

gourmet

→ JIŽNÍ MORAVA

CZ





Obsah:

RESTAURACE

Restaurace Víno Šilová

Amande
Burgr's Club
Chateau Petit
Na Humpolce
RAF House
Restaurace APRI
Zlatá terasa

BISTRA

Kavárna & bistro Karma

Bystrá Židle
Fredy's
KUK Bistro
Panelka
Pedro's Streetfood Bistro
Pohárek Pavlov
Prostě Burger
U Černého Berana

KAVÁRNY A CUKRÁRNY

Dvorek :: café wine bistro

Balance coffee & wine
Café Hostina
Coffee Square
Kafé v kině
KaKaBu café
Luna cafe
naKofein
Pražírna Kyjov
půlnapůl

4 VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE

6 Vinařství Válka

8 Andulka winery
10 Baraque pod Slunečnou
12 Knoll: Na kávu & pohárek
14 Korek vinný bar & bistro
16 Sonberk
18 Valtické podzemí
20 Vinařství LAHOFER
22 Vinařství Spielberg
24 Vinařství Škrobák

22 PIVNICE A PIVOVARY

24 Pivovar Lednice

26 Frankies
28 Genius noci
30 Kyjovský pivovar
32 Pivovarská ReZtaurace
34 Řemeslný minipivovar Dubňák
36 Slavkovský pivovar
38 Vorkloster
40

42 NA KOLEČKÁCH

44 TOP TIP

50 OBECNÉ INFORMACE

52 Systém hodnocení
54 Hodnotící komise
56 Nominační komise

64

66

68

70

72

74

76

78

80

82

84

86

88

90

92

94

96

98

100

102

104

107

106

108

113

VYSVĚTLIVKY:



VEGETARIÁN



BEZLEPEK



KIDS FRIENDLY



DOG FRIENDLY



BEZBARIÉROVÝ PODNIK

Servírujeme špičku gastronomie na jižní Moravě

Milujeme jižní Moravu. Máme tu parádní přírodu, památky... i jídlo. Pátým rokem pro vás proto hledáme top podniky, kde se dá skvěle najíst a napít – v kategorii **RESTAURACE**, **BISTRA**, **KAVÁRNY A CUKRÁRNY**, **VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE**, **PIVNICE A PIVOVARY**. Podniky, kam se budete rádi vracet. Náš průvodce Gourmet reprezen-

tuje to nejlepší z jižní Moravy, proto jednotlivé podniky nominují přímo lidé z kraje, kteří mají přehled. Ale hodnotí nezávislí specialisté mimo kraj, abychom zůstali objektivní. Vydejte se s námi na výlet, protože když vám vyhládne, máte kam jít! Mapu podniků a výletní tipy najdete na webu **gourmetjiznimorava.cz**.

→ RESTAURACE



Restaurace Víno Šílová

„Velmi exkluzivní jídlo, naprosto vynikající, nemělo chybu!“

Víno a jídlo k sobě patří jako láska k životu. Víno při správné kombinaci zvýrazní a umocní chutě, vůně i zážitek z jídla. Přesně to zažijete na tomto místě. Jídla s vínem spojují přímo v receptech nebo je sensoricky ovlivňují vínem a produkty z hroznů od octa po vínovici. A ten interiér a ta zahrádka!

Vídeňská 5, Mikulov

+420 703 144 007

vinosilova.cz/restaurace-mikulov

01

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Koprovka s vejcem a opečeným bramborem – přesně takhle si představujeme moderní pojetí koprovky. Kopec čerstvého kopru, koprový olej a nadýchaná espumovaná omáčka. I vše ostatní paráda.



Amande

„Milujeme kulajdu a tahle byla opravdu vynikající!“

Elegantní interiér zve na zážitkovou gastronomii. Při sestavování menu se kuchařský tým rozhlíží kolem sebe, vybírá ze surovin typických pro tento kraj a roční období. A tak tu ochutnáte třeba čerstvé ryby z Pohořelic nebo sýry z farmy kousek pod Pálavou. Skvělá vína dodávají jihomoravští vinaři.

Husova 8, Hustopeče

+420 774 662 607

www.amandehotel.cz

02

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Jídla byla výborná. Telecí řízek s vídeňským salátem šťavnatý, dobře vychucený. Lokální čerstvá ryba dobře připravená. Bezinková limonáda vynikající, líbí se mi nabídka místních moštů a ciderů.



Burgr's Club

„Jídlo vynikající, vychucené, kreativní, oceňuji sezónní nabídku“

Začínali jako malé bistro, dnes hýčká tento prémiový klub tělo i ducha. Kromě kultury a vyhlášených burgerů se sem chodí třeba na špičkové steaky. A také na přátelskou atmosféru! Mistrovské jídlo a skvělé suroviny korunují vína nejen lednických vinařů, výběrová káva, lokální pivo.

21. dubna 694, Lednice

+420 776 416 518

www.burgrsclub.cz

03

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELÉ:

Steak z hovězí svíčkové perfektně připravený, hranolky s cheddarem a jalapeños – výborná kombinace! Perfektní čerstvý salát s halloumi od lokálního farmáře také super. A to platí i pro personál.



Chateau Petit

„Netradiční kombinace chutí a lokálních surovin,
gastronomický zážitek“

Stylový à la carte restaurant najdete v rozlehlém areálu Chateau de Frontiere s dokonalým výhledem na Hraniční zámek. Útulný interiér i zahrádka jsou ideální kulisy pro chuťový Olymp, který zažijete. Ochutnáte nejen maso a ryby všeho druhu a po jejich větrníku už nebudete chtít nikdy jiný.

K zámku 16, Hlohovec

+420 602 728 292

www.chateaudefrontiere.com

04

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Jídlo ve fine diningovém stylu bylo naprosto špičkové, velmi kreativní. Vína od místního vinaře skvěle doplňovala jídlo. Servis jídel originální a jedinečný. Celkově dokonalý zážitek.



Na Humpolce

„I když v poledním menu nebyly dezerty, kuchař nám je připravil“

Poctivá kuchyně nejen pro milovníky klasiky! Tatarák, jacket potatoes i parádní pochutiny k pivu. To tu umí čepované na hladinku, šnyt, mlíko. Cílí na piva malých pivovarů, mají i vlastní dvanáctku. Důstojnému baroknímu exteriéru formanské hospody odpovídá útulný interiér, nebude se vám chtít domů.

Brněnská 184, Tišnov

+420 720 153 184

www.nahumpolce.cz

05

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELÉ:

Jacket potatoes s kuřecím je ideální volba k pivu, hovězí tatarák výborný, jablka v karamelu perfektní dezert. Do domácího chleba přidávají červenou řepu! Chléb byl velice vláčný a chutný.



RAF House

„Menu bylo kreativní, hravé a chuťově vyladěné“

Dáte přednost stylovému winebaru se samo-obslužným vínomaticem či anglickému Pubu s muzeem a maketou spitfiru? Tady si zakládají na kráse interiéru, čerstvosti a kvalitě surovin, home made výrobčích, nepoužívají žádné polotovary. Royal air force menu obsahuje jen pár jídel, zato dokonale vyladěných.

Tovární 9, Ivančice

+420 733 744 344

www.rafhouse.cz

06

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Hned na začátek nám přinesli ošatku domácího pečiva – milé gesto. Fish & chips výborné, ryba čerstvá, těstíčko krásně křupavé. Smetanové parfait bylo osvěžující pozdvižení. A personál? Velmi milý.



Restaurace APRI

„Vinařství THAYA se prezentuje profesionálně“

Každé jídlo má svůj vinný protějšek, jak dobře vědí v restauraci vinařství Thaya. Se skvělým jídlem chutnají jejich vína nejlíp. Místní kuchyně je založená na tradičních receptech, jen v modernějším provedení. Dejte si zvěřinu z místních lesů, lokální ryby... okořeněné bylinkami z areálu vinařství.

Havraníky 145, Havraníky

+420 544 230 112

www.vinarstvithaya.cz

07

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Široká nabídka vín vlastní produkce (můžete si rovnou dopřát ochutnávku), vynikající káva. Rizoto s hříbky bylo jemné, ovoněné lanýži a plátky parmazánu se stařeným balzamikem, to dodalo jídlu šmrnc.



Zlatá terasa

„Posezení na zámecké terase jsme si moc užili“

Zámecká restaurace dopřává hostům gastronomické zážitky. Z prostorné terasy máte královský výhled do bylinkové zahrady a zámeckého parku. Menu je pestré a odvážné, ale zařazují i klasiku. Společné je vždy precizní zpracování surovin. A ty sladké tečky kouzelnice cukrářky! Zhřešíte, uvidíte...

Zámek 1, Valtice

+420 604 246 037

www.zameckyhotelvaltice.cz

08

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Langoš s brynzou byl moc dobrý, těsto čerstvé a nadýchané, brynza celý pokrm skvěle doplnila, bavil nás líbeček nahoře. Krupicová kaše výborná, lehoučká, vhodně doplněná oříšky a sušeným ovocem.



→ BISTRA



Kavárna & bistro Karma

„Káva je na vysoké úrovni a pečlivě tady dbají i na vše ostatní“

Industriální vnitroblok v centru Břeclavi ukrývá poklad. Na zahrádce vítá obří olivovník, velkorysý interiér v severském minimalismu rozsvěcují desítky pokojovek. Vášnivý vinař a nadšená baristka tu pečou dezerty, vaří sirupy, paštiky i čatní, víno je z vlastních vinic, kávu si nechávají pražit.

17. listopadu 51, Břeclav

+420 603 925 960

FB: karmakavarna

09

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Nabídka odpovídá roky zažitému trendu snídaňových kaváren, ale nespolehnají tu jen na trendy recepty a vizuální atraktivitu. Jídla obsahují kopec působivých detailů, jsou chuťově vyvážená.



Bystrá Židle

„Dezerty i espresso vypadaly jak z učebnice
„Servírujeme s citem““

Rychlé obědy jsou tu vlastní verzí street food, zákusky nebeské, většina dodavatelů z okolí. Výběrovou kávu připravují ze směsi vytvořené přímo pro Bystrou Židli. Přátelí se s několika rodinnými vinařstvími a na nabídce je to znát. Jako bonus strategická poloha u zámku, nádraží i cyklostezky.

Nádražní 135, Židlochovice

+420 775 160 277

FB: bystrazidle

10

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Vína a další suroviny jsou zde silně lokální. Vše osvěžující jak doušek studené perlivé vody po třísetovém tenisovém zápasu. Pro koho není sladké, ocení slaný snack jako lavaš, burger či sendvič.



Fredy's

„Chuťově autentické, vizuálně barevné, tak má Mexiko chutnat i vypadat“

Tohle byste v moravském městečku nečekali. Fredy a Monika servírují chuť latinské Ameriky a mexické barvy pro hezký den. Než dobroty z čerstvých surovin připraví, usměvaví manželé rádi poklábosí, jak se co připravuje nebo o kousku života, co prožili v Americe. Zkuste i drinky, třeba guatemalský!

Jungmannova 1, Břeclav

+420 776 871 104

FB: Guatemalamayan

11

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Břeclav má štěstí. Autentické tacos nejsou samozřejmost ani ve velkých evropských městech. A když ho lze „spláchnout“ pravou mexickou limčou s příchutí guavy, dostaví se pocit, že jste na dovolené.



KUK Bistro

„Fantasticky zvládnuté jednoduché jídlo z prvotřídních surovin“

Každý den čerstvě napečený domácí chléb, sladké pečivo, poctivá polévka. Geniální místo pro brunch! Perfektně podávaná káva, místní vína, vlastní KUK pálenky, tapas. Regionální suroviny a produkty si užijete v čistém interiéru plném světlého dřeva, na parádní zahrádce nebo koupíte na doma.

Kostelní náměstí 4, Mikulov

+420 728 332 485

FB: KUKbistro.mikulov

12

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Nejcennější kvalitou je tu pečení. Péct si vlastní chleba je profesionální, ekologické i ekonomické. Suroviny kvalitní a výběrové.



Panelka

„Jídlo to bylo, drazí, fantastické!“

Kiosek u zatopeného lomu podává místo smažáku asijské, mexické i další dobroty. Aneb od japonských udon nudlí po česká lokální piva. Kromě toho servíruje duo prvo-republikové plovárny U Libuše z bistra nepopsatelnou romantiku. Tady si dejte si bez obav nášup – kvalitního jídla i přírodního koupání.

Luleč 310, Luleč

+420 776 002 200

www.panelka-lulec.cz

13

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Byl jsem skeptický, že v zastrčeném koutě Moravy dělají jídla z Asie a jiných dalekých končin. Výsledek mě upřímně odrovnal! Jídla nebyla přizpůsobená našim chutím, byla nekompromisně autentická.



Pedro's Streetfood Bistro

„Bez nadsázky prohlašuji, že to byl nejlepší burger v mém životě“

Americky laděný gastro příběh začal v Lednici ve foodtrucku, další kapitolou je 1. streetfoodové bistro v Mikulově! Specializuje se na burgery, hot dogy, sandwiche a belgické hranolky připravené pěkně na hovězím tuku. Špičkové lokální suroviny jako vyzrálé Maso Klouda, jsou základ.

Brněnská 8/3, Mikulov

+420 704 891 000

FB: pedrosfoodtruck

14

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Velmi pokročilý a moderní burger z kvalitních surovin s nádherně vyskládanými složkami. Ty se postaraly o šťavnatost a škálu chutí a výsledkem byl vybalancovaný výrazný zážitek.



Pohárek

„Pařížský salát byl jeden z nejlepších, jaký jsem kdy jedl“

Senzační (za)stavení, kde najdete bistro, sklep i nocleh. V podmanivém interiéru plném dřeva se v symbióze potkávají dva světy – místní a turisté, gurmáni a rutiněři. Domácí jídla dělávaly už babičky majitelů. Ryzí kvalita, žádné kudrlinky. Na žízeň Plzeň, výběrová káva a průřez moravskými víny.

Česká 47, Pavlov

+420 775 968 926

www.poharekpavlov.cz

15

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Jednou za pár let najdete místo, které dokonale sedne. Pohárek podává přesně jídlo, které na takovém místě chci. A když ochutnáte podomácku pečené housky, oči se zalijí slzami a víte, že jste doma.



Prostě Burger

„Burgeryy naprosto perfektní a s láskou připravené“

Pořádný flák masa v domácí opečené bulce, domácí jsou i omáčky. Jako příloha čerstvé hranolky, žádný polotovar! Chuť vyváženého burgeru, který tu umí i ve vege verzi, korunuje nezapomenutelná sladká tečka – od amerických lívanců po cheesecake. A kdo drží burgerovou dietu, ocení poctivou pizzu.

tř. Komenského 608, Kyjov

+420 704 758 920

www.prosteburger.cz

16

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Tady mají cit pro skládání chutí. Burgery pro ně nejsou jen kompilace obvyklých ingrediencí. Moderní a svěží byly klasické i batátové hranolky na belgický způsob i omáčky a coleslaw.



U Černého Berana

„Vše ochutnané byla oslava jednoduchosti dovedená k dokonalosti“

Hospůdka s outdoor posezením v malebné vesnici překvapí vyladěným burger menu, kde prim hraje vyzrálé hovězí. Sekundují mu suroviny jako čedar, limetkovo-koprový dip, wasabi majonéza či coleslaw. Týdenní menu nabízí hospodskou klasiku i exotiku třeba z Mexika. A drinky? Umí espresso tonic i šnyt!

Zbraslavce 17, Zbraslavce

+420 602 789 648

FB: UČernéhoBeranaZbraslavce

17

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELÉ:

Famózní burgery, ale tentokrát jsme si dali i předkrm v podobě tataráku s lanýží a porcí topinek. Naprosto perfektní! Šťavnaté maso a další čerstvé suroviny vytvořily nezapomenutelný celek.



→ KAVÁRNY A CUKRÁRNY



Dvorek :: café wine bistro

„Zážitková kavárna kouzlí s lokálními produkty.
Well done, mates!“

Za romantikou do Provence? Kdeže! Designový kontejner na dvorku bořetické fary s posezením pod jabloní je to pravé. Zvlášť jestli milujete výběrovou kávu. Ta je tady jediná z daleké ciziny. Vše ostatní striktně lokální od dezertů po víno, sýry, paštiky, pivo. Nefalšované carpe diem po česku.

Bořetice 188, Bořetice u Hustopečí

+420 736 625 403

www.dvorekboretice.cz

18

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Zrna od renomovaných Rebelbean a Soulmate dávají záruku kvality, kterou Dvorek drží i během přípravy kávy. Dezerty od cukrářských mistrů z okolí na nebeské úrovni! Uzeniny a sýry ve špičkové kvalitě.



Balance coffee & wine

„Espresso super, na Brazílii překvapivě čisté, krásně vybalancované“

Co je lepší: káva nebo víno, sklenka či šálek? Tady našli balanc. Spojují výběrovou kávu, jejíž pražení si sami hlídají, s kolekcí nejkvalitnějších vín nejen znojemské oblasti. Kavárna s vinným barem láká na brunche po celý den, v zimě na rozeřtáý krb, v létě na dvorek s hygge atmosférou.

Velká Mikulášská 37/10, Znojmo

+420 722 759 530

www.balancecoffeewine.cz

19

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Příjemné, milé a útulné prostředí kavárny a krásná zahrádka k tomu. Snídaňová nabídka do 14 hodin. Toast, polévka, míchaná vajíčka... člověk rozhodně hladový neodejde. Super!



Café Hostina

„Espresso perfektně připravené, batch brew i filtr také“

Ohromně šik interiér plus překrásný dvůr se stromy. Baristé jsou hračky, nebojí se kávou mixnout cokoli, latté art povyšují na opravdové umění. Nejlepší drink je tu prý Whiskey smash. A ty dorty jako od maminky... oči přechází, pusa je v nebi. Zkuste odolat! Kavárna s velkým K, hostina s velkým H.

náměstí Svobody 3, Valtice

+420 608 810 808

FB: cafehostina

20

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Repertoár espresso based nápojů a také dvě velikosti hand brew potěší. Kvalitní zrna od Doubleshot připravené tak, jak je správné. A dezerty od maminky majitele jsou skvělé!



Coffee Square

„Prostory mi připomínají první pražírny výběrové kávy v Londýně“

Kavárna přímo v pražírně, víc už to vonět nemůže! Jen pár kroků od centra Lednice ochutnáte výběrovou kávu, pořádnou horkou čokoládu, vína z rodinného vinařství, luxusní dezerty vlastní výroby i piva z lokálních minipivovarů. A od června do září zaskočte na víkendovou snídani z čerstvých surovin.

Valtická 253, Lednice

+420 799 512 589

www.coffeesquare.cz

21

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Drobné jídlo bývá v podobných konceptech často kámen úrazu. Tady to neplatí. Jednoduchá jídla jsou skvěle dochucená a rozhodně ne nudná. Káva z vlastní pražírny s perfektní chutí.



Kafé v kině

„Dobře vybavený bar včetně několika piv z malého pivovaru na čepu“

Přes den kavárna, večer bar. Místo setkávání, ať máte chuť na kulturu nebo něco lahodného. Servírují vlastní dobroty jako obědové polévky a lokální jako pivo z Velického Bombardáku, pálenky z Kuželova White Carpathians Distillery, sýry i vína, na je mlýnku nejčastěji La Boheme Cafe a Coffeespot.

nám. Míru 666,
Veselí nad Moravou
+420 606 445 113
www.kafe-v-kine.cz

22

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HDNOUTITELE:

Prostředí s kino atmosférou, pohodlné sedačky, útulné přití. Cítil jsem se opravdu příjemně. Podnik doslova vyzývá, abyste tu s přáteli strávili víc času.



KaKaBu café

„Lokální kremrole aka Prosetínské trubičky jsou game changer místní nabídky“

Potřebujete zlepšit náladu, zahnat chmury? V Kakabu podávají účinnou medicínu. Umělec-ky obložený chleba k snídani odstartuje ráno tak pěkně, že by tu jeden strávil celý (tý)den. Usměvavá obsluha se rozhodně netváří jak kakabus. Krásná zahrádka, božská káva od Fiftybeans a ty domácí dorty...

Antonína Trapla 67, Boskovice

+420 739 290 455

FB: kakabucafe

23

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Připravit kávu na E61 je odvaha a personál to zvládá výborně. Takto dobře připravené kávy od Fiftybeans jsem ještě v jiných podnicích neochutnal.



Luna cafe

„Nádherný interiér i zahrádka, milá obsluha, velmi stylový servis“

Kavárna v boho stylu, kde vše ladí do posledního šálku. Působivý interiér i terasa umně kombinují přírodní materiály a barvy. Espresso podávají od Nordbeans, k tomu skvostné dezerty od tartaletek po větrníky. Na posilnění každé dopoledne snídaně či brunch, poté duo vydatných polévek, jedna veganská.

nám. 9. května 98/9, Boskovice

+420 602 522 524

FB: lunacafeboskovice

24

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Velice chutné a krásně nazdobené cupcaky, k tomu tartaletky, větrníky i Pavlova. Polévka v nabídce přes den je rozhodně fajn záležitost a moc potěšila.



naKofein

„Espresso geniální, s tím bych se nebál jít na soutěž“

Tady mají rádi dřevo a zelenou. A kávě rozumí do posledního zrnka! Však ji mají z vlastní pražírny. Espresso tu dostanete geniální, filtr precizní, flatwhite lahodný. Bonusem jsou sezónní speciály, v létě ledové verze kávových drinků, navíc nevšední příchutě limonád i piv a dokonalé kavárenské jídlo.

Brněnská 4391/54, Hodonín

+420 606 745 666

www.freshbeans.cz

25

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Káva z vlastní pražírny skvěle připravená, znalost personálu ohledně kávy velmi detailní, estetika a servis nápojů krásné. Milým překvapením byl espresso tonik s černým bezem.



Pražírna Kyjov

„Naprosto super, je vidět, že pracují s vlastní surovinou“

Kavárna nebo bar? Je to na vás, říkají bratři kavárníci. Stačí, když oceníte správně připravenou prvotřídní kávu, dobré pivo, víno. Nebo dezert lahodný oku i jazyku. K tomu všemu totiž patří pohoda. A tu zde najdete. V multifunkčním prostoru (nejen) pro milovníky kávy. Tady je prostě dobře.

tř. Komenského 1407/14 | Kyjov

+420 604 466 342

www.prazirnakyjov.cz

26

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Fantastická káva. Slušný výběr hand brew. Chemex naprosto super! Přesně takto bych to očekával od kavárny, která servíruje produkci své vlastní pražírny.



půlnapůl

„Dokonale autentická kavárna s poctivou zážitkovou pekárnou“

Manželské duo sdílí lásku k pečení a kávě. Tady najdete fortel a kvalitu, rodinné hodnoty se odráží ve všem. Samozřejmostí je výběrová káva vypěstovaná s respektem k lidem i surovině. Kromě dezertů pečou takřka před vámi řemeslný chléb z kvásku půl napůl pšenice a žito, vaří sezónní obědy z místních surovin.

Horní Česká 229/18, Znojmo

+420 774 283 633

www.pulnapul.com

27

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Výborně vyladěné recepty ze světa, dominantou podniku je pečivo. Zaujala ale také nadprůměrná nabídka kávy a kávových nápojů jako absolutně skvělý vanilkový danish, choux či tradiční vietnamská PHIN.



→ VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE



Vinařství Válka

„Nádherná naturální vína různých stylů a kategorií“

Už poetické prostředí Vinařského dvora je jak rajska kulisa. Dokonalé do posledního křesílka. Obsluha milá, speciality lokální. Réva ze svahů přírodního parku Výhon končí osobitými bio víny se znaky minerality. Jak říkají Válkovi – tvoří víno jako umělecké dílo. Ale i menu je tu umělecký počín!

Kroužek 428 | Nosislav

+420 547 231 628

www.vinarstvivalka.cz

28

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Krásné rodinné vinařství, kde každému členovi rodiny maximálně záleží na tom, aby vše fungovalo na 100%. Úplně cítíte tu oduševnělost a lásku k řemeslu i důraz na jedinečnost.



Andulka winery

„Krásná vína a úžasná atmosféra vinárničky začínající vinařky“

V klidné části vesnice s vinicemi v zádech stojí vinařský domeček. Zhmotnění pohody a útulna, žádná okázalost. Stále usměvavá vinařka a hostitelka v jedné osobě rozumí vínu, designu i jídlu. Oči přechází, chuťové pohárky jsou omámeny. Úžasné posezení na terase vás chytne za srdce. A odejít se nechce!

Vinařská, Dolní Bojanovice

+420 776 542 127

andulka-winery.business.site

29

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Malá a poctivá výroba v podání ženy. Vinařka ví, kde je její silná stránka – v pohostinnosti a při výrobě vína, pěstování hroznů nechává z větší části na dodavatelích.



Baraque pod Slunečnou

„Krásná vína se budou líbit milovníkům klasiky i naturálních vín“

Pro rodinné vinařství je víno životní styl. Je v něm uvolnění, inspirace, pocit luxusu i ona příslovečná pravda. S výhledem na viniční trať složte tělo i starosti ve vinné galerii. Vychutnáte si výhled, výběrovou kávu, dezerty a samozřejmě víno. Na kole je to odtud jen kilometr k rozhledně Slunečná.

Hodonínská 1171/12,
Velké Pavlovice

+420 774 935 913

www.vinarstvibaraque.cz

30

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Paleta klasických moravských odrůd i zajímavostí jako oranžového vína nebo populárního frizzante. V příjemné vinné galerii s kavárnou můžete ochutnat i degustační sadu více vzorků.



Knoll: na kávu & pohárek

„Nádherná kavárnička a vinárna s překrásnou stylovou zahrádkou“

Oáza klidu v rušné Lednici jen kousek od zámku. Zahrádka v jižanském stylu zve nejen na tapas, opulentní snídani, brunch a krásnou atmosféru. Jak napovídá název, vychutnáte si tu také šálek výborné kávy a na jeho dně spatříte výzvu: A teď víno? Vína Knoll jsou zrozená v mikroregionu Modrých hor.

21. dubna 702, Lednice

+420 728 681 117

www.vinarstvi-knoll.cz

31

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Velmi příjemné posezení, fotogenicky servírovaná jídla a nápoje včetně dezertů. Nabídka vín je široká a snaží se reflektovat trendy.



Korek vinný bar & bistro

„Široký výběr vín, výborné a oku lahodící jídlo“

Aneb První spolková vinotéka Dunajovských kopců! Přijďte se rozplynout na kulinárním Olympu. Vitrína s dorty je barevná jak duha, umí tu dokonale spárovat vína a jídlo. Krásný interiér + velkorysá terasa v létě s jižanskou atmosférou, která připomíná chill out zónu letního brněnského Jakubáku.

Pavlovská 93/1 | Mikulov

+420 736 486 962

www.korekmikulov.cz

32

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Velmi zajímavá nabídka vín se zaměřením na ta lokální. Vinná karta uspokojí i náročnějšího milovníka vín. V menu najdete i tipy na párování vín s konkrétními pokrmy.



Sonberk

„Sonberk právem patří dlouhodobě ke špičce tuzemských vinařství“

Z terasy uhrančivý výhled na vinohrad a Pálavu jako panorama. A místní vína? Tady se upsalí výhradně přívlaskovým. Jsou výrazně ovocná, kořenitá, s vysokou mineralitou. Pálava, Tramín, Merlot... Takhle by asi chutnalo slunce v tekuté podobě. Zažijte vína všemi smysly ve Vinařství roku 2020.

Sonberk 393, Popice

+420 777 630 434

www.sonberk.cz

33

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Vína přesně v duchu mezinárodních trendů. Hlavní odrůdou je Ryzlink rýnský, který lze ochutnat v několika variantách. Překvapil i skvělý Semillon – v tuzemsku raritní odrůda.



Valtické podzemí

„Zajímavostí je poměrně hojně použití rezistentních piwi odrůd“

Je tu i posezení venku, ale tady by byl hřích nesestoupit pod zem! Labyrint vinných sklepů má skoro kilometr a bude vás bavit. Sklepy jsou prostorné i diskrétnější, některé jsou až ze 13. století. Projděte se jen tak bez výkladu podle mapy nebo si dopřejte degustaci, něco malého k zakousnutí nechybí.

Vinařská 47, Valtice

+420 723 600 423

www.valtickepodzemi.cz

34

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Velmi milý usměvavý personál poradil s vínem, povykládal o sklepení i jednotlivých odrůdách. Navíc v parných letních dnech přijde posezení v chladném sklípku vhod.



Vinařství LAHOFER

„Příjemná vína a krásný prostor pro chill out pro všechny“

Milovníci architektury vychutnávají dílo brněnského dua Chybík+Křištof, milovníci vína zas odrůdy znojemské oblasti. Uvnitř v LAHOtáce, na zahrádce a ve venkovním amfiteátru s vyhlídkovou terasou s famózním výhledem na vinohrady i siluetu Znojma. Velkorysé prostory dopřávají nečekaně útulné posezení.

Vinice 579, Dobšice

+420 702 203 093

www.lahofer.cz

35

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HDNOUTITELE:

Velmi moderní, krásné a stylové vinařství nabízí i kulturní vyžití. Technologicky jsou vína výborně zvládnutá a i přes velikost podniku tu sledují nové přístupy, zkouší nové technologie.



Vinařství Spielberg

„Viditelná snaha tvořit vína i jedinečným způsobem“

Vinařství v Moravském Toskánsku dbá na ekologické ošetřování vinic, organické hnojení, ruční práci. Umí svěží štíhlejší vína i hutná extraktivní. Budova vinařství je dokonalá kulisa pro svatby v toskánském stylu. Navštivte Degustáριο i dechberoucí Kříšťálový sál, v létě se uvelebite pod slunečníky.

Archlebov 406, Archlebov

+420 774 288 108

www.spielberg.cz

36

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Příjemná sušší odrůdová vína, výborně zvládnuté technologické zpracování. V kavárně si vychutnáte i dezert a kávu. Líbilo se nám citlivě umístěné umění ve vinařství. Maximálně příjemný personál!



Vinařství Škrobák

„Pestrá nabídka vín a gastronomický maják v Čejkovicích!“

Rodinné vinařství dá na dokonalý zážitek z vína. Víno chutná nejlíp tam, kde se zrodilo! Vinice obhospodařují ekologicky, šetrně následně zpracovávají hrozny. Škrobákoví dbají na čistou architekturu a bezchybné snoubení vína s domácím jídlem v jejich bistro. Zkuste třeba vyhlášené větrníky.

Příhon 937, Čejkovice

+420 721 743 478

www.vinoskrobak.cz

37

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Pestrá nabídka vín z vlastních bio hroznů zapadá do lokálního prostředí. V tomto bistro se výborně najíte, dáte si skvělé a profesionálně podávané víno, pokocháte se výhledem.



→ PIVNICE A PIVOVARY



Pivovar Lednice

„Jeden z top podniků ve výběru,
piva skvělá, dobře načepovaná“

Propojení pivovaru, restaurace, ubytování a wellness s výhledem na zámek jen tak nenadete. V Lednici ano! Minipivovar moderního stříhu má parádní zahrádku a čistý industriální interiér, mistr sládek vaří pivo přímo před vámi. V nabídce ležáky i svrchně kvašená piva, nechybí degustační prkénko.

Břeclavská 368, Lednice

+420 778 982 882

pivovarlednice.cz

38

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Skvělá sezónní nabídka piv. Výčepní Sedmička byla v horkém počasí neocenitelná. Pro fanoušky pšenice a ležáků výborná zastávka, pšenice na vysoké úrovni, jakou v menších pivovarech často nevidíte.



Frankies

„Speciály zaujmou už originálními názvy“

Štěpán a Adam. Dva kluci, co vaří pivo. A rádi experimentují. To je ostatně filozofie Frankies: rozmanitost nabídky a poctivost při přípravě. Kdo chce ochutnat všechny speciály, objedná si degustační prkénko. Šik pivnice má nádherná panoramatická okna a ta zahrádka! Atmosféra jak z Rozmarného léta.

Jana Palacha 121/8, Břeclav

+420 601 553 307

www.frankies.cz

39

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Je zjevné, že rádi zkouší nové pivní styly a experimentují s nimi, zároveň se ale můžete spolehnout na stabilně kvalitní chuť.



Genius Noci

„Absolutně excelentní desítka, hořká, výborná na žízeň i pití jen tak“

Potomci jednoho z majitelů navázali na historii pivovaru z 16. století. Jejich maličká pivnice u starého panského pivovaru je útulná, nechybí zahrádka ani terasa s výhledem na kostel. Na čepu se střídá pestré kvarteto piv. Rádi tu zkouší zajímavé styly, srdcovkou majitelů je světlý silný Honeymoon.

nám. Palackého 330, Lomnice

+420 777 002 451

geniusnoci.cz

40

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Ovesný ležák nebyl zbytečně hutný, pil se výborně, fermentačně čistý. Nejvíc mě z ochutnaných piv zaujal Orange Pepper Weizen. Chuťově byl perfektně vyvážený.



Kyjovský pivovar

„V interiéru pěkné průhledy do výrobní části pivovaru“

Pivovar, pivní lázně, restaurace a hotel v jednom. Tady pivem žijí. Vaří spodně kvašený mok pilsenešského typu a tmavá piva bavorského typu. Vše nefiltrováno, nepasterizováno – sláva zdravým kvasinkám! K tomu vždy něco vydatného k snědku, třeba jelení hřbet. A taková prohlídka pivovaru s ochutnávkou...

třída Komenského 596, Kyjov

+420 778 547 850

www.kyjovsky-pivovar.cz

41

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Rozhodně lze doporučit skupinám, v nichž jsou pivní i kulinářští gurmáni, zde si přijdou na své oba typy zákazníků.



Pivovarská ReZtaurace

„Pěna, teplota i říz vynikající“

Tady čepují pečlivě ošetřené pivo nejkratší cestou z ležáckého tanku do skla. K tomu podávají českou gastronomii v moderním hávu přímo v centru Znojemského městského pivovaru. Interiér je prvorepublikově šarmantní a obsluha hýčká nejen pivo, ale taky hosty. Ochutnejte třeba jantarovou Rotundu 11%!

Hradní 87/2, Znojmo

+420 774 427 861

www.pivovarznojmo.cz

42

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Pivo je výborně ošetřené a načepované, profesionalita personálu vysoká. Prostředí restaurace je moc pěkné a vyladěné do detailu, zahrádka skutečně záviděníhodná.



Řemeslný minipivovar Dubňák

„Ležák dvanáctka i single hop byly vynikající“

Rodinný minipivovar v kraji vína není nápojo-
vá Popelka. Vyrábí spodně i svrchně kvašená
piva jako světlý ležák ze 4 druhů sladu. Nebo
ochutnáte některé IPA ze single hop edice?
K poctivému řemeslnému pivu zakousněte
v příjemné venkovské restauraci nebo venku
na terase klasické chlapské dobroty.

Nádražní 7 | Dubňany

+420 739 996 394

FB: dubnak.cz

43

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Rovnoměrně zastoupeny tradiční styly i speciály. U takto široké nabídky může být ochutnávání
trochu dobrodružství, nicméně zde nebylo ochutnaným vzorkům co vytknout, vše vynikající



Slavkovský pivovar

„Kvalita piva excelentní, chuť, říz, údržba, čepování, vše perfektní“

Pivovar fandí typicky českým pivům, specializuje se na spodně kvašená. Ale vaří piva různých stylů i svrchně kvašená, nefiltrovaná a nepasterizovaná. Při posezení u orosené sklenice sledujte práci sládků na varně, která je srdcem restaurace. Ta je domácí útulná, má i zasklenou zahrádku a letní terasu.

U Mlýna 1422, Slavkov u Brna

+420 544 220 100

slavkovskypivovar.cz

44

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Všechna piva byla bez vad a chuťově vyvážená. Mezi míchanými nápoji byl i aperol beer. Příjemný podnik pro rodinné či přátelské posezení.



Vorkloster

„Všechna ochutnaná piva byla naprosto skvělá“

Obnovený klášterní pivovar u slavného cisterciáckého opatství produkuje piva Vorkloster i neopakovatelného genia loci. A málokde je tak světská věc jako pivnice tak půvabnou záležitostí. Zvenku i uvnitř. Zajděte na klášterní rubínový nebo jantarový ležák, klášterní zwickl... Mají i útulnou zahrádku.

Pivovarská 1002 | Předklášteří

+420 739 913 156

www.pivovarportacoeli.cz

45

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELÉ:

Personál se nebojí drobných ztrát při čepování, zákazník dostane výborně načepované pivo. Vyzdvihnout musím 7° Camino a naprosto dokonalý weizen – jeden z nejlepších, jaký jsem kdy pil.



Speciality na kolečkách

Romantické duše milují blankytně modrou maringotku **Mezi Řádky** nad Němčičkami. Auto nechejte v obci u kostela, přibalte deku na piknik a vydejte se doslova mezi řádky po svých. Ochutnejte tapas včetně vege varianty, k tomu víno od místního vinaře. →



Do **Vinice Coffeebaru** na víno i kafe! Mobilní kavárna, vinárna a bar v Mikulově láká na decku vína, dezerty jako makovec a drinky jako mojito po anglicku. S posezením a hlavně výhledem na vinice. Svatý kopeček je odtud, coby kame-nem dohodil.



Základnu má **Coucou Pastrami Foodtruck** na pohodovém koupališti Střelice, ale vyjíždí i do dalších míst kolem Brna. Servíruje americký streetfood jako sendviče Pastrami, burgery, trhané vepřové, hotdogy a další dobroty. →

Neotřelý název **Průjezd 32**, neotřelé rodinné bistro v neprůjezdné vesnici Veverské Knínice. Tady jde o vaření s respektem k místu a lokálním surovinám. To jejich trhané... musíte ochutnat. Dršťková buchta ve florentském stylu? Limonáda à la bazalka s pepřem? Tady ano. →



Pavlovský **KarBar street food** hned vedle Archeoparku nepřehlédnete. Kamarádky KARin a BARča ho vyladily do tyrkysova. A průběžně ladí parádní sendviče, wrapy nebo pecku Kubánek na Pálavě (moravské uzené, sázené vejce a spol. v celozrnném chlebu)! Posezení na paletách uprostřed kvítí. →



Pojízdné **Rybka's cafe** v zámecké zahradě Ždánice je třešnička na dortu po návštěvě ne-všedního Vrbasova muzea. Cheesecaky a další dezerty, řemeslné nanuky, slané sendviče i trhané maso a na mlýnku voňavá káva Los Muertos. Neodoláte.

Vyhlášený **Pedro's Foodtruck** přímo u zámeckého parku v Lednici láká vůní do daleka. Servíruje pokaždé něco jiného. Vždy to ale je o mase a dokonale vyladěném streetfoodu. A k tomu vyhlášené domácí hranolky na sádle a poctivá limča.

Koktejlový **Yalla bar** v Kyjově sice kolečka nemá, ale speciální je. Tady vás osvěží a překvapí originálními alko i nealko drinky. Pracují se sirupy vlastní výroby a sezónními surovinami. Koktejl vám namíchají dle kreativního menu nebo dle vaší aktuální chutě. →

Rajhradský **Lístek.Kafé** je coffee truck plný voňavé výběrové kávy a dokonalých dezertů z vyhlášených cukrářství. Po návštěvě Památníku písemnictví v rajhradském klášteře si s letním drinkem si oddechnete v lehátku, pro děti je nedaleko hřiště pod stromy.



Škrobák Truck leží na cyklostezce z Čejkovic do Vrbice a oplývá nabídkou vín a malých delikates k zakousnutí. Naplánujte si v sezóně ke drink trucku výlet a ochutnejte dobroty z grilu nebo vyhlášený Škrobákspritz. Večer vás roztančí DJ!

Restaurant Essens

„Zážitková gastronomie z říše snů“

V Hraničním zámečku Lednicko-valtického areálu servírují fine dining v nejvyšší kvalitě. Výhradně regionální ingredience, část si v areálu sami pěstují. Mise zní: zasytit na nejvyšší úrovni plus probudit i spící chuťové pohárky! V malebné krajině, v zámeckých reáliích, s obřím výběrem vín.

K Zámečku 16, Hlohovec u Břeclavi

+420 730 575 555

www.restaurantessens.com

**TOP
TIP**

OTEVŘENO:



System hodnocení:

Číslo nelžou. Proto jsme stanovili hodnotící kritéria s maximálním počtem bodů. Přidělené body byly sečteny a převedeny do procent. V brožurě jsou uvedeny všechny podniky, které získaly hodnocení nad 70%.

RESTAURACE	max body
chuť a kvalita jídla	40
chuť a kvalita nápojů	20
prezentace jídla/nápojů, vzhled	10
originalita nabídky	5
personál (vystupování, znalosti)	15
prostředí/atmosféra	10
VÝSLEDEK	100

VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE	max body
kvalita vína	40
šíře sortimentu	20
pochutiny k vínu	5
personál (vystupování, znalosti)	25
prostředí/atmosféra	10
VÝSLEDEK	100

BISTRA	max body
chuť a kvalita jídla	40
chuť a kvalita nápojů	20
prezentace jídla/nápojů, vzhled	15
personál (vystupování, znalosti)	15
prostředí/atmosféra	10
VÝSLEDEK	100

PIVNICE A PIVOVARY	max body
chuť, kvalita, ošetření piva	40
pochutiny k pivu	20
sortiment piv	10
nealko nápoje	5
personál (vystupování, znalosti)	15
prostředí, čistota	10
VÝSLEDEK	100

KAVÁRNY A CUKRÁRNY	max body
chuť a kvalita kávy, pestrost nabídky	30
chuť a kvalita dezertů	30
nabídka a kvalita jiných nápojů	10
kvalita nabídky drobných jídel	5
personál (vystupování, znalosti)	15
prostředí/atmosféra	10
VÝSLEDEK	100

Seznamte se, hodnotící komise:

VÍNO

Slavomíra Raškovič

Oceněná someliérka 2019, majitelka titulů Wine & Spirit Education Trust Diploma a Weinakademiker. Spolumajitelka a hlavní someliérka Gašperova mlyna pod Vysokými Tatrami, který je na čelních příčkách slovenských gastro hitparád, od 2022 na mezinárodním žebříčku 1000 nejrestaurací světa La Liste.

Michal Bažalík

Mladý vinař žije s rodinou ve vinařské obci Svätý Jur v krajíně vinohradů a lesů. K životu i vínu přistupují upřímně. Ve vinici sází stromy, pasou ovce a hledají balanc pro hrozny zcela bez postřiků a nafty. Experimenty a víze se mění v hrozny. Víno vzniká pomalu a spontánně, bez zbytečných zásahů.

Jiří Andrš

Spolumajitel řemeslného pivovaru Clock z Potštejna. Začínali jako domovarníci a nyní okupují prvorepublikovou továrnu, v níž vaří pivo, které chtějí pít i sami. Od založení pivovaru roku 2012 je jeho jednatel, tedy člověkem pro všechno. Clock vaří rozmanitá piva a za mnohá získal různá ocenění.

Kryštof Materna

Autor nejen knižního Pivandru, zábavného počtení o českých pivovarech a průvodce pro pivní výlety po různých krajích české kotliny. Stojí i za mobilní a webovou aplikací Pivandr, která usnadňuje objevování nových pivovarů a motivuje k výletům po několika krajích i tajuplných pivovarech v Praze.

RESTAURACE

Tomáš Hauser

Kuchař srdcem i duší, posledních 7 let vaří na Buchlovsku v penzionu Zikmundov. Fandí lokálním surovinám, rád vaří typická česká jídla v moderním podání. Vaří impulzivně a experimentátorsky, na talíři prý nesmí chybět bylinky a květy. Milovník kávy a ohně – umí si představit vařit jen na něm.

Mikuláš Duda

V Rakousku vystudoval mezinárodní kurz WSET Diploma. Léta píše oblíbený blog Podkorkem.cz hlavně o moravských vínech. Během přípravy článků jezdí po Moravě za vínem a gastronomií, svými největšími koníčky. Pracovně navštěvuje vinařské regiony Itálie a Rakouska, miluje vinařské Toskánsko a Piemont.

PIVO

Matuš Krátky

Majitel pivotěky Pivní ráj Olomouc, jeden z organizátorů festivalu Moravská vernisáž piva a popularizátor piva na československém internetu. Je pivní konzultant pro gastropodniky, v Olomouci organizuje taptakeovery. Také pomohl rozběhnout létající pivovar Blázen na Čepu nebo podcast Otevřeme pivo.

Matěj Kříž

Kreativní šéfkuchař sbíral zkušenosti už při škole na stáži u Zdeňka Pohlreicha v Cafe Imperial a u michelinského šéfkuchaře Romana Pauluse v hotelu Alcron. Poté vařil třeba v USA nebo Itálii, aktuálně je to v Rakousku, ale můžete si ho objednat i na soukromé akce coby privátního šéfkuchaře.

Oliver Pape

Vaří na privátních akcích, účastní se pop-upů a jídlo mění v nevšední zážitek. Vyrůstal na statku, ve Francii pracoval jako dřevorubec i v hotelu, kde odkoukal know-how. Po účasti v MasterChefovi vařil rok u Přemka Forejta v Entrée. Na jeho kuchařském stylu je to znát. Staví na sezóně a lokálnosti.

KÁVA

Vojen Smíšek

Pracuje pro turistickou oblast Budějovicko a vytváří obsah pro sociální síť Jižních Čech. V minulosti měl na starosti třeba PR a marketing pro Skiareál Lipno. Je spoluzakladatelem a tvůrcem espresso baru Shots and Sparks v Lipně nad Vltavou, kde pracují s výběrovou kávou a lokálními produkty.

Mário Adamčík

Nadšený ambasador kávy, podnikatel s vášní pro gastronomii, barista a několikanásobný šampion v přípravě kávy. Otevřel několik úspěšných kaváren a zajímavých konceptů v ČR i SR. Prostřednictvím svých podnikatelských a vzdělávacích aktivit vytváří příležitosti pro hlubší pochopení a (d)ocenění kávy.

Jan Škeřík

Majitel kavárny Kafemysl v srdci Litomyšle, barista roku 2017. Kdysi jezdil kamionem a dělal závodně karate. Jako barista začínal v Costa Coffee ve skotském Perthu, u nás pracoval v Double B coffee & tea, pro Coffee Source a La Marzocco. Říká, že kdo připravuje kávu, musí mít rád lidi a rozumět jim.

Zuzana Obuchová

Autorka blogu Na tanieri píše i do periodik jako In-Bar & Restaurant. Spojuje trio vášní: psaní, cestování a jídlo. Psaní o jídle ji neživí, přesto poznává svět prostřednictvím výběrové kávy, naturálních vín, autorských restaurací a bister... Objevuje a podporuje gastroprojekty, které za to stojí.

Tomáš Dvořák

Znáte ho jako Taste of Red. Rád jí, kolem jídla se toho u něj točí dost. Coby grafik spolupracuje s manželkou na vizuální stránce knih, převážně kuchařek. Neumí vařit, přesto má na Instagramu lifestyle foodie blog. Většina jeho příspěvků je recese. Věř, že o jídlo jde v první (a v poslední) řadě.

BISTRA

Daniel Feranec

Slovenský foodblogger přináší na Instagramu hodnocení bratislavských podniků, ale pravidelně vyráží i na gastrotrípy po Evropě. Je pro pozitivitu a když mu někde nechutná, prostě o tom nenapiše. Od 2020 si zve do podcastu Podgast hosty od majitelů streetfoodových stánků po michelinské šéfkuchaře.

A kdo nominoval?

Stejně jako loni jsme oslovili širokou veřejnost na jižní Moravě. Gastro fanoušci, gurmáni, spokojení zákazníci i nadšení laici nám posílali své nominace. Ptali jsme se na jejich nejoblíbenější podniky v jednotlivých kategoriích.

Kde? Prostřednictvím dotazníků na webu www.gourmetjiznimorava.cz i na facebookové stránce [@TheSouthMoravia](https://www.facebook.com/TheSouthMoravia). Sdíleli jsme dotazníky na instagramových profilech [@tastymoravia](https://www.instagram.com/tastymoravia) a [@southmoravia](https://www.instagram.com/southmoravia).

Své favority nominovali starostové měst a obcí jižní Moravy.

Zeptali jsme se na informačních centrech našeho kraje. Kde jinde získáte prověřená doporučení, kam za místními /gastro/ poklady?

A samozřejmě nesměly chybět nominace od odborníků, kteří se v turistickém ruchu skvěle vyznají. Své tipy přidaly DMO, tedy destinační managementy oblastí Moravský kras a okolí, ZnojmoRegion, Brněnsko, Slovácko a Pálava a Lednicko-valtický areál.

A series of horizontal dashed lines for writing notes.

A series of horizontal dashed lines for writing notes.

Projekt

GOURMET JIŽNÍ MORAVA

zpracovala Centrála cestovního ruchu – Jižní Morava, z.s.p.o.

Autorka image vizuálu: Petra Sekerková, Studio Animucha

Grafická úprava: Barbara Zemčík

Projekt realizován dle konceptu Gourmet Brno®, jehož autorem je TIC Brno.

Údaje o otevírací době, adrese a kontaktech podniků jsou aktuální k datu vydání brožury.

jižní morava jihomoravský kraj B | R | N | O

TIC BRNO ←



Ochutnejte Brno!

Již sedmý
průvodce
brněnskou
gastronomií

gourmet
→ BRNO

Více informací na www.gourmetbrno.cz.



