sharingham.cz)



Vídeňská 1  
639 00 Brno  
tel.: 543 242 339

Otevřeno denně  
Open daily

11.30 - 23.30

- stálý výběr specialit
- aktuální týdenní nabídka jídel
- speciální nabídka vín
- salonek pro 50 osob vhodný pro svatby, promoce, firemní školení a jiné
- venkovní grilování s posezením v altánu pro 30 osob

Ke každému  
hlavnímu jídlu  
**sklenka sektu  
zdarma**

**main**  
restaurant

Otevírací doba  
Open

Pondělí - Čtvrtek / Monday - Thursday:	10 <sup>00</sup> - 24 <sup>00</sup>
Pátek / Friday:	10 <sup>00</sup> - 01 <sup>00</sup>
Sobota / Saturday:	11 <sup>30</sup> - 01 <sup>00</sup>
Neděle / Sunday:	11 <sup>30</sup> - 23 <sup>30</sup>

Panská 10, dvorní trakt 602 00 Brno, tel.: 542 215 514

Kde jinde  
a lépe  
se zašijete  
než  
v Amsterdamu?



- bohatý výběr jídel a nápojů
- rozvoz jídel v otevírací době
- pohodová hospůdka ve dvorním traktu na Panské ulici

**Panská 6, 602 00 Brno,  
tel.: 542 221 766**

Otevřeno:

Po - Čt: 11:30 - 24:00, Pá: 11:30 - 01:00  
So: 12:00 - 01:00, Ne: 12:00 - 23:30

# Rauty - Promoce - Svatby - Firemní prezentace



## Restaurant Besední dům

Husova 20, Brno

Tel. rezervace:

542218380

e-mail: [besednidum@pmgastro.cz](mailto:besednidum@pmgastro.cz)



RESTAURACE

BESEDNÍ DŮM



[www.pmgastro.cz](http://www.pmgastro.cz)

- ❖ Stylové prostředí
- ❖ Příjemná obsluha
- ❖ Přírodní nepasterované pivo z rodinného pivovaru BERNARD
- ❖ Široká nabídka moravských přívlastkových vín
- ❖ Známková vína ROSA COELI
- ❖ Výborná kuchyně
- ❖ Polední menu
- ❖ Salonek
- ❖ Otevřeno Po - So 11- 23 hod.

# BlueSky

## RESTAURANT a hudební kavárna

*Nejkrásnější výhled na panorama  
města Brna, v prostředí z 30. let  
s hudbou, kterou nepoznamenal čas.*

**M - PALÁC, 16. patro**  
**Heršpická 5, Brno**  
**tel.: 543 107 016, 606 718 470**

# RESTAURANT ČERNÝ MEDVĚD

- ❑ příjemné prostředí v centru Brna
- ❑ špičková kuchyně
- ❑ bohatá nabídka moravských vín
- ❑ firemní prezentace, rauty, rodinné oslavy
- ❑ obchodní jednání v reprezentativním prostředí

**Jakubské nám. 1, 602 00 Brno**

**[www.cerny-medved.cz](http://www.cerny-medved.cz)**

**tel.: 542 214 548, fax: 542 211 319**



---

*Otevřeno / Open*  
*po-so / mon-sat*  
**11.00 - 23.00**  
*ne / sun*  
**12.00-22.00**

---



**Moravská chalupa**  
**The Moravian cottage**

**Křížkovského 47**  
**603 73 Brno**

**Tel.: 543 143 101**

**Fax: 543 143 103**

**Po - So / Mon - Sat**

**11.30 - 01.00 hod.**

**[www.voronez.cz](http://www.voronez.cz)**



- ▶ **pizza, těstoviny**
- ▶ **speciality minutkové kuchyně**
- ▶ **moučníky**
- ▶ **parkoviště**
- ▶ **dětský koutek**

**Otevřeno denně  
11.00 - 24.00**

**J. Obrovského 1, 625 00 Brno**

**tel.: 546 220 310, e-mail: kaspar@mybox.cz**



# Hotel Slavia

Solniční 15/17, Brno  
tel.: 542 321 249, mobil: 603 946 790  
fax: 542 211 769  
E-mail: hotel.slavia@iol.cz  
www.slaviabrno.cz

**Zajistí party servis,**  
pro Vás, Vaše obchodní  
partnery a přátele ve Vaší firmě,  
doma, ve významných prostorách  
města Brna a v zámcích v jeho okolí.

**Kdy?**  
v době dle Vašeho přání.

**Za kolik?**  
za velmi přijatelné ceny, vyrobeno a servírováno  
kvalifikovanými pracovníky hotelu.



## PÁTEČNÍ MORAVSKÉ VEČERY U CIMBÁLU



MORAVSKÁ BANKA VÍN

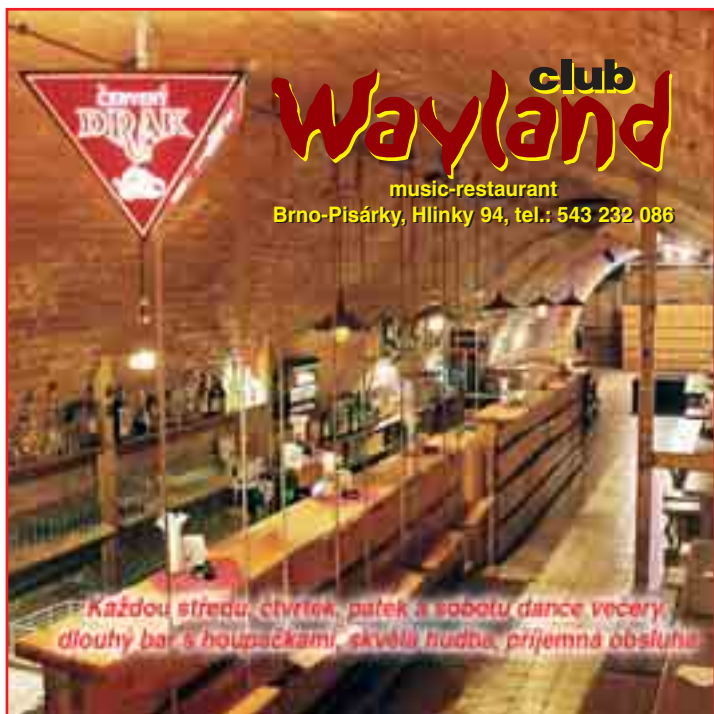


**PARTNER  
CENTRUM**  
- Hlinky 106 BRNO

rezervace 602 515 861, WWW.BANKAVIN.CZ







**club**  
**Wayland**  
music-restaurant  
Brno-Pisárky, Hlinky 94, tel.: 543 232 086

*Každou středu, čtvrtek, pátek a sobotu dance večery,  
dlouhý bar s houpáčkami, skvělá hudba, příjemná obsluha*



**restaurace**  
**U Lucerny**

*zařizena v rustikálním stylu  
nabízíme staročeskou, moravskou  
a italskou kuchyni*

Brno, Slovákova 2, tel.: 549 252 042

**GRILL & BAR & COURT**

**HENRI**

**SUPPORT US CARS & LEGEND MOTORCYCLES**

**ŘEZNICKÁ 1, 602 00 BRNO, TEL.: 543 254 403**

**Inzerát husa**