

PŘÍLOHA

PISECKÝ
SERVIS

str. 9 - 16

RESTAURACE & KAVÁRNY

na Písecku

1
NÁŠ
TIP

Tip na jídlo nebo nápoj, kterým je Vaše restaurace nebo kavárna vyhlášena (čtenáři velice oblíbená ikona z minulých let)

8
2019



Hotel
U KAPLICKY

Budějovická 2440
PÍSEK
T. 775 289 531

www.hotelukaplicky.cz

RESTAURACE - KAVÁRNA

Naše restaurace je vhodná pro pořádání oslav, svateb, večírků a ostatních společenských událostí. Její součástí je i kavárna (7:00 - 23:00) a letní terasa.

Obědy se podávají od 11:00 do 15:00

V nabídce máme jak stálý jídelní lístek, tak i naše cenově výhodné polední menu.

Velkou předností naší kuchyně:

hovězí maso z vlastní Maletické ekofarmy.



1
NÁŠ
TIP

PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLENO
na prkýnku s chlebem a bohatou oblohou

HOSPŮDKA NA KOPEČKU BERNARTICE

- rodinné oslavy - večírky • svatby - další spol. akce • kapacita restaurace 35 míst, zahrádka 40 míst • zařízení v domácím stylu, krbová kamna
- DOMÁCÍ KUCHYNĚ • TEPLÁ JÍDLA PO CELÝ DEN
- HOTOVKY - MINUTKY • HAMBURGERY • RAUTY



1
NÁŠ
TIP

Dřevorubecký steak



Tel.: 773 267 782 na trase Písek - Tábor

PŘÍLOHA „PŘEVODCE RESTAURACEMI A KAVÁRNAMI na Písecku“

INDICKÁ RESTAURACE

www.indicka.cz

TANDOOR

*v originálním
style*

TANDOOR

Písek, Heydukova 172
tel.: 382 224 697

Po - So: 11 - 15 a 17 - 22 hod.
Ne: zavřeno

České Budějovice, Lannova třída 91/51, tel.: 387 201 810

Tábor, Žižkovo nám. 8, tel.: 381 213 250
Prachatice, Horní 165, tel.: 388 310 618

Široký výběr indických specialit včetně jídel pro vegetariány

POLEDNÍ MENU

Po - Pá 11.00 - 14 hod.

* od 85 Kč
* formou rautu
za 114 Kč

možnost rozvozu jídla přes
www.damejidlo.cz

Rezervace na tel.: 382 224 697

Indická restaurace Tandoor doporučuje

Onion Bhaji (Smažené cibulky)

Suroviny:

1 kg cibule * 1 vejce * chilli * curry * garam masala * sůl * mouka z cizrny nebo hladká pšeničná

Postup přípravy:

Cibuli nakrájíme na kolečka a dáme do mísy. Přidáme vejce, koření a sůl dle chuti. Posypeme moukou - z cizrny, ta je lepší a dá se koupit v obchodech se zdravou výživou, ale je možné použít i hladkou pšeničnou mouku. Vše hodně promíchat a promáčkat, aby cibule pustila šťávu. Pak nechat 15 minut odstát. Pokud je po odstátí v misce přebytečná voda, přidáme ještě trochu mouky na zahuštění těstíčka. Pak smažíme na větším množství oleje dozlatova.

Buon Appetito!



vegetarian & vegan
**veget
BISTRO**

vegeburger, bezlepburger, hot dog,
kebab, chlebová placka, dorty...

Denní menu
11 – 15 hod.

dvě hlavní jídla
polévka | salát

otevírací doba:
Pondělí – Pátek:
10 – 17 hod.

Soukenická 171, Písek
Tel.: 775 606 843

vegetpisek



vegetarian vegan bez lepku

Restaurace Na Marjance

Erbenova 523, Písek, tel.: 737 055 972



POLEDNÍ MENU
od 89 Kč

MINUTKOVÁ KUCHYŇ

FIREMNÍ VEČÍRKY

PIVO výhradně pilsenského typu

jako jediní v Písku - čepovaný Radegast
tankovaný Kozel / Plzeň / Gambrinus

1 NÁŠ
TIP

Marinovaná žebra
v barbecue omáčce



STŘEDOVĚKÁ KRČMA U JAKUBA



Otevřeno
Čt-Ne
od 11 hod



Večerní středověký program

Souboje pirátů | Plivání ohně | Tanečnice
Středověká hudba | Morová rána
Had | Hrbáč | Odpustkář
Vymítání ďábla a mnoho dalšího...

Termín konání najdeš na webu krčmy



Hradištská
326
Písek



www.krcma-pisek.cz

info@krcma-pisek.cz | +420 774 080 067

Restaurant Club Olympie



* **SVATEBNÍ
HOSTINY**

* **POLEDNÍ
MENU**

www.olympie.org

Harantova 1755/22, Písek / Tel: +420 382 212 286

PÍ LOCAL CLUB

PÍSEK

Velké náměstí 113
(U Prácheň. muzea)
Tel.: 735 044 325

- ORIGINALNÍ restaurace s venkovní zahrádkou v historickém centru města
- POLEDNÍ MENU: výběr ze 3 jídel najdete na našem facebooku
- pestrá nabídka hamburgerů
- možnost pořádání společenských akcí

i NÁŠ
TIP

FAJITAS MIX: Kuřecí + vepřová panenka se zeleninou servírované na rozpálené pánvi s quacamole omáčkou a zakysanou smetanou



Založena
1938

Pekárna Zlivice

Chléb z pravého kvasu

- * **kavárna**
- * **cukrárna**
- * **pekařství**

Denně od 6 - 18 h. V sobotu od 7 - 12 h.

Najdete nás v Nerudově ulici v Písku,
naproti hlavní poště.



Pizzeria "San Marco"

...suroviny dovezené přímo z Itálie

Největší důraz klademe na KVALITU surovin a TRADIČNÍ POSTUPY přípravy. Pro přípravu pizzy používáme ručně stavěnou pec. U nás nepoužíváme k přípravě lahodných pokrmů polotovary s umělou chutí.

DOMÁCÍ ZMRZLINA

vyráběná přímo u nás z čerstvých surovin

1 NÁŠ TIP

RISSOTO s červenou řepou a grilovaným tofu sýrem

PIZZERIA San Marco - Velké nám. 118, Písek * Tel: 382 224 389 * www.pizzasanmarco.cz

Pizzeria San Marco doporučuje

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 mušlí a restujeme dále. Po zarestování podlijeme smetanou a necháme povařit. Celou směs dochutíme solí a pepřem.

Nyní si směsí naplníme skořápky vždy tak, aby v jedné skořápce byl jeden vnitřek mušle. Zaspeme 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!



Jediný řemeslný pivovar v Písku připravuje různorodou škálu piv, které nejsou filtrované ani pasterované. K výrobě piva jsou používány pečlivě vybrané nejvyšší suroviny.

PŘIJĎTE OCHUTNAT NAŠE LETNÍ NOVINKY!



Pivovarský guláš



Singl hop ALE

- připravovaný vždy pouze s jednou odrůdou chmele tak, aby vynikla jeho chuť a aroma. Díky tomu máte jedinečnou příležitost postupně ochutnat, co který chmel dovede udělat s pivem.

Meloun Sour-US

- pivo částečně prokvašené Laktobacilem, který dodá kyselost a přidání žlutého melounu ovocný nádech. Díky tomu je lahodným osvěžujícím letním nápojem.

Cardu-US

- svrčně kvašený PALE ALE s výraznou vůní tropického ovoce díky studenému chmelení.

A pak jsou tu naše stálice!

Písecký Ležák

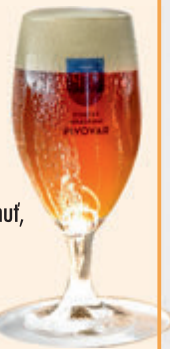
- je vařen tradičním českým způsobem za použití tradičních českých a moravských surovin.

Vídeňský ležák

- polotmavé pivo, ve kterém dominuje sladová chuť, která je doplněna příjemnou hořkostí.

Florián

- světlé lehké pivo vhodné do horkých letních dní.



Špíz z panenky



Nabízíme možnost využití odděleného salónku s krbem, pro větší skupiny, realizaci večírků, různých oslav, svateb, pohřbů atd.

Vaši oslavu rádi spojíme s prohlídkou pivovaru a s ukázkou vaření piva našimi sládky.

Nabízíme také **polední menu** za výhodnou cenu s možností platby stravenkami, ale **po celý den i minutkovou kuchyní** a všechny **ostatní pochutiny** z našeho jídelního lístku.

To vše je možné platit obvyklými způsoby včetně využití platebních karet.



Degustační prkénko!



PÍSECKÝ PIVOVAR
HRADEBNÍ



Prodej piva, exkurze a výroba piva:
773 957 007 nebo 773 959 007

V Koutě 90/4, 397 01 Písek
e-mail: sladek@piseckypivovar.cz

Rezervace míst v restauraci: 722 030 717
e-mail: rezervace@piseckypivovar.cz

www.piseckypivovar.cz



[piseckypivovar](https://www.facebook.com/piseckypivovar)

Otevírací doba: PO - ČT: 11:00 - 23:00 * PÁ - SO: 11:00 - 00:30 * NE: 11:00 - 21:00



Hotel Bílá růže
PISEK



Fráni Šrámka 169
397 01 Písek
Tel : 602 342 603
hotelbilaruze@seznam.cz
www.hotelbilaruze.cz

Nabízíme:
NEW SUMMER WINE
CAVA * PROSSECCO * ROSE * EXTRA DRY
EXTRA BRUT * SPUNTANE * FRIZANTE

Nealkoholické DOMÁCÍ LIMONÁDY
Malinová s bazalkou * Růžový Grapefruit a další

Vitamínové bomby SMOOTHIE / Mango

1 NÁŠ TIP **Blueberry, Mint Surprise a další**

* letní teambuildingy * oslavy
* party * taneční večery * svatby
Rezervace míst nebo akcí na tel:
602 342 603, 774 636 025

Těšíme se na Vaši návštěvu
Kolektiv hotelu Bílá růže Písek

OTAVARENA
hotel *** restaurant



Nabízíme SALONEK
ke školení, včetně
coffeebreaku,
oběda či večere

* polední menu
* v létě cca 30 míst na venkovní terase
* catering * oslavy, srazy třídy apod.

Burketova 303, Písek, Tel: +420 702 040 424
www.otavarena.cz

LUR CAFE
Stylová kavárna

Galerie Florián, Havlíčkovo nám. 94, Písek
Tel.: 607 52 73 76



italská káva – LAVAZZA
na mnoho způsobů
**Důraz klademe především
na kvalitu přípravy kávy**

100% čerstvé ovocné šťávy
výhradně z čerstvého ovoce

- * zmrzliny * poháry * mléčné a zmrzlinové koktejly
- * michané alko, nealko koktejly
- * čaje * vína
- * horké jahody
- * horké maliny
- * palačinky
- * zákusky



1 NÁŠ TIP **Straciatella * Višňový dort Medovník * Sachr**

PŘÍLOHA „PRŮVODCE RESTAURACEMI A KAVÁRNAMI na Písecku“



WIFI pro hosty zdarma

Prezentace
stoleté historie
cukrárny

Království zákusků a dortů!

Ningrova 159/4, Písek · Tel.: 382 213 543
www.cukrarnauvolftu.cz

Vyrábíme z klasických českých surovin
a pomocí tradičních domácích receptur.

Čerstvě pražená káva
a výborná točená zmrzlina

Všechny dorty
vlastní výroby



* DORT ROYAL
* DORT ŠACHOVNICE
(jogurt / jahoda)



KAVÁRNA hotelu Biograf

Gregorova 124, Písek
Tel.: 606 507 742

Otevřeno: 9 - 21 h.
Biograf · Coffee bar

Začněte svůj den cappuccinem a sklenkou Prosecca,
pokračujte odpoledním espresem na ledu
se sklenkou Aperolu...

.... a zakončete horký letní den příjemným
večerním posezením Plzní na čepu
a sklenkou dobrého vína.



Žlutkový věneček
s čerstvými jahodami
a domácí šlehačkou



To vše u nás
v KAVÁRNĚ Biograf
na zahrádce v samém srdci Bakalářích,
v historickém centru města s výhledem na Píseckou věž.

RESTAURACE NA RADOSTI

nabízíme:

- točené pivo GAMBRINUS a KOZEL
- polévky, hotová jídla od 40 Kč
v pondělí až pátek od 10 do 14 hod.
- narozeninové oslavy, svatební hostiny
- podnikové společenské akce
- venkovní catering až pro 800 osob

Po - Čt 10 - 23 hod.

Pá 10 - 24 hod., So 14 - 24 hod., Ne 14 - 23 hod.



Jeronymova 1244 • Písek • tel.: 608 116 014 • www.naradosti.biz