

RESTAURACEMI & KAVÁRNAMI na Příbramsku



V tomto vydání Příbramského servisu jsme pro Vás připravili speciální přílohu „PRŮVODCE RESTAURACEMI & KAVÁRNAMI na Příbramsku“



— ★ ★ ★ —
**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



Hradišská 326, Písek • Rezervace na: 602 340 344 • E-mail: info@krcmapisek.cz
www.krcmapisek.cz

- Otevřeno vždy čtvrtek - neděle od 11 hodin
- Každý pátek a sobotu od 19,00 program STŘEDOVĚK NA VLASTNÍ KŮŽI
- Polední hodování už za 79 zlaňáků
- Posilněte se středověkými specialitami připravenými na otevřeném ohni
- Kvalitní pivo a víno z našich soukromých vinnogradů na Jižní Moravě
- Ideální místo pro různé akce: FIREMNÍ VEČÍRKY, OSLAVY NAROZENIN, SVATBY, RAUTY, HOSTINY, DĚTSKÉ AKCE...
- Krčma je KLIMATIZOVANÁ
- Dětský koutek (pískoviště, houpačka, trampolína...)
- Posezení na letní zahrádce blízko naší krásné kamenné kašny

i NÁŠ TIP

**Kořeněná
vepřová krkovička
s česnekovou
omáčkou, pečenou
kukuřicí, žampionovo
- slaninovým špízem
a bramborou
ve stříbrné košili,
pecínek chleba**

JEHNĚČÍ KOLÍNKO

S OMÁČKOU Z ROZMARÝNU,
PEČENÝM ČESNEKEM A BABY ŠPENÁTEM

Suroviny: Jehněčí zadní kolínko, cibule, kořenová zelenina, červené víno, rozmarýn, česnek, baby špenát, olivový olej, sůl, pepř

Postup: Jehněčí kolínka osolíme, opepříme a potřeme utřeným česnekem. Zprudka opečeme na tuku a dáme stranou. Mezitím si na výpeku orestujeme na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninu a cibuli. Tmavý základ podlijeme červeným vínem, přidáme rozmarýn a provaříme 15-20 min. Do připraveného základu vložíme orestovaná kolínka a pomalu pečeme na 110-120°C doměkka 3 - 4 hodiny. Hotová kolínka vyjmeme, základ procedíme a zredukujeme. Baby špenát zakápneme olivovým olejem, osolíme a lehce opepříme. Podáváme s ochuceným baby špenátem a pečeným česnekem z grilu. Přejeme dobrou chuť.

Buon Appetito!

ČÍNSKÁ RESTAURACE

HONG KONG
香港大酒樓

Na Flusárně 168

Příbram III

☎ 318 474 785

☎ 725 827 418

Otevírací doba: Po - Ne 10.30 - 22.30 h.

- ♦ POLÉVKA DLE DENNÍ NABÍDKY K JÍDLU ZDARMA
- ♦ MOŽNOST ODBĚRU JÍDLA S SEBOU
- ♦ NOVÁ ČÍNSKÁ JÍDLA ♦ PLATBA I STRAVENKAMI
- ♦ KONÁNÍ RODINNÝCH POSEZENÍ I FIREMNÍCH AKCÍ V SALONKU AŽ PRO 20 LIDÍ

LOSOS SUSHI

Lososové maki 8 ks

Lososové nigiri 4 ks



KACHNA NA MEDU



NIGIRI 8 ks

Lososové nigiri 2 ks

Tuňákové nigiri 2 ks

Krabové nigiri 2 ks

Krevetové nigiri 2 ks



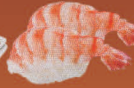
NIGIRI SUSHI 3 ks

MAKI 12 ks



NIGIRI KREVETY

2 ks



TŘI DRUHY MASA

UTOH V POLÉVCE



ŠVEJK RESTAURANT PŘÍBRAM

SPECIALIZUJEME SE NA ČESKOU GASTRONOMII
NABÍZÍME KLASICKÁ ČESKÁ JÍDLA I ČESKÉ SPECIALITY

PROSTORY V NAŠÍ RESTAURACI:

restaurace = 80 míst / Švejkův sál = 80 míst / salonek = 25 míst

venkovní stylová terasa pod javorem = 50 míst / Music club Šachta = 300 míst

- Hotová jídla
- Denní menu
- Minutky
- Speciality
- Rozvoz obědů

1 NÁŠ TIP

200g Grilovaná vepřová
panenka s liškovou omáčkou,
bylinkovo - hrambořové
lupinky, rucolo - polníčkový
salátek s cherry rajčaty

www.restaurace-svejk.cz

Na Příkopech 105, Příbram | Tel.: 722 229 800 | provozni@restaurace-svejk.cz | [f restaurantsvejk](https://www.facebook.com/restaurantsvejk)

Originální
restaurace
v historickém
centru Příbrami

terasa



Kavárna



Music Club Šachta



Uprostřed Brdských lesů, v krásném klidném prostředí, Vás rádi přivítáme v restauraci Orlov

NA SAMOTĚ U LESA

VAŘÍME PŘEVÁŽNĚ KLASICKOU ČESKOU KUCHYNI



POLEDNÍ MENU

aktuální polední menu za zvýhodněnou cenu najdete na našich www nebo facebooku





Rádi pro Vás připravíme **SVATEBNÍ HOSTINU, SLAVNOSTNÍ VEČEŘI** a **JINÉ OSLAVY**. Chlubou naší restaurace je **ZAHRÁDKA S GRILEM**, kde mimo jiné lze pořádat i **LETNÍ ZÁBAVY :-)**



NÁŠ TIP
Grilovaný kozí sýr na salátu s červenou řepou.

Restaurace Orlov, Orlov 79, 261 01 Příbram, tel.: 722 312 557, www.restaurace-orlov.cz

SOUTĚŽNÍ KRÍŽOVKA
Pro Vaše oslavy nebo večírky můžete využít náš stylový ... tajenka ... salonek.

NÁPOVĚDA: TAMBOR, OKU, TOS	ČÁST DŘÍKU	TLUSTÉ ŽENY	SESUNOUT		ŘÍMSKY 1501	PROVDAT		MATEMA- TICKÁ ZKRATKA	SKOUPOST	POSKY- TOVAT
MRAV				MEGAVOLT			NĚM.JAKO			
PLANETKA Č.111				ZN.DYS- PROSIA KÓD SVATÉ LUCIE			KORÝŠ CELOEVROP. MĚNA			
TAJENKA										
ANGL.BLOK					DUSÁNÍ DOUŠKA V DOPISE					
ZNAČKA NAŠICH KALKU- LAČEK				ROVNOST						
JÍZDA PLACENÁ				CHURAVĚT						

3 vylosovaní úspěšní luštitelé obdrží voucher v hodnotě 300 Kč na útratu v restauraci Orlov NA SAMOTĚ U LESA. Vyluštěnou tajenku zasílejte do 15.9.2017 na adresu redakce, nebo na e-mail: pribramsky-servis@seznam.cz

2016

Pod Svátou

VINOTÉKA

Přijďte posedět nad sklenkou jednoho z více jak 100 druhů vín,
nebo jen ochutnat moravská vína mimořádné kvality.



Josef DUFEK ml.
Svatobořice - Misiřín

Vinařství FUČÍK
Mikulov

MODRÉ VINAŘSTVÍ
Mutěnice



ROZVOZ VÍN
AŽ K VÁM DOMU !!

VINOTÉKA POD SVATOU

Mariánské údolí 130, Přebram II, Tel.: 777 004 682

www.vinotekadodому.cz

Mušle sv. Jakuba

Suroviny:

- * mušle sv. Jakuba
- * červená paprika
- * žampiony
- * červená cibule
- * smetana
- * parmazán
- * cherry rajčata
- * olivový olej
- * sůl * pepř

Postup přípravy:

Nejprve si vše připravíme a očistíme. Vnitřek mušle vyloupneme ze skořápky a propláchneme pod

studenou vodou. Žampiony, cibuli a papriku si nakrájíme na drobné kostičky. Na rozpálené pánvi lehce orestujeme žampiony s cibulí a paprikou, poté přidáme omyté vnitřky muší a restujeme dále. Po zarestování podlijeme smetanou a necháme povařit. Celou směs dochutíme solí a pepřem.

Nyní si směs naplníme skořápky vždy tak, aby v jedné skořápce byl jeden vnitřek mušle. Zasypeme parmazánem a zapečeme v troubě při 230-250°C cca 5 minut dokud vše nedostane zlatou barvu.

Podáváme na lůžku z rucoly a cherry rajčat.



Buon Appetito!

TOTO JE ÚPLNÝ ZAČÁTEK.



VŠE OSTATNÍ ZAŽIJETE U NÁS!

PIVOVAR 🍺 **RESTAURACE** 🍷 **PENZION**



PODLEŠÍ 139, PŘÍBRAM



WWW.PIVOVARPODLESI.CZ



PIVOVARPODLESI



326 531 949

SOUTĚŽNÍ KRÍŽOVKA

U nás pivo ... tajenka ...

3 vylosovaní úspěšných luštitelů obdrží voucher v hodnotě 300 Kč na útratu v Pivovaru Podlesí.

	KÓD ALŽÍRSKA	DRŽADLO (NÁŘ)	SNÍŽENÝ TÓN	TAJENKA	NEDO-PALEK		MALÁ ANITA	ŠKOLNÍ PŘEDMĚT (SLANG)
DŘÍVÍ						ZN. AMERICIA		
TREFA						ZN. SODÍKU RUSKÝ SOUHLAS		
KNIŽNÍ ZKRATKA			DÁVAT DO ŘADY ZDRHOVADLO					
	SPZ RYCHNOVA NAD KNĚŽNOU	CIVĚTI AMOVA PARTNERKA						
NĚMECKÝ RÝM						INIC. ZPĚVÁKA KRYLA		
TROŠKU (ZAST.)						BELGICKÁ ŘEKA		

Kozlovna Na Marjance



... je vůbec **PRVNÍ KOZLOVNOU** ve Středočeském kraji. Vznikla na místě, kde hospoda stála odjakživa a **NABÍZÍ KROMĚ NOVÉHO INTERIÉRU A NETRADIČNÍ GASTRONOMICKÉ NABÍDKY** především čtyři pětisetlitrové pивní tanky ve sklepě, z nichž se **ČEPUJE Velkopopovický Kozel 11.**



i NÁŠ TIP
Hovězí Majklos burger
(100g slaniny, Čedar, ledový salát, curry medová majonéza, rajče, sušená cibulka), steakové hranolky



**POLEDNÍ
MENU**

aktuální polední menu za zvýhodněnou cenu najdete na našich [www](#) nebo [facebooku](#)

SOUTĚŽNÍ KRÍŽOVKA

U nás si můžete dát nejen ke každému jídlu ... tajenka ...

	ČÍMAN	AZBEST	POBITÁ KOVEM		HLÁSITI	ANGLICKY UMĚNÍ	PLAŤIDLO IRÁKU	PLANETKA	ZHOŤOVENÁ NA STAVU	AMER. KOMIK
NÁŠ ROCKOVÝ ZPĚVÁK				HLÍDKA						
STUPEŇ CITLIVOSTI FILMU				DROBNÁ ÁRIE						
TAJENKA				TÁTA						
STAROŘECKÁ POHŘEBNÍ OBĚŤ						SHAKES-PEARŮV HRDINA				
JABLKO						SPZ PRAHY				
KAPINICE							ZESÍLENÝ ZÁPOR			
							VELKÁ MÍSTNOST			

3 vylosování úspěšný luštitel obdrží voucher v hodnotě 300 Kč na útratu v restauraci Kozlovna Na Marjance. Vyluštěnou tajenku zasílejte do 15.9.2017 na adresu redakce, nebo na e-mail: pribramsky-servis@seznam.cz

Kozlovna Na Marjance
Mixova 211
261 01 Příbram

Otevírací doba:
Pá - So 10 - 24
Ne - Čt 10 - 23

+420 720 301 195
namarjance@kozlovna.cz
www.kozlovna.cz



17 | 9 | 17

DVOŘÁKOVO NÁBŘEŽÍ

PŘÍBRAM

FOOD FESTIVAL



10:00 - 18:00

VSTUP 30 KČ

INDIE | ŠPANĚLSKO | ČESKÁ KUCHYNĚ
ITÁLIE | AMERIKA | A DALŠÍ



VICE NA
FACEBOOKU

DEGUSTAČNÍ MENU PŘÍBRAMSKÝCH
A OKOLNÍCH RESTAURACÍ | SOUTĚŽ O
NEJLEPŠÍ RESTAURACI | UKÁZKA VAŘENÍ
DOPROVODNÝ PROGRAM | SOUTĚŽE PRO
DĚTI | PIKNIK V TRÁVĚ | ZMRZLINA
DOBŘE PIVO A VÍNO

HLAVNÍ PARTNER



PARTNEŘI



MEDIÁLNÍ PARTNEŘI

