

# PRŮVODCE

## RESTAURACEMI & KAVÁRNAMI na Příbramsku



Opět po roce jsme pro Vás připravili speciální letní přílohu  
**„PRŮVODCE RESTAURACEMI & KAVÁRNAMI na Příbramsku“**,

v které přinášíme aktuální přehled nabídky příbramských restaurací a kaváren. Jednotlivé restaurace a kavárny, prezentující se v této příloze, vám zde nabídnou informace např. o svém poledním menu a odkazech, kde si ho můžete pravidelně najít, o možnostech rozvozu jídel, o druhu podávané kávy a třeba i o tom, zda-li podávané produkty jsou vlastní výroby.

Najdete zde také tipy, kde uspořádat např. svatební hostinu, firemní večírek, narozeninovou párty a dále informace o kapacitě míst v jednotlivých restauračních prostorech.

Nejdůležitější částí této přílohy jsou ikony kde každá restaurace či kavárna doporučuje svou specialitu. Některé restaurace a kavárny se zde s vámi podělí o svůj osvědčený recept na pokrm či nápoj o který si někteří z Vás psali nebo soutěžní křížovku o dárkové poukázky na občerstvení. Pokud budete při ochutnávání některé ze specialit či nápojů spokojeni, budeme rádi, když se v dané restauraci či kavárně zmíníte, že jste se danou informací dozvěděli v Příbramském servisu a tím nám pomůžete podobné přílohy pro vás i nadále připravovat.

# Šatlava

Potoční 139, Příbram  
 (průchod Nám. TGM 142)  
 T: 326 531 970

**OTEVÍRACÍ DOBA:**  
**Pondělí - Sobota**  
 10:30 - 22:00



Restaurace Šatlava vás zve k příjemnému posezení u vína či piva v originálních prostorech z doby založení města. Nabízíme jak českou kuchyni, tak jídla s prvky moderní gastronomie. Výběr tuzemských a zahraničních vín.

Pro milovníky piva Pilsner Urguelle a speciály z Nové Paky.

· domácí limonády · svatby, večírky, firemní akce



**V poledním menu si můžete vybrat ze dvou polévek, třech klasických jídel nebo velkého salátu.**



# 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 sýry, jogurty, paštiky, salámy, tofu i sojanézy.

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

## JÍDELNA

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

od  
**74,-** Kč

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

Denně výběr ze 2 druhů vegetariánských jídel + polévka, suroviny k přípravě jídel jsou ve vysoké kvalitě (také BIO), oleje a sojové výrobky bez GMO, zelenina je vždy čerstvá.

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

Přijímáme  
stravenky, platební karty

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)



## 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 liskovou omáčkou,  
bylinkovo - bramborové  
lupínky, rucolo - polníčkový  
salátek s cherry rajčaty

[www.restaurace-svejk.cz](http://www.restaurace-svejk.cz)

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

Originální  
restaurace  
v historickém  
centru Příbrami

terasa



Kavárna



Music Club Šachta



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

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

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

**POLEDNÍ MENU 100,- Kč**  
polévka k menu **ZDARMA**  
**MOŽNOST VÝBĚRU PROSTOR**

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

**1 NÁŠ TIP**

**PATATE FORNO CARNE MAIALE**

Zapečené brambory s vepřovou panenkou, hříbkovo-smetanovou omáčkou, zapečené parmazánem.



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

**SOUTĚŽNÍ KRÍŽOVKA**

Přijďte k nám ochutnat naši nejžádanější ... tajeňka ... pizzu.  
3 vylosovaní výherci obdrží dárkovou poukázku do Pizzerie Dante v hodnotě 300,- Kč

	BYT ZASNĚNÝ	FLUX	ŘÍMSKY 150	INIC. HERECKÝ CARDINAL-LOVE	VRAJKOST ROVNOVÁŽNÉ POLOHY	MORAVSKÉ MĚSTO	SCHVÁLNĚ	NEOBDE-ANY POZEMEK	SLOVEN.IR	TU MÁŠ
SEVERO-VÝCHOD			ŘÍMSKY 150			MORAVSKÉ MĚSTO				
PÍSMENO REČKE ABECEDY			ZN.VÁPNIKU MASTUR-BACE			LATIN. VZÁČNÁ NĚMECKÉ MUŽSKÉ JMÉNO				
SLOVEN. IROVE				NAPAJEDLO DOBYTKA FRANC. ROMANO-PISEC					HLADOVÁ	PŮVODCE
TAJENKA										
LĚK PŘI CUKROVCE								ZN.ZLATA		
OZNAČENÍ LETADEL ECUADORU	MÁTKA MOHAMEDA	AMOVA PARTENRKA						ZKR.NAŠÍ TELEVIZE INICIJALY PŘIDALA		
KOUZELNICE							SOUHLAS			
CISAŘ							ČESKÁ POČETNÍ JEDNOTKA			

Vyloštěnou tajeňku zaslejte do 15.9.2018 na adresu redakce, nebo na e-mail: pribramsky-servis@seznam.cz.



— ★ ★ ★ —  
**HOTEL  
RESTAURACE  
KAVÁRNA**



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

**Hotel** \*\*\* / 43 dvoulůžkových 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)**

## Pražené grundle

### Suroviny:

500g ..... Grundle  
100g ..... Mouka  
                  pšeničná  
                  hladká  
200ml ..... Olej olivový  
5g ..... Pepř černý  
                  mletý  
5g ..... Sůl

**Postup přípravy:** Ryby omyjeme a důkladně osušíme papírovou utěrkou. Hlavy a ploutve ponecháme. Pečlivě ryby obalíme v mouce, aby byly lehce pokryté. Vložíme je do síta a přebytečnou mouku setřepeme. Olivový olej rozehejeme na 180°C. Olej je správně rozeřhátý, když do něj ponořená špejle prudce zašumí. Obalené ryby postupně dozlatova smažíme v dostatečném množství oleje, v němž musejí plavat. Aby získaly pěknou křupavou kůrku, po 2 minutách je vyjmeme a necháme okapat. Potom je vrátíme a smažíme další 1 minutu. Vyjmeme na papírovou utěrku a necháme znovu okapat. Můžete udělat i víc variant tohoto pokrmu přidáním různého koření do mouky. Použit můžete např. kmín, koření na ryby, sladkou nebo pálivou papriku i chilli.

*Buon Appetito!*



**NABÍZÍME**  
spojení  
dobrého jídla,  
služeb a zábavy

- hudební večery
- akce, oslavy
- svatby
- školení
- smuteční hostiny

Na podzim připravujeme  
bohatý hudební program.

U nás není nikdo sám.



## RESTAURACE Na Hradbách



Plzeňská 134, Příbram  
u nám. T.G.M., v Domě Natura  
tel.: 601 563 472



## ROZVOZY OBĚDŮ

### KAPACITA

až 120 míst  
velký salonek  
venkovní terasy

SLEDUJTE NÁŠ FACEBOOK

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

**NOVĚ SPUŠTĚNÉ WEBOVÉ STRÁNKY**  
**[www.nahradbachpribram.cz](http://www.nahradbachpribram.cz)**

## TOTO JE ÚPLNÝ ZAČÁTEK.



## VŠE OSTATNÍ ZAŽIJETE U NÁS!

**PIVOVAR**  **RESTAURACE**  **PENZION**



PODLESÍ 139, PŘÍBRAM



[WWW.PIVOVARPODLESI.CZ](http://WWW.PIVOVARPODLESI.CZ)



PIVOVARPODLESI



326 531 949

### SOUTĚŽNÍ KRÍŽOVKA

Kolikáté výročí letos slavíme v Pivovaru Podlesí? ... tajenka ...  
3 vylosování úspěšnější luštitelé obdrží voucher v hodnotě 300 Kč na útratu v Pivovaru Podlesí.

	ČTVERÁK	RUČNÍK		ČESKÝ BĀSNÍK	VČELÍ DŮM (ZAST.)	DĚLOHA	HOTELY PRO MOTORISTY	MALÉ KRUHOVITÉ JEVISŤE
KAZAŽSKÉ MĚSTO			LIKNAVEC					
ANGL.ONO			TVŮRCE ŽENSKÉ JMĚNO					
TAJENKA								
KELTSKÉ JMĚNO IRSKA					LEDVINA (ANATOM)			
ŮDER					SPZ ÚSTÍ NAD LABEM			
DŘÍVĚJŠÍ MAJETEK ZÁDRUHY					SPZ SVITAV			

Vyluštěnou tajenku zaslejte do 15.9.2018 na adresu redakce, nebo na e-mail: [pribramsky-servis@seznam.cz](mailto:pribramsky-servis@seznam.cz).

Stylová kavárna na náměstí T.G. Masaryka v Příbrami.

# Café del Mare

## PŘIJĎTE OCHUTNAT

**SKVĚLOU KÁVU** CAFE RESERVA  
značky Reserva

**ZÁKUSKY VLASTNÍ VÝROBY**  
do příjemného prostředí  
naší kavárny

**VÝROBA DORTŮ  
NA ZAKÁZKU**  
svatebních  
narozeninových ...

**720 153 352**



## STEAKOVÉ DNY

**STŘEDA | ČTVRTEK | PÁTEK**


**VŽDY**

**11:00 - 21:30**

**REZERVUJTE SI STŮL**

**602 173 184**



nám. T.G.Masaryka 101, Příbram **Jsme na FACEBOOKU**  CafeDelMare

## POMERANČOVÝ SALÁT S FENYKLEM A CIBULÍ

### Suroviny:

**2 velké zralé pomeranče**

**3 hlízy fenyklu**

**2 malé červené cibule**

**6 - 8 lžic olivového oleje**

**1 špetka anglické hořčice v prášku**

**mořská sůl, bílý pepř**

**3 lžičce hrubě sekaných jader vlašských ořechů**

### Postup přípravy:

Pomeranče silně oloupeme ostrým nožem až na čistou dužinu a šťávu zachytíme. Dílky vykrojíme nožem.

Fenykl a cibuli nakrájíme na tenké plátky, trochu jemné fenykové natě dáme stranou. Fenykové plátky a dílky pomeranče vějířovitě rozložíme na velkou mísu a obložíme kolečky cibule.

Smícháme pomerančovou a citrónovou šťávu, olivový olej, hořčičný prášek, sůl a pepř a salát zalijeme.

Necháme odležet alespoň 30 minut, potom nadrobno nasekáme fenykovou nat a spolu s vlašskými ořechy jí salát posypeme.



*Buon Appetito!*



Uprostřed Brdských lesů,  
v krásném klidném prostředí, Vás rádi přivítáme v restauraci Orlov,  
kde **VAŘÍME PŘEVÁŽNĚ KLASICKOU ČESKOU KUCHYNI**



**POLEDNÍ  
MENU**

**aktuální polední menu za zvýhodněnou cenu  
najdete na našich [www](http://www.restaurace-orlov.cz) nebo facebooku**

**Nově od září nabízíme polední rozvoz jídle!**

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

**i** **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](http://www.restaurace-orlov.cz)**



**Ubytování v selském stylu v dvoulůžkových pokojích nebo ve čtyřlůžkových apartmánech.  
U nás si můžete vybrat, zda-li chcete mít pokoj laděný do modré nebo červené barvy.**

**Naše ubytovací kapacity a jejich zázemí jsou ideální pro pobyty rodin s dětmi, soustředění sportovců,  
firemní školení, konání různých společenských akcí a pro všechny, kteří milují pobyt v panenské přírodě.  
Romantický pobyt v našem penzionu mohou strávit čerství novomanželé.**

**Penzion Orlov, Orlov 7, 261 01 Příbram, tel.: +420 727 822 844, [www.penzion-orlov.cz](http://www.penzion-orlov.cz)**



... 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  
pivní tanky ve sklepe, z nichž se **ČEPUJE Velkopopovický Kozel 11**.



**POLEDNÍ  
MENU**

**Formou bufetu - výběr z minimálně 5ti jídel a 2 polévek + zákusky ... pouze za 119,- Kč  
aktuální polední menu za zvýhodněnou cenu najdete na našich [www](http://www.kozlovna.cz) nebo facebooku**



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](mailto:namarjance@kozlovna.cz)  
[www.kozlovna.cz](http://www.kozlovna.cz)





Nám. 17. listopadu 288  
261 01 Příbram  
tel.: 318 626 130  
mob.: 736 763 227  
www.cukrarnario.cz



## VLASTNÍ VÝROBA

dortů českých  
dortů italských  
zákusků  
dekorací

## ZAKÁZKOVÁ VÝROBA

dortů svatebních,  
narozeninových,  
výročních dle  
přání zákazníka



čerstvě upečené teplé vafle  
a palačinky s mnoha příchutěmi  
např. s marmeládou, nutelou,  
ovocem (banán, jahody, borůvky aj.)

## 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.

- ◆ MOŽNOST ODBĚRU JÍDLA S SEBOU
- ◆ NOVÁ ČÍNSKÁ JÍDLA ◆ PLATBA I STRAVENKAMI
- ◆ KONÁNÍ RODINNÝCH POSEZENÍ I FIREMŇÍCH  
AKCÍ V SALONKU AŽ PRO 20 LIDÍ

LOSOS SUSHI  
Lososové maki 8 ks  
Lososové nigiri 4 ks

NIGIRI 8 ks  
Lososové nigiri 2 ks  
Tuňákové nigiri 2 ks  
Krabové nigiri 2 ks  
Krevetové nigiri 2 ks

NIGIRI KREVETY  
2 ks



KACHNA NA MEDU

NIGIRI SUSHI 3 ks  
MAKI 12 ks

TŘI DRUHY MASA  
UTON V POLÉVCE



## Ochtopodi - Chobotnice na grilu



### Suroviny:

1 celá chobotnice o váze cca 2-3 kg \* 1/4 litru kvalitního  
suchého červeného vína \* 1 velká bílá cibule \* 6 ks  
bobkového listu \* 10 kuliček nového koření \* sůl \* mletý  
bílý pepř \* olivový olej \* česnek \* citron

### Postup přípravy:

Chobotnice vložíme do hrnce se studenou vodou, musí  
být zcela ponořena. Přidáme sůl, mletý bílý pepř, bobkový  
list, nové koření a cibuli. Nakonec přilijeme do hrnce  
červené víno - chobotnici je třeba opít, pak je chutnější.  
Přivedeme k varu a pod pokličkou zvolna vaříme asi 45  
minut, nesmí být tuhá.

Po uvaření chobotnici vyjmeme z vody, necháme okapat v  
cedníku a oddělíme chapadla. Rozpálíme gril a chapadla  
chobotnice grilujeme s olivovým olejem mírně do  
křupava. Na závěr chobotnici potřeme směsí olivového  
oleje, rozdrčeného česneku a čerstvé citrónové šťávy.  
Vhodnou přílohou je čerstvý zeleninový salát a řecká  
placka pita nebo pečené brambůrky. *Buon Appetito!*