



# Restaurace & Kavárny

str. 11 - 14

PŘÍLOHA



★ ★ ★

## HOTEL RESTAURACE KAVÁRNA

salonek | konferenční sál | možnost pořádání svateb, večírků, rautů a pod.

Hotel \*\*\* / 43 dvouúžkových pokojů / 1 apartmán  
 Restaurace / teplá a studená kuchyně / alko i nealko nápoje  
**Otevřeno:** Ne - Čt 10:00 - 23:00, Pá, So 10:00 - 00:00

Legionářů 401, Příbram | tel.: 318 638 337 | [www.belvedere-hotel.cz](http://www.belvedere-hotel.cz)





# Slunovrat



## PRODEJNA ZDRAVÉ VÝŽIVY

Naším cílem je nabídnout zákazníkům možnost nákupu potravin rostlinného původu a bez chemické konzervace.

**NABÍZÍME** **BIO výrobky**  
**výrobky pro bezlepkovou dietu**  
**zboží pro diabetiky**  
**(bez umělých sladidel)**

Kromě mouky, těstovin, obilných kaší, čajů, sušenek, nápojů, džemů můžete u nás zakoupit i **CHLAZENÉ VÝROBKY** jako jsou kozí sýry, jogurty, paštiky, salámy, tofu i sojanézy.

**Po - Pá 8.00 - 17.00, So 8.00 - 12.00**  
**Václav Ksandr - 602 588 562**

Přijímáme stravenky, platební karty

## JÍDELNA

**NABÍZÍME** **POLEDNÍ MENU**  
**ROZVOZ OBĚDŮ**  
**PO CELÉ PŘÍBRAMI**

aktuální menu najdete na [www.slunovrat.pb.cz](http://www.slunovrat.pb.cz)

Denně **výběr ze 3 druhů** vegetariánských jídel + polévka, suroviny k přípravě jídel jsou ve vysoké kvalitě (také BIO), oleje a sojové výrobky bez GMO, zelenina je vždy čerstvá.  
**Plněné bagety, saláty, záviný, plněné burky z balkánu.**

**Po - Pá 8.00 - 14.00**  
**Monika Ksandrová - 733 509 349**

Příbram 1, V Brance 47  
 T: 326 531 597

E: [vaclav.ksandr@seznam.cz](mailto:vaclav.ksandr@seznam.cz)  
[www.slunovrat.pb.cz](http://www.slunovrat.pb.cz)

od **55,- Kč**

**ČÍNSKÁ RESTAURACE**  
**HONG KONG**  
 香港大酒樓

Na Flusárně 168  
 Příbram III  
 ☎ 318 474 765  
 ☎ 725 827 418

**ZMĚNA OTEVÍRACÍ DOBY**  
 Po - So 10.30 - 22.30 / Ne 10.30 - 17.00

♦ MOŽNOST ODBĚRU JÍDLA S SEBOU  
 ♦ NOVÁ ČÍNSKÁ JÍDLA ♦ PLATBA I STRAVENKAMI  
 ♦ KONÁNÍ RODINNÝCH POSEZENÍ I FIREMNÍCH

**NOVĚ: AKCÍ V SALONKU AŽ PRO 20 LIDÍ**

**ROZVOZ JÍDLA na „DÁME JÍDLO“** - *„Dáme jídlo“*

<p><b>LOSOS SUSHI</b>                  Lososové maki 8 ks                  Lososové nigiri 4 ks</p>  <p><b>KACHNA NA MEDU</b></p> 	<p><b>NIGIRI 8 ks</b>                  Lososové nigiri 2 ks                  Tuňákové nigiri 2 ks                  Krabové nigiri 2 ks                  Krevetové nigiri 2 ks</p>  <p><b>NIGIRI SUSHI 3 ks</b>                  MAKI 12 ks</p> 	<p><b>NIGIRI KREVETY</b>                  2 ks</p>  <p><b>TŘI DRUHY MASA</b>                  UTON V POLEVCE</p> 
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**VINOTÉKA**  
 U SVATÉHO VÁCLAVA



Po - Pá: 9 - 18  
 So: 8 - 12  
[www.vinopb.cz](http://www.vinopb.cz)

Příbram II., Pražská - Václavské nám. 142  
 tel.: 608 965 881  Vinotéka Příbram

**PRODEJ BURČÁKU**  
 od 27. 8.

Burčák výhradně z Moravských hroznů  
 z Vinařství Maršálek - Prušánky  
**BÍLÝ I ČERVENÝ**  
 Široký sortiment sudových a lahvových vín  
 z České republiky a celého světa.

Těšíme se  
 na Vaši návštěvu!

**Studená okurková polévka**

**Suroviny:** 3x okurky, 2x jarní cibulka, 1x svazek koriandru, 2x rajčata, šťáva z 1 citronu, 1l minerální vody, špetka papriky, sůl, pepř, 8x vařené růžové krevety, 1x svazek čerstvé máty

Oloupané okurky zbavíme semínek, nakrájíme na kostičky a několik z nich uložíme stranou. Oloupeme cibulku a nakrájíme nahrubo. Okurky a cibulky rozmixujeme. Hladkou a homogenní směs vlijeme do mísy. Omyjeme koriandr a nejhezčí lístky otrháme. Rozkrojíme rajčata, zbavíme je lader a nakrájíme na kostičky. Do mísy s rozmixovanou okurkou a cibulkami přidáme lístky koriandru, rajčata citrónovou šťávu a minerálku, promícháme. Poprášíme paprikou, osolíme, opepříme a uložíme na 2 hodiny do chladna. Podáváme v miskách ozdobené krevetami, okurkou a snítkou máty.

**Studená okurková polévka s kokosem:** Místo minerálky pužijeme 400 ml kokosového mléka a podáváme posypané nastrouhaným kokosem.




**OCHUTNEJTE**

čerstvě praženou kávu,  
 moravská vína, slaný snack,  
 RAW dezerty, možnost uzavřené  
 společnosti s rautem



tř. Osvobození 318, 261 01 Příbram VII, (nám. 17 listopadu). Tel.: +420 735 775 482



Pražská 2/5  
261 01 Příbram 2  
tel.: 318 628 670  
www.pizzeriadante.cz

Otevírací doba:  
Po-Pá- 10.00-22.00  
So- 10.00-23.00  
Ne-11.00-22.00

V naši pizzerii si můžete vybrat z italské a české kuchyně:

**POLEDNÍ MENU 100,- Kč**  
**MOŽNOST VÝBĚRU PROSTOR**

- posezení uvnitř a za příznivého počasí na terásce
- dětský koutek pro nejmenší
- prostory k pořádání různých společenských akcí

**1 NÁŠ TIP**

Vepřová krkovice s česnekem a bylinkami s pivním sosem



**ROZVOZ JÍDEL PO PŘÍBRAMI**  
objednávky na tel.: 318 628 670 **ZDARMA**

**SOUTĚŽNÍ KRÍŽOVKA**

Přijďte ochutnat z našeho nového jídelníčku čtvero ročních období. Právě pro Vás chystáme ... (viz. tajenka)

3 vylosování výherci obdrží dárkovou poukázku do Pizzerie Dante v hodnotě 300,- Kč

	ANGL. LÁZNĚ	NÁSTROJ POUŽÍVANÝ K LOUV	NÁŠ MALÍŘ	NÁŠ ARCHITEKT	MPZ KRONACH (NĚMECKO)		LÁZEŇSKÁ OBEC VE ŠVÝCARSKU	POBÍOKA	NĚM. ČIN
ANGL. ŽRALOK						DÍVAT SE			
JINOCH						DOMÁCKY ELIŠKA ČEVNÍ SVAZEK			
ITALSKÝ UMĚNÍ					JÍST (EXPR.) BICÍ NÁSTROJ				
	<b>TAJENKA</b> MEZINÁRODNÍ KÓD BOUVĚTOVA OSTRŮVA							SPZ SOKOLOVA	SHLUK ROSTLIN
OBEC V OKRESE PŘÍBRAM				DOMOV RUSKÝ SOUHLAS					
MPZ VIETNAMU			LÉKAŘ						
TAHLE			OXID TITANČITÝ						

Vyloštěnou tajenku zaslejte do 15.9.2020 na adresu redakce, nebo na e-mail: pribramsky-servis@seznam.cz.

	MAĎARSKÝ POTOK	VYŽIVOVACÍ POVINNOST			KRÁŠLIT	ESKYMÁCI	ZN. TELLURU	ZÁPADO- ČESKÉ MĚSTO		
KÓD SAUDSKÉ ARABIE			ZTRATIT SMĚR	ŽENSKÉ JMÉNO (19.9.)					PTÁK BĚŽEC	KOUPĚ
NĚMECKÁ ŘEKA				PŘÍTO- MNOST ZNAČKA DUŠÍKU						
TAJENKA1							ZAKLENÍ	PORTUG. HORA ŽENSKÉ JMÉNO		
	ZN. MOLYB- DENU SKOTSKÝ OSTROV			PRESBYTER						
NĚM. NOVÝ				EVROPAŇ ARAB. MUŽSKÉ JMÉNO					CITO- SLOVCE ZAVRČENÍ	ZNAČKA URANU
UNAHOVAT (ZAST.)						TAJENKA2				
FR. PROZAIK					ZVUK EL. ZVONKU	SPZ ČESKÉ BUĎĚJOVICE				
NAJEZENÍ					ČESKÝ PROZAIK					

Vyluštěnou tajenku s celou Vaší adresou zašlejte do 15.9.2020 na e-mail: pribramsky-servis@seznam.cz  
3 vylosovaní úspěšně luštitelé obdrží poukázku v hodnotě 300 Kč na nákup pohonných hmot.

## ITALSKÉ TIRAMISU

### Ingredience:

- \* 500 g smetanového krému Mascarpone (2 kelímky)
- \* 200 g dlouhých piškotů
- \* 4 vajíčka, 100 g cukru
- \* 1 šálek silné kávy
- \* 2 cl likéru (kávnový Kahlua nebo Amaretto apod.)
- \* kakao nebo strouhaná hořká čokoláda

Nejdříve vyšleháme žlutky s cukrem do pěny. Pak ušleháme tuhý sníh. Mascarpone ochutíme likérem a smícháme s vejci. Piškoty krátce máčíme do kávy s Amarettem (nebo do kávy s rumem) a klademe do mísy. Polovinu piškotů potřeme polovinou krému, dáme druhou část piškotů a navrch krém. Silně posypeme kakaem nebo strouhanou hořkou čokoládou a necháme v chladu uležet alespoň hodinu.



## JEDNODUCHÁ LEDOVÁ KÁVA

Pokud si chcete udělat rychle a jednoduše ledovou kávu, zkuste tento recept.

### Ingredience:

- \* 2,5 dl mléko
- \* 1,5 lžičky instantní kávy
- \* 2 lžičky cukr
- \* podle chuti 1 kopeček zmrzlina
- \* na ozdobu šlehačka
- \* 3 kostky led

Mléko, kávu a cukr nalijeme do šejkru. Vše protřepeme. Do vysoké sklenice dáme kostky ledu, kopeček zmrzliny, nalijeme hotovou kávu a dozdobíme šlehačkou. Ledová káva je připravená a můžeme podávat.