



mlsnacava



mlsinaoava



Kto sme?

Mlsnacava. To je pražiareň výberovej kávy, ktorú nakupujeme čo najpriamejšie od farmárov. V našej ponuke objavíte stále sa meniacu ponuku čerstvých zberov káv z rôznych kútov sveta, ako aj čerstvo pražené zmesi káv, ktoré sú v ponuke počas celého roka.

Mlsnacava. To je ale aj komplexná sieť služieb – či ide o pomoc s technológiou na prípravu kávy od prestížnych výrobcov. Jeden a pol kaviarne, showroom, ako aj školiace stredisko. To všetko už od roku 2011.

Mlsnacava. To je aj zmes tých správnych ľudí, ktorí sa o Vás denodenne starajú. O Vaše zážitky s kávou. A že to berieme vážne to si môžete byť istí. S kávou sa naše životy spájajú už od detstva. Kto si nepamätá rozhovory babky a mamy pri „turkovi“ v skle?

Ako sme sa dostali...

až do roka 2025?



2011

Rozhodli sme sa turka v skle u babky zlepšiť. Začali sme nadväzovať spoluprácu s jedným distribútorom talianskej kávy na Slovensku. Spolupráca však nikdy nezačala. No do kávy sme sa medzičasom zamilovali a cesta späť už neexistovala.

2012

Prvá návšteva talianskeho miesta Trieste. Prezývané aj ako hlavné mesto espressa. Nadviazali sme našu prvú spoluprácu s pražiarom kávy z tohto mesta, ktorého kávu sme dlhé roky dovážali na Slovensko. Išlo o malú rodinnú firmu, ktorá sa veľmi angažovala v oblasti vzdelania a výskumu. Ich prístup ku káve, praženiu a vzdelaniu bol nadčasový.

2019

Pražiareň naberá na obrátkach, stále však iba v našich hlavách. Pred jej spustením sa prihlasujeme na skúšky Q Gradera, pod vedením asociácie Coffee Quality Institute, ktoré úspešne absolvujeme. Pod vedením tejto organizácie organizujeme v tom istom roku vôbec prvé školenie zamerané na spracovanie kávy na Slovensku. Cestujeme po Európe a začíname sa orientovať medzi výrobcami pražičiek.

2020

Predávame bistro a počas covidovej prestávky definitívne objednáваме pražičku od nemeckého výrobcu Probat. Covid však všetko spomaľuje a tak viac ako rok a pol pražíme na prenajatej pražičke. Týmto by sme chceli poďakovať Petrovi z Concept Coffee za obrovskú pomoc.

2014

Absolvovanie prvého školenia pod záštitou Specialty Coffee Association s majstrom sveta baristov, Gwilymom Daviesom a Petrou Veselou. Stávame sa obchodným partnerom a zástupcom výrobcu kávovarov Nuova Simonelli a Vic-toria Arduino na Slovensku

2015-2016

Specialty Coffee Association nás natoľko pohltila, že sme absolvovali všetky školenia, vo všetkých úrovniach, ktoré táto organizácia ponúka. Dosiahli sme takzvanú Coffee Diploma a stali sme sa aj autorizovaným školiteľom tejto asociácie, Prvým na Slovensku. V týchto rokoch sme pôsobili aj ako jeden z národných koordinátorov SCA na Slovensku, ktorých úlohou bola aj organizácia majstrovstiev Slovenska v príprave kávy.

2021

Otvárame náš espresso shop v historickom centre Banskej Bystrice, sťahujeme firmu, zariaďujeme novú pražiareň. Stávame sa distribútorom kávovarov Modbar. Budujeme celý nový tím ľudí pre našu kaviareň a pražiareň. 2021 je pre nás rok zmien

2023

Otvárame brány našej „kaviarne“. A to každú sobotu, v priestoroch bratislavskej Starej Tržnice. Zároveň si uvedomujeme, že čiastočne začíname žiť budúcnosť. Pretože to, čo je dnes už dennou rutinou, bolo nedavno snom. Podľa ju tvorí s nami.

2017

Otvárame naše prvé školiace stredisko v Banskej Bystrici a organizujeme jedno z prvých školení SCA na Slovensku. Išlo o školenie Brewing pod taktovkou Tima Sturka, ktorý predsedal v tej dobe celosvetovej koordináčnej skupine, pre tento typ školení

2018

Otvárame svoju prvú kaviareň s bistro. Okrem toho sa veľmi aktívne zamýšľame aj nad spustením vlastnej pražiarene kávy, no aktivity spojené s bistro a školením tento plán odsúvajú. Organizujeme školenie pod vedením čerstvej majsterky sveta World Barista Champion - Agnieszky Rojewskej v Banskej Bystrici

2024

Z našou kávou sa roztrhlo vrece. A to doslova. Pražička ide na plné obrátky. Upevnili sme vzťahy s farmármi, náš tím sa ďalej rozrástol a školenia v našom školiacom stredisku začali fungovať v pravidelných intervaloch - každý pondelok. Aktívne pracujeme na spustení druhého espresso shopu a vzdelávame sa v rôznych oblastiach. Ku koncu roka sme spustili viacero vernostných programov, pre našich dlhoročných zákazníkov.

2025

Rok 2024, najmä jeho koniec bol hektický, no v lete 2025 už vidíme jeho prvé ovocie. Rozbehol sa nám eshop, našu kávu si viete vychutnať na čoraz viac miestach po Slovensku a Čechách. Otvárame druhú kaviareň na bansko-bystrickom Sídlišku, na ulici 29. augusta. V lete 2025 prinášame úplne zmenenú produktovú radu našich tradične pražených káv na espresso, ktoré sú zložené z výberovej Arabiky a fine Robusty. Čo viac o nich budeme písať, tie musíte jednoducho zažiť. Preto sa neváhajte pozrieť do sekcie Eshop a vyskúšať ich na "vlastnej koži".

Náš tím

Šimon Staš



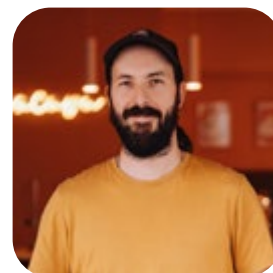
Pražiar, Q Grader, autorizovaný tréner SCA a konateľ spoločnosti, ktorý sa posledné mesiace venuje stále viac a viac vnútorným procesom vo firme. Jeho víziou je posilňovať naše služby. Medzi ciele pre najbližšie obdobie patrí vybudovanie nového tímu školiťelov pre našich zákazníkov, aby sme boli ešte flexibilnejší a otvorenejší Vaším požiadavkám, ako aj zabezpečiť čo najjednoduchší prístup k iným našim službám a produktom

René Hauser



S kávou začal pracovať pár rokov predtým, ako zavítal do nášho tímu. Roky však pôsobil vo svete výberových čajov. René je tu pre Vás s akoukoľvek požiadavkou, ktorá sa týka objednávok, servisu či akýchkoľvek iných veľkoobchodných záležitostí. Jednoducho povedané, je to firemný dirigent, ktorý zariadi, aby akýkoľvek Váš podnet, či prosba bola vybavená v čo najkratšom čase. René si vo firme preskákala už všetkým, pretože to bol prvý človek, ktorí prišiel do nášho, dnes už značne rozšíreného, tímu ľudí.

Ľubo Gonda



Elektrikár so záľubou v káve? Tak takáto kombinácia sa nenájde len tak. Keď sme sa s Ľubkom spoznali, bolo jasné, že potrebujeme začať spolupracovať. Ľubo je ten typ človeka, ktorý neodíde, kým nevyrieši zdanlivo neriešiteľný technický problém. Ten, ktorý sa na pražiarni sťažuje, že sa dlho nič poriadne nepokazilo. Ten, ktorý má doma z jednej izby spravenú dielňu. No zároveň ľudský prístup k zákazníkovi, zmysel pre detail a chuť učiť sa novým veciam. Problém = príležitosť, platí u Ľuba naozaj na 100%.

Livia Ostrolucká



Livia k nám prišla po niekoľkých rokoch našej spolupráce, keď pracovala ako baristka u jedného z našich zákazníkov a priateľov. Jej vzdelanie a skúsenosti z gastronómie chcela posunúť aj do iných sfér, okolo kávy. Dnes je Livia spolu so Šimonom zodpovedná za praženie výberových káv, kvalitatívnu kontrolu a celý proces, ktorý naše zrnká podstupujú po upražení.

Michal Janček



Michal rozšíril náš tím koncom roka 2021, kedy sme otvárali náš prvý vlastný espresso shop v priestoroch bankobystrickej Starej Tržnice. Bol jeho manažerom a hlavným baristom. Aj vďaka jeho skúsenostiam zo sveta výberovej kávy a gastronómie, sa z tohto miesta stalo jedno z najobľúbenejších kavičkárskeho zastávok na strednom Slovensku. Dnes už je jeho prioritou manažment pražiarnie a starostlivosť a veľkoobchodných zákazníkov na území celého Slovenska a Českej republiky. Potrebujete pomôcť s výberovou kávou, spraviť objednávku, či jednoducho sa dozvedieť viac o nás a našej pražiarni v Banskej Bystrici, Michal sa o Vás postará.

Michal Pánik



Pracoval v kaviarňach pod vedením viacerých špičkových slovenských baristov, kde nabral skúsenosti. Niekoľko rokov bol prevádzkarom v jednej z kaviární pre známu slovenskú sieť. U nás sa stal hlavným technikom pre všetky zariadenia pripravujúce kávu. Takže ak máte problém s Vaším zariadením, buďte si istý, že do 24 hodín sa stretnete s Mišom a ten Váš problém identifikuje a odstráni. A ešte Vás pri tom aj zabaví, pretože nedokáže byť ticho. Jednoducho zvláda všetko.

Vanesa Makovníková



Hlavná baristka v našich kaviarňach v Banskej Bystrici a manažérka v jednom. Zodpovedá za každodennú kvalitu a chod kaviarne, kde sa už takmer 4 roky snažíme citlivo zmeniť pohľad našich hostí na kávu. Pretože kyslosť nie je zločin.

Náš celý tím tvorí dnes viac ako 20 ľudí. Sú medzi nimi baristi z našich kaviární, či ľudia pracujúci na back office, zabezpečujúci dokonalý chod všetkých administratívnych a účtovných úkonov. Je možné, že s nimi časom pridáte do kontaktu. Či už na niektorom z desiatok eventov, ktoré pravidelne navštevujeme, prípadne pri Vašich objednávkach, platbách a iných nevyhnutných úkonoch. Jednoducho, nech ide všetko ako po masle.

Spolupráca s nami

Mlsnaca vo Vašej kaviarni je samozrejmosť. Teda pokiaľ to s kávou myslíte rovnako vážne ako my. Podťe s nami spoločne napredovať a zlepšovať kvalitu kávy a kultúru okolo jej prípravy vo Vašej kaviarni či reštaurácii. Hotel či kancelária, jasné, aj to vieme.



Kávy z celého sveta



Pravidelné a včasné dodanie



Vybavenie kaviarne



Servis do 24h

Mlsnaca ja tá, ktorá zaujme. Svojou chuťou, pôvodom, príbehom či marketingom. S kávou to myslíme vážne. Venujeme sa jej už viac ako 13 rokov. Kávu „hýčkame“, staráme sa o ňu. Naším cieľom je robiť to spolu s Vami, našimi zákazníkmi. S Vašou pomocou dostaneme výsledok tvrdej práce farmárov z celého sveta k hosťom v kaviarni na stôl. Robíme všetko pre to, aby sme sa o kávu a jej kvalitu postarali od tohto momentu spoločne s Vami. My Vám sľúbime, že sa k Vám dostane vždy čerstvá káva, ktorá Vás odlíši od konkurencie. Vy nám sľúbite, že sa o ňu budete starať, s čím Vám my vždy radi pomôžeme.

Kaviareň dokážeme vybaviť špičkovou technológiou

To všetko vďaka úzkej spolupráci so spoločnosťou Kolektív. Vieme poradiť pri jej výbere, viete si ju vyskúšať pre zakúpením. Na Slovensko dovážame už dekádu zariadenia od najlepších výrobcov kávovarov a mlynčiek z celého sveta. A nielen to. Staráme sa o ich perfektný chod, pomáhame so servisom, nastavením, údržbou či vôbec úplne na začiatku, konzultujeme pre Vás to najvhodnejšie riešenie. V našej ponuke je snáď všetko, čo pre správnu prípravu kávy, akoukoľvek metódou, potrebujete. Pre slovenský trh sme oficiálnym distribútorom viacerých výrobcov.

Dodanie kamkoľvek

Vždy rýchlo, čerstvo a bezchybne. A to nehovoríme iba o káve. V našej ponuke nájdete všetky možné baristické potreby, či čistiace prostriedky a množstvo iných produktov. Presvedčte sa o tom na vlastnej koži počas konzultácie, prípadne návštevy nášho showroomu a školiaceho strediska. Balenia kávy v objeme 250 gramov, vhodné na predaj u Vás v kaviarni, či ekologické riešenie balenia vo veľkých nádobách. Jednoducho robíme všetko, čo Vám v spojení so slovom káva napadne.

Školenia baristov

Školenia baristov nie sú u nás marketingovým bonusom, či frázzou, ale priamo povinnosť. Práve preto máme v Banskej Bystrici veľké školiace stredisko. Samozrejme neškolíme jednorazovo, sme tu pre Vás počas celej doby spolupráce. Zaujímá Vás história kávy, extrakcia espressa, srdiečka v cappuccine či pomoc so servisom zariadení? O tomto všetkom sú naše školenia. Sme coffee geeks, ktorí okolo seba vytvárajú sieť ďalších zanietených kávičkárov. Práve preto prezentujeme náš pohľad na kávu, respektíve celú gastronómiu, ako aj návody na prípravu kávy, či starostlivosť o zariadenia pod „jednou strechou“ na webe kavadokaviarne.sk

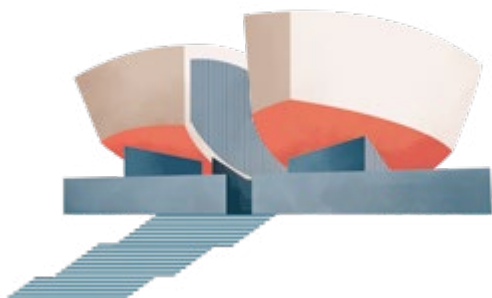


mlsnacava.priestor

Našu práce prezentujeme 365 dní v roku v našom malom espresso bare v centre Banskej Bystrice. Na jednom z najstarších trhovísk na Slovensku. Prijmite naše pozvanie do sveta kávy, ako ho vnímame my.

23 metrov štvorcových preplnených najpokrokovejšou technológiou na prípravu kávy. Obchod s čerstvo praženou kávou a doplnkov na jej prípravu.

Priestor ma za cieľ ukázať Vám, čo všetko pre vás vieme spraviť a ako hladko a efektívne to vie fungovať. Je to dokonalé miesto pre spoznanie našej filozofie a práce, ktorá sa pre Vás stane, alebo už je, dennou rutinou. Špičková kvalita pri káve nemusí byť náročná a nechávať Vašu hlavu v smútku. Stovky faktorov s Vami radi preberieme a vyriešime za Vás a pre Vás.



mlsnacava.študovňa

Už druhá pobočka Mlsnacava v Banskej Bystrici nedávno otvorila svoje brány.

Tentokrát ako miesto pre malý espresso shop zvolili majitelia rezidenčnú zónu s domami postavenými v neskorších 50. rokoch. Mestská časť Sídliisko kopíruje niekdajší kanál odvádzajúci vodu z bývalej mestskej elektrárne. Ide o časť mesta, ktorú si pre jej nádherné vnútrobloky obľúbilo nemalé množstvo malých rodín. Z výkladu sa na Vás „pozerá“ kávovar La Marzocco Strada X, ktorý prináša úplne iný pohľad na extrakciu kávy, vďaka možnosti tlakovej profilácie. A teda tak ako Sídliisko objavujú noví obyvatelia tejto mestskej časti, aj táto pražiareň kávy objavuje nové vône a chute svojich káv, ktoré sú hlboko ukryté v ich zrnkách.

Druhá kaviareň pražiarene Mlsnacava vznikla už s prihliadanim na ergonómiu potrebnú v malom, no veľmi frekventovanom priestore, kde si musí poradiť jeden barista. Práve preto sa pri zriaďovaní baru nemyslelo iba na kvalitu kávovaru, ale aj rozmiestnenie rôznych zariadení, ktoré všetkým baristom pomáhajú či už z pohľadu času prípravy kávy, alebo ich zdravia. Aj preto pri kávovare okrem mlynčekov na kávu nájdete automatický tamper Puqpress, automatický distribútor kávy Puqpress Navigator a automatický napeňovač mlieka La Marzocco Wally.





Naše produkty

Výberová káva

Naša pražiareň sa nachádza v Banskej Bystrici, kde sa venujeme praženiu výhradne výberových káv. Jej ponuka sa mení počas celého roka. No objavíte v nej aj stabilné kávy. Priamy obchod s farmármi je pre nás ultimátnym cieľom, ktorým dosahujeme nielen stabilnú kvalitu našich káv počas celého roka, ale pomáhame farmárom rozvíjať svoje častokrát rodinné podnikanie, zlepšujeme ich podmienky pre život a uľahčujeme im prácu. A to všetko výmenou za neopakovateľné zážitky Vašich hostí u Vás v kaviarni.

Naša stabilná ponuka je reprezentovaná kávou z Brazílie priamo od farmárov, ako aj zmesou Hana, ktorá spája vždy naturálne spracovanú Brazíliu s premytou africkou kávou. Ponuka sa však obmieňa o tie najlahodnejšie kávy, ktoré sme schopní počas roka nakúpiť. V tomto prípade využívame naše dlhoročné vzťahy s jednou spoločnosťou, ktorá priamo pôsobí vo viacerých krajinách sveta.

Samozrejmosťou je aj praženie na mieru pre Vás a výber káv, o ktoré by ste mali záujem. Stačí iba vysloviť svoju požiadavku a spoločnými silami nájdeme to najvhodnejšie riešenie pre Vás koncept. Kávu v našej ponuke výberových káv pražíme dvoma spôsobmi. A to buď na filter, teda svetlejšie a rýchlejšie pražená, ktorá zachováva delikátnu aciditu a ovocnosť káv. Naopak, pri pražení na espresso využívame dlhší čas praženia pre budovanie výrazného tela a sladkosti našich káv.

Tradičné zmesi

Rok 2025 priniesol do našej pražiarene nový vietor. Rastúca cena kávy nás prinútila zamyslieť sa nad jej stabilizáciou, ako aj zlepšením vzťahov s našimi dodávateľmi zelenej kávy. A tak vznikla celá nová rada káv. Všetky naše zmesi káv, aj tie tradične pražené, sú zložené striktné z výberových káv, ktoré nakupujeme čo najpriamejšie od farmárov. Nové zmesi, menovite Rebeka, Hugo a Mama, Io Sono Italiano! sú zložené z výberových káv, z ktorých viac ako 85% nakupujeme priamo od farmárov, spôsobom „Direct Trade“. V zmesiach, v ktorých objavíte Robustu, ide o premytú fine Robustu z Brazílie. „Fine“ Robusta je označenie výberovej Robusty, podobne ako pri Arabice je to označenie „Specialty“.

Zmesi sú zložené z káv, ktoré nakupujeme transparentne. Veľká časť zmesi je zložená z brazílskej Arabiky, kde dokážeme deklarovať fakt, že farmári dostávajú zaplatené za každé kilo kávy minimálne o 15% viac, ako by tomu bolo pri predaji kávy exportérovi. Navyše, za každé vreco kávy, ktoré od nich kúpime, farmári vysadia jeden strom na farme Fazenda Pinheiro. Len v období septembra 2025 až 2026 to bude viac ako 700 stromov.

Tradičné zmesi káv v našej ponuke sú inšpirované severným Talianskom, ktoré nás ako pražiarov vychovalo. Sme presvedčení, že si ich obľúbia ako tradiční kávičkári, tak aj tí, ktorí obľubujú výberové kávy vďaka ich jasnému pôvodu a výberovej kvalite.

kolektív

Naša pomoc nekončí pri výbere kávy, či podpore a pomoci s jej prípravou. Roky sa sústreďujeme na najnovšie trendy v gastronómii, cestujeme, spoznávame rôzne kultúry a technologické novinky.

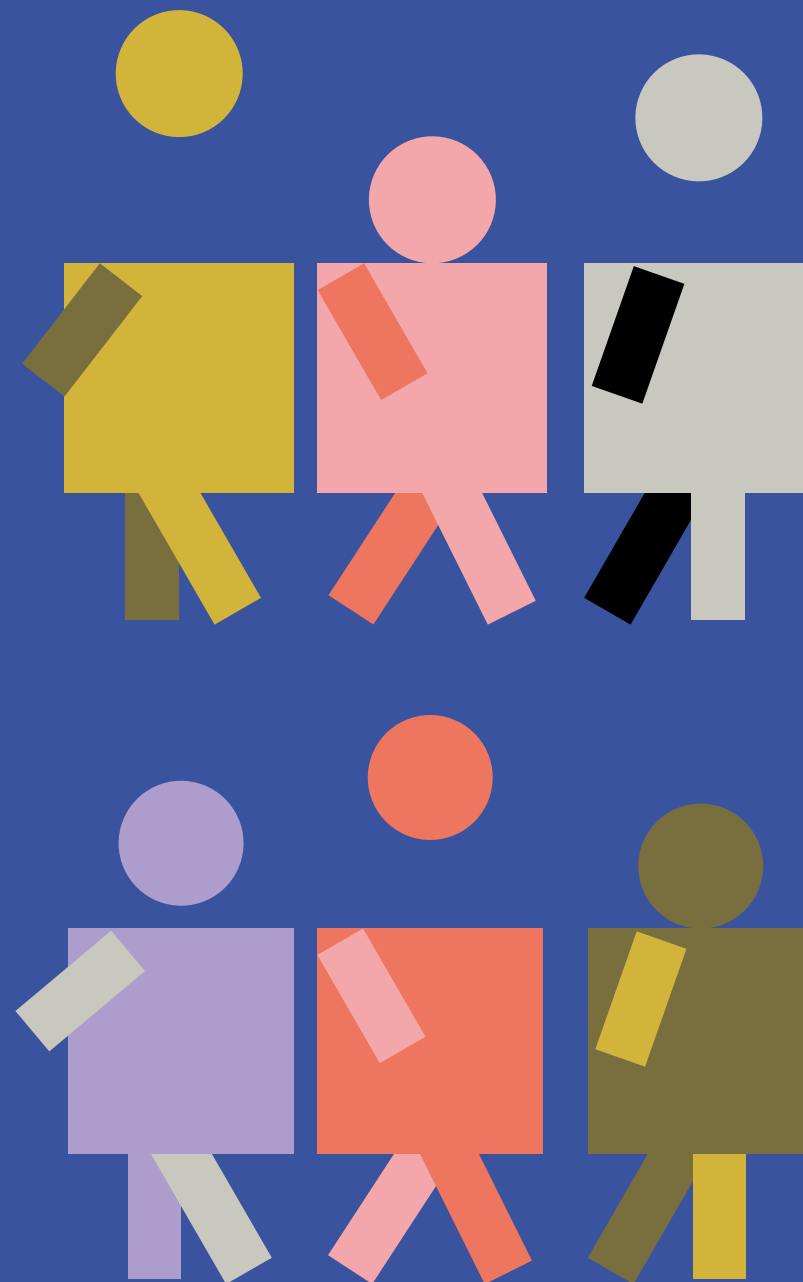
Tie Vám prinášame s kompletným servisom v spolupráci s našou sesterskou spoločnosťou Kolektív.



Vzhľadom na naše skúsenosti zo stoviek prevádzok našich zákazníkov po celom Slovensku a Českej republike, ale aj skúsenosti s prevádzkovaním našich gastronomických konceptov, si uvedomujeme náročnosť tohto remesla. Spolupráca Mlsnejcavy a Kolektívu má jediný cieľ. Z komplexnej témy kávy a technológie na jej prípravu spraviť jasný a zrozumiteľný balík produktov a služieb, ktoré Vám uľahčia prácu a život. Ved' čo komfortnejšie v gastronómii funguje, ako na jednom čísle v telefóne nájsť podporu naprieč celou problematikou prípravy kávy a iných nápojov v kaviarni.

Jednoducho povedané, sme tu pre Vás. Sme nápomocný a pripravený z tejto témy spraviť „prechádzku ružovou záhradou.“

k°lektív



A kto s nami



spolupracuje?



Giselle Bratislava

**Teraz alebo nikdy,
povedala si Katka, keď sa po rokoch
práce v gastrosektore rozhodla
otvoriť si cukráreň Giselle.**

Teraz alebo nikdy, povedala si Katka, keď sa po rokoch práce v gastrosektore rozhodla otvoriť si cukráreň Giselle. Predtým zafajčený priestor s ťaživou atmosférou pod bratislavským hradom premenila na dizajnové miesto, kde na prvotriedne dezerty chodia všetky generácie.

Ruky ponorené v cestu alebo zašpinené od krému. Jeden z prvých pohľadov, ktoré sa Vám naskytne pri vstupe do Giselle. Výroba je totiž priamo súčasťou prevádzky a od pultu ju delí iba priehľadné sklo. Koncept otvorenej výroby síce priniesol menší počet stolov pre hostí, no čo viac môžete dostať, ako absolútne transparentný prístup, ktorý nič neskrýva. „Mali sme možnosť dať ju aj do iného priestoru, no chcela som to presne takto – aj za cenu menšieho priestoru pre hostí,“ hovorí v rozhovore pre Forbes a pokračuje: „Vždy keď niekam prídem, veľmi vnímam, aké sú tam vône. Vôňa pečenia podľa mňa robí atmosféru, ktorá sa do takého priestoru hodí.“

Giselle si počas svojho prvého roka získalo srdcia nielen Bratislavčanov a milovníkov sladkého. Už tradíciou sú tu neskoré raňajky, jogové spoločné tréningy a iné komunitné eventy. Giselle je o komunite, kvalite, lokálnosti a posúvaní hraníc. Hraníc toho, čo je možné s konceptom „káva – koláč“ robiť.

Subo Bratislava

Bratislava sa môže tešiť novej, skutočnej gastronomickej lahôdke. Nová remeselná pekáreň SUBO nedávno otvorila na Hodžovom námestí.

Za vznikom pekárne stoja Juraj Hanulay a Renáta Hečková, ktorí sú známi svojimi úspešnými projektmi v oblasti gastronómie. Juraj, zakladateľ populárnych podnikov ako Korner kávarbar či Mimóza gelato, spolu s Renátou, zakladateľkou Kolachella a iniciátorkou Brunch Bratislava, prinášajú do hlavného mesta novú chuť.

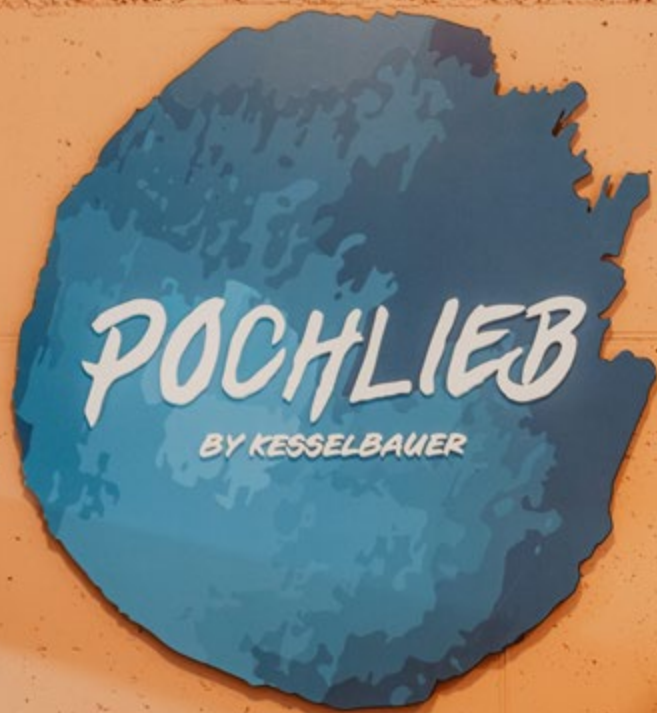
Projekt Subo sa začal plánovať pred viac ako dvomi rokmi. Za ten čas prešiel svojim vývojom, dokonca aj obmenou identity.

„Práve za identitou SUBA a taktiež jeho názvom stojí štúdio Andrej&Andrej. Názov SUBO odkazuje na predošlú prevádzku, ktorá je s týmto miestom takmer desať rokov spätá. Zároveň svojou zvukomalebnosťou pridaním písmena ‚o‘ evokuje v prvom pláne Japonsko (podobnosť so sumo), a tak mal byť ladený aj vizuál prevádzky,“ prezradil nám Juraj.

SUBO prešlo svojim vývojom a pri prvých produktových plánoch tomu Juraj prispôbil aj výber prevádzok, v ktorých stážoval. Medzi ne patrí napríklad pražské Krokitchen či U Kalendu. Každá z týchto prevádzok je úplne iná a Juraj si z toho vzal to, čo je prínosné pre SUBO.







Po chlieb Bratislava

Múka, voda, kvások a štipka soli je zakódovaná v našej slovenskej DNA.

Remeselné pekárne zažívajú na Slovensku boom. My sa z toho veľmi tešíme. Pečivo milujeme. Pečivo s kávou ide ruka v ruku, pre nás hádam ešte viac ako koláč a káva.

Nedávno svoje brány otvorila remeselná pekáreň Po chlieb v centre Bratislavy. Ponúkajú široký sortiment rôznych chlebíkov či sladkého a slaného pečiva.

Zide sa pripomenúť, že jedným z hlavných dôvodov, prečo ľudia preferujú kváskové a remeselné pečivo, sú jeho zdravotné výhody. Kvások je prirodzene bohatý na probiotiká, ktoré sú prospešné pre črevnú mikrobiotu. Okrem toho, kváskové pečivo má často nižší glykemický index ako tradičné pečivo, čo je výhodné pre ľudí s citlivosťou na cukor alebo diabetikov.

Remeselné pečivo tiež symbolizuje návrat k tradičným metódam výroby potravín. V dobe, keď sú mnohé potraviny produkované v masovej výrobe, si spotrebitelia čoraz viac vážia autenticitu a remeselné zručnosti. Kváskové pečivo, ktorého výroba je často zdĺhavejšia a vyžaduje viac ručnej práce, sa stáva synonymom kvality a jedinečnosti. Aj preto si prevádzky ako je Pochlieb určite nájdu svojich verných zákazníkov.

Jovipoint Bratislava

**Osoba, ktorú azda každý z nás pozná.
Milióny vzhliadnutí, kopec kostýmov,
šialené vtipy, no veľmi trefné a ozaj
úsmevné.**

No okrem iného aj človek, ktorý dbá na kvalitu, rád sa niečo nové naučí a do všetkého ide na 100%. Filip „Jovinečko“ Jovanovič stojí za obľúbeným bratislavským miestom Jovipoint. Výberová káva, lokálny naložený chlieb z Devína, palacinky a mnoho iného.

Zároveň fantastický príbeh, ktorý sa v gastronómii objavuje čoraz častejšie. Jovipoint začal v podstate ako malý kiosk s malým kávovarom. Skromne. Vynikajúca kvalita produktu a služby si však rýchlo vyžiadala väčší priestor. Zmena adresy, viac metrov štvorcových a rozšírenie portfólia prinieslo opäť nárast návštevnosti a tak si prevádzka vyžiadala zmenu technológie na prípravu kávy. Na naše odporúčanie siahli po multibojlerovom kávovare, ktorý si aj objem predanej kávy aj jej výberová kvalita jednoznačne pýtali.

Jovipoint je fantastickým príkladom toho, ako by sme mali rozmýšľať pri tvorbe nových gastronomických konceptov. Začať skromne, zainvestovať do technológie rozumne a postupne pridávať tam, kde vidíme, že to má zmysel. Takéto zmýšľanie vždy radi podporíme s pomocou nášho „Loyalty programu“.





Mogg Bratislava

Petržalka je ikonickou súčasťou Bratislavy z mnohých dôvodov.

Jeden by povedal, že ju buď milujete, alebo o ňu nezavádíte ani pohľadom. Ak tam však bývate a mali ste pocit, že tam nie je veľa miest na vypitie si kvalitnej kávy, tento problém môžete hodiť za hlavu.

Troja priatelia len nedávno otvorili brány Moggu na Muchovom námestí 3, neďaleko električkovej zástavky. Mogg nie je len o káve, ale aj o raňajkách, no ak ich nestihnute, piatok a v sobotu máte možnosť zastaviť sa aj neskôr večer na pohár vína.



Mimóza Bratislava

Mimóza začala ako sen mladých ľudí spojených láskou ku kvalitným surovinám a gastronómii.

Tento sen sa rýchlo premenil na realitu v podobe krémového gelata, ktoré zákazníkov prenáša späť do chutí ich detstva. Všetko to začalo v malom, ale s veľkými ambíciami – vytvoriť miesto, kde sa stretávajú rôzne komunity a kde je každý hosť prijatý s úsmevom a kvalitou.

Každá lyžička Mimózy je plná starostlivo vybraných lokálnych ingrediencií, čerstvého ovocia, exotických korenín a luxusných orieškov, ktoré sú základom jej nezameniteľnej chuti. Mimóza nie je len o zmrzline. Je o zážitku, ktorý začína výberom najlepších surovín a pokračuje ručnou prípravou, vrátane varu vlastných rozvarov a slaného karamelu.

Dnes je Mimóza viac než len gelateria. Je to miesto stretnutí, chutí a zážitkov, kde každý návštevník odchádza obohatený nielen o nové chute, ale aj o pocit spokojnosti a radosti. S rozširujúcou sa ponukou sladkých dobrot a remeselných nápojov Mimóza pokračuje v písaní svojho príbehu, kde privíta každého, kto túži po troche radosti na jazyku.





Otto, Emil a Ferdinand Bratislava

**Miesta s dušou, plné lásky ku gastronómií
a nadšenia pre kvalitnú remeselnú prácu.**

Otto

Bistro, kde každý všedný aj výnimočný deň pripravujú výdatné raňajky, fajnové obedy, ale aj výborné večere. V bistre, kde pochutivé jedlo párujú s naturálnym vínom, kde počas celého dňa rozvoniava výberová káva od vyhlásených pražiarov a kde sa vzduchom nesie dobrá nálada, sa občas ráno aj tancuje. Morning disco u Otta je predsa legendárny event, ktorý pozná snáď každý z nás.

Emil

Emila nik z nás nikdy nestretol, no predsa ho poznáme. Emil došiel k presvedčeniu, že v Prešporku chýba kus kultúry a kultúrnosti. A tak je tu Emil, istým spôsobom starý, ale aj úplne nový. Posvieti Vám na ceste k umeniu, naleje Vám pohárik vína a pohostí Vás ako sa patrí. Nachádza sa totiž v Galérii Mesta Bratislava.

Ferdinand

Najnovší prírastok v rodine. Bistro v Sade Janka Kráľa nedávno otvorilo. Ferdinand odkazuje na uhorského panovníka aj architekta budovy. Budova si zachovala svoje typické črty, ako aj veľkú retro plastiku kvetov od výtvarníčky Ľuby Končekovej-Veselej, no nový život do nej vniesli architekti zo štúdia Grao. Ferdinand má za cieľ pohostiť každého návštevníka Sadu a tak si o neho vychutnáte skvelé espresso za 1 euro.



Pollito Bratislava

Pollito cheesecake je kaviareň s vlastnou výrobou cheesecakov.

Každý deň pečú niekoľko rôznych príchutí. Tie obmieňajú podľa sezónnosti a využívajú lokálne dostupné suroviny. V lete marhule či jahody, na jeseň slivky či gaštany. Čo zostáva nemenné je dokonale vyvážený pomer čerstvých krémových syrov, vajec a vanilky na krehkom korpuse z lahodných maslových sušienok.

Základom ich cheesecakov sú kvalitné suroviny. Používajú čerstvé krémové syry, živočíšne maslo, 100 % orechové pasty, bourbon vanilku, pravý nugát či kvalitnú tmavú čokoládu s minimálne 62 % podielom kakaa. Polevy z ovocia pripravujú jeho redukciou, bez pridania želatín, stužovačov a konzervačných látok.





In my
self-care era.

SPICY
PILATES CLUB

Spicy Pilates Bratislava

Spicy Pilates Club nie je len miesto na cvičenie – je to štýlový priestor v srdci Bratislavy, kde sa stretáva pohyb, energia a relax.

Nájdeš u nich kombináciu prémiového štúdia a zdravého baru, takže po tréningu si môžeš vychutnať kávu, matchu alebo bowl plný chutí.

Ponúkajú rozmanité lekcie – od Mat, Reformer Pilates a Barre. Ich filozofia je jednoduchá – pohyb, ktorý ti prinesie silu, sebavedomie a poriadnu dávku energie. Príď si zacvičiť do priestoru, ktorý je moderný, príjemný a trochu „spicy“ – presne tak, ako sa chceš cítiť ty.

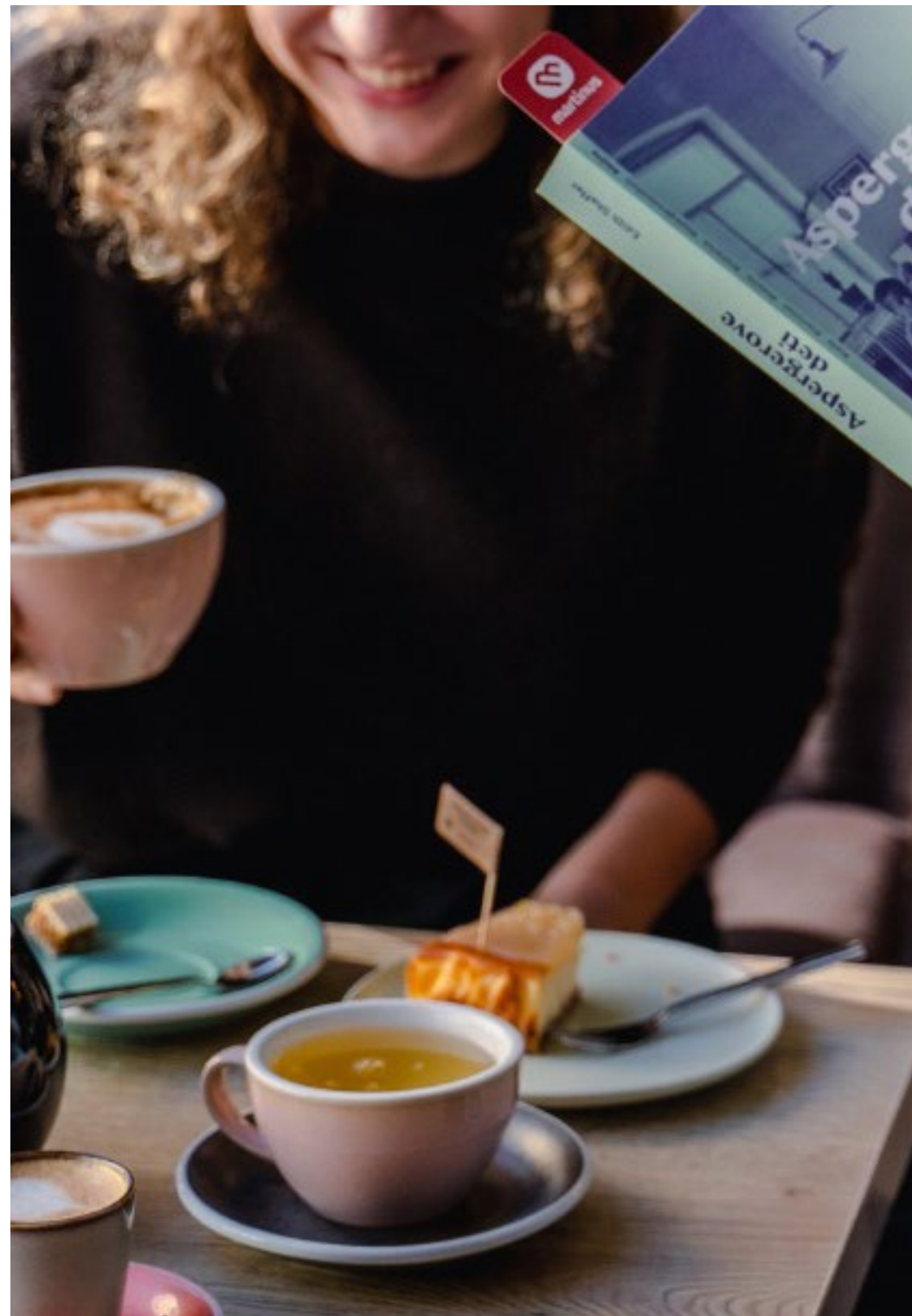
Foxford Martinus

Martinus nie je len obchodom s knihami. Ich sieť kaviarní po celom Slovensku vytvára príjemné prostredie, ktoré víta čitateľov voňavou šálkou kávy.

Radi o svojom koncepte Foxford hovoria ako knižkaviarni, akú inde neobjavíte.

Foxford je miestom, kde máte na dosah ruky desiatky tisíc kníh, výberovú šálku kávy, zákusok a čo – to aj na zasýtenie hladných krkov. Ponúka jedinečnú atmosféru, kde si čítajúc knihu doprajete Vašu obľúbenú šálku kávy.

A ak nestíhate a prišli ste iba po knihu, svoj balíček kávy si môžete zobrať domov.





Prelude Bratislava

Prelude je slovenská značka dámskeho oblečenia, ktorú v roku 2018 založila Doroti Vojtková. Tradičná kultúra je ich inšpiráciou. Obdivujú ženy, ktoré sú hrdé na svoje korene a neboja sa ukázať svoje dedičstvo v modernej a hravej podobe. Prelude kolekcie sa sústreďia na remeslo, lásku k tradíciám a zodpovednú výrobu. Vytvárajú bohémske siluety s rešpektom k prírode a remeslám. Všetky kúsky vyrábajú lokálne a eticky na Slovensku. Vyberajú materiály, ktoré sú udržateľné alebo šetrné k životnému prostrediu. Väčšinou pracujú s ľanom. Prelude je uvedomelý luxus inšpirovaný históriou, ľudovým oblečením a inováciami.

**Prelude concept store je jedinečný
aesthetic priestor, kde sa stretáva
móda, chute a remeslo.**

Obchod ponúka starostlivo vybranú módu od slovenských aj zahraničných značiek ako Prelude, Mooncake Jewelry, Vicolo, Imperial, Kontatto, Moschino, Michelle, Antica Sartoria a ďalšie, ktoré zapadajú do ich boho-minimal životnej filozofie. In-house kaviareň je miestom, kde si môžete vychutnať šálku kvalitnej kávy, poctivého remeselného koláčika alebo chutné aperitívo. V krajčírskom ateliéri na mieru upravia alebo vytvoria kúsok presne podľa Vašich predstáv. Prelude concept store je miestom, ktoré prináša pocit ako na dovolenke, no stále doma.



Edison Bratislava

Po šiestich rokoch úspešného fungovania butikového kina a kaviarne Edison Filmhub v Prahe, Film Europe prináša tento koncept do Bratislavy.

Na Baštovej 6 v historickom centre vzniká jedinečný priestor, ktorý prirodzene prepája dve komorné kinosály s kaviarňou, bistrom a galériou skla. Majitelia chcú vytvoriť živé kultúrne miesto, kde sa dá stráviť celý deň: od rannej výberovej kávy a pracovného stretnutia, cez popoludňajšie premietanie alebo výstavu, až po večerný drink a debatu po filme. Edison Filmhub Bratislava má byť miestom stretnutí – pre cinefilov, tvorcov, študentov aj náhodných okoloidúcich, ktorí hľadajú kvalitný zážitok.





The Sweetspot Bratislava

**Za barom sám majiteľ Matej, ktorého
jednoducho chcete spoznať. S kávou
to myslí naozaj vážne.**

Kto by nepoznal bratislavskú Miletičku. Tá sa však nespája iba s miestnym trhom, ktorý je hlboko zakorenený v srdciach nielen Bratislavčanov, ale aj cezpoľných. Na rohu ulice sa nachádza útulná kaviareň s výberovou kávou. Vždy dva druhy kávy na espresso, filtrovaná káva, domáce koláče. Možnosť kúpy kávy aj na doma, káva so sebou.

Prijemné prostredie sa prelína so špičkovou technológiou na prípravu kávy v podobe kávovaru La Marzocco Strada X.

PaB Donau Bratislava

Reštaurácia PaB Donau, nachádzajúca sa v srdci Euroveí, je čerstvým prírastkom do prémiovej slovenskej gastronomickej scény.

Vychádzajúc zo známeho a úspešného konceptu v Tatranskej Lomnici vytvára novú tvár svojej medzistanice vo Sv. Jure. PaB Donau patrí pod prestížnu sieť projektov spoločnosti ZAR, ktorá okrem iného prevádzkuje aj Hotel Lomnica, považovaný za jeden z najlepších hotelov na Slovensku.

Reštaurácia PaB Donau je inšpirovaná nielen krásou a životodarnou silou Dunaja, ale aj tradičnými pokrmami rakúsko-uhorskej kuchyne. V ponuke nájdete moderné jedlá, ktoré vychádzajú z klasiky. Medzi ne patrí napríklad ikonický viedenský rezeň, poctivý vývar, kôprovka či obľúbené langoše a náš obľúbený Tafelspitz.





Figa Food Bratislava

Zážitok na tanieri, umenie v detailoch.

Od roku 2023 prináša Figa na slovenskú scénu nový pohľad na catering – kvalitný, moderný, vizuálne prepracovaný a chuťovo nezabudnuteľný. Figa Food začínal ako „fancy“ catering, ktorý si získal srdcia foodies aj estétov – a v roku 2025 otvorili ich prvé bistro v Bratislave, aby mohli prinášať hosťom gastronomické zážitky každý deň, nielen pri výnimočných príležitostiach.

Bistro sa nachádza v srdci Primaciálneho paláca – v priestoroch s historickou dušou, kde sa klenbová architektúra a pôvodné múry stretávajú s moderným dizajnom, pohodlným sedením a starostlivo zvolenými detailmi. Je to priestor, ktorý má svoj charakter, noblesu a zároveň je uvoľnený, priateľský a otvorený.

Nájdete u nich všetko – od modernej gastronómie až po „socialistické“ otvorené chlebičky a jahody so šľahačkou, ktoré Vás vrátia späť v čase. V ponuke nechýba výberová káva, matcha, originálne drinky a vždy skvelá hudba.

Figa Food je viac než jedlo – je to koncept, ktorý spája chuť s umením, estetiku a každodennosť s výnimočnosťou.

Ich filozofia je jednoduchá: **„Premeniť každé jedlo na zážitok a každú chvíľu na výnimočný moment.“**

Bunny Kids Café, Bratislava

Nová bodka na mape gastronomickej scény Bratislavy.

Tentokrát však obohatená o fantastickú a v podstate nekonečnú detskú herňu. Útulné prostredie, priateľský personál. Len si to predstavte, Vy si v pokoji užívate šálku horúcej kávy či perfektný dezert, zatiaľ čo sa deti šmýkajú a hrajú v absolútne bezpečnom a na to pripravenom, dokonale prehľadnom prostredí. Klinček trafený po hlavičke – povedia si všetci rodičia.

Premyslene vybrané hračky pre deti všetkých vekových kategórií. Priznajte sa rodičia, kto si práve pomyslel, že niečo také by sa zišlo v každom meste?





End Bistro Bratislava

**V ružinovskom „hoode“ vzniklo
nedávno nové bistro, kde Vás
raňajková ponuka určite nesklame.**

Chlieb a vajíčka v kombinácii s krémovým syrom Vám skutočne spravia deň. Flat White z výberovej kávy je len čerešničkou na torte.

Interiér spája masívne drevo s tehloú, ktorú majitelia priestoru objavili pri prerábaní priestoru. Vyčistili ju, vdýchli jej nový život a nechali v priestore dokonale vyniknúť. End. Je zariadený tak, aby ste v ňom chceli stráviť celý deň. Počas teplých dní je však miestom číslo jedna u nás terasa na krásnej ulici, ktorú lemujú vysoké stromy, ktoré vytvárajú fantastickú klímu.

Eck Devín

Jedna z najlepších reštaurácií na Slovensku pod taktovkou šéfkuchára Daniela Tilingera. V čom sa ukrýva ich úspech a aké sú základné piliere ich filozofie?

Jedlo

Jedlo je túžba. Po dobrej chuti, lákavej vôni, či výnimočnom zážitku. S jedlom si uvedomíte, že žijete a je vám dobre. Nič viac a nič menej. Na tanieroch v ECKu nájdete vašu pre jedlo, vyváženosť chutí a krásu prírody. Vychutnáte si ho v podobe 7 chodového degustačného menu.

Tanier

Nájdete na ňom rukopis kuchára, jeho chuť objavovať, skúšať a hľadať kombinácie klasických a nových techník varenia. Všetky suroviny boli v ECKu poctivo hľadané, ochutnané a vyskúšané. Ich jedlá si zachovávajú pôvodnú chuť a štruktúru, potešia vás však novými kombináciami.

Chuť

Objavte chuť, ktorá je esenciou dobrého jedla. Objavte chuť regiónu, ktorý presahuje hranice štátov a nesie v sebe nezameniteľnú stopu strednej Európy.

Rešpekt

Ich večne aktuálnym trendom je úcta ku všetkému, z čoho v kuchyni varia pre hostí. Hľadajú to najčistejšie, čo jedlo vo svojej krásy a chuti ponúka. Niektoré zo surovín, ktoré používajú v ich kuchyni, sú z ich záhrady a farmy. Všetko, čo je jedlé, dostane u nich šancu.

Kuchyňa

V kuchyni ECKu varia na ohni, aby nechali vyniknúť výnimočnú chuť základnej suroviny. Všetko okolo je doladené tak, aby jedlo a jeho prílohy spolu chutili. Zachovali v dedičstve regionálnej kuchyne dušu a pridali pár nových detailov.





Od našich Devín

Z ich pekárne

Zastavte sa každý deň na čerstvý kváskový chlieb. Starostlivo vymieseny a upečený v ich vlastnej kamennej peci. Čo viac si môžete priať? Možno ešte niečo sladké k rannému čaju či ku káve. Preto u nich okrem chleba nájdete aj vláčne buchty, moravské koláče a voňavé škoricové uzly. Pripravte sa na to, že ak aj nebudete mať pečivo na nákupnom zozname, jeho vôňa v ich predajni istotne neodoláte. Ak patríte medzi tých, čo majú na zloženie pečiva špeciálne požiadavky, nájdete u nich aj bezgluténové kúsky zo špecializovaných pekární.

Od baristu

V potravinách si budete môcť spraviť aj prestávku na kávu. Pripraví vám ju profesionálny barista z najkvalitnejšej kávy z našej pražiarne. Ak vám káva zachutí, môžete si ju kúpiť aj domov a v prípade potreby vám ju aj pomelú. To všetko v jedinečnom dizajne pripravenom iba pre tieto potraviny.

Na svoje si prídu milovníci espressa, ale myslieť aj na fanúšikov filtrovanej kávy. Priamo v predajni si ich vychutnáte z vyhriatych šálok, ak sa však budete ponáhľať, zabalia vám kávu na cestu. V potravinách sa skutočne zameriavajú najmä na kvalitné slovenské potraviny. Toto treba zažiť na vlastnej koži.

Cuveé Modra

Malebné mestečko Modra v sebe ukrýva množstvo histórie a tradícií. Je známe jedinečnou Majolikou a bez pochýb aj vínom. Nielen tieto poklady s odkazom na tradície v sebe ukrýva bar, kaviareň a obchod s vínom Cuveé priamo v centre tohto malého mestečka.

„Tri zmysly“

Prvotný názov pre podnik nachádzajúci sa v historickom dome bol v slovenčine: Tri zmysly. Ved' práve vďaka čuchu, zraku a chuti ne jeden pôžitkár spozná čaro miesta, ktoré svoj príbeh začalo písať po vychýrenej reštaurácii, ktorá sa tu nachádzala. Víno, káva, čaj i dobré jedlo, čarovná atmosféra. To je ta pravá alchymia pre vznik dobrého podniku, ktorý nielen v priestore ukrýva svoj potenciál. A tak sa majitelia – bratia, Filip a Dominik Trusinovci rozhodli pre názov krátky a výstižný, ktorý všetky tieto zložky spája: Cuveé. Zároveň je aj šikovnou slovnou hračkou, keďže cuveé predstavuje obľúbený druh vína vytvorený zmesou vybraných odrôd. Tak teda cuveé. V tomto prípade zmes plná úžasných vecí.

Miesto si tu našla modranská majolika, desatoro vinára či autorské maľby Dominika, ktoré zobrazujú príbeh a tvrdú prácu vo vinohrade. Tradičné vinárske prvky nájdete na strope, ktorý je dizajnovou čerešničkou. Je vytvorený zo štekov, ktoré sú dôležitou súčasťou vinohradu a slúžia ako oporné koly k viniču. Geniálne!

V Cuveé nie je všetko len o pôvodnom prevedení. Historický priestor je oživený príjemnými farbami, variabilným sedením, ktoré opätovne nadizajnoval jeden z bratov. Štrngat' s vínom si preto môžete na vysokých stoličkách hneď vedľa baru, kde sa dostávame k výraznému prvku namieru robených modrých kachličiek, alebo v zadnej časti podniku, ktorá je naozaj priestranná.







Kafé Knížnica Skalica

Kafé Knížnica nie je na očiach, ale predsa ju nájdete. Je to skutočne charizmatické miesto v Skalici, ktoré vás určite dostane.

Kafé Knížnica je príjemným miestom na oddych. Ako už názov napovedá, veľkou súčasťou prevádzky sú knihy, ktoré si môžete požičať alebo vymeniť. K nim si iste vychutnáte dobrú kávu, na ktorej prípravu si v Knížnici naozaj dávajú záležať.

Potešia aj iné nápoje z menu. „*Všetko, čo som mohol, zaradil som lokálne. I preto u nás nájdete skalické víno od drobných vinárov. Takto sa snažíme všetci navzájom podporovať,*“ tvrdí Ivan. Takzvané crême de la crême sú však koláče. K nim sa viaže vtipný príbeh o tom, ako sa statný bývalý hokejista začal zvrtať v kuchyni a naozaj mu to ide. Jeho koláče sú medzi klientami mimoriadne obľúbené a vyhľadávané. Vždy však nájdete minimálne jeden cheesecake. Na nepravidelnej báze viete naraziť aj na koláčik pre ľudí s intoleranciami.

Nektária Smolenice

Nektária Vás privíta v čarovnom svete, kde sa stretáva remeslo, láska k prírode a zážitok.

Nektária je viac než len miesto. Je to kráľovstvo dobrej energie, Včelie svety, kde sa odhaľuje kúzlo medu a jeho nekonečných podôb. Tu čas plynie inak.

V lokálnej predajni si môžete vybrať z kompletného sortimentu ich vlastných medov, medovín a Včelovín, medového piva Medobeer, medového destilátu Včelárovej Medovice a rôznych ďalších včelích produktov. V areáli nájdete aj medovú kaviareň, výrobu oceňovanej medoviny Včelovia a Honeycraft, no aj remeselný pivovar a Včelársku záhradu.

Za Nektáriou stojí spoločnosť Včelovina, ktorej jedným zo zakladateľov, Pavol Kudláč, medom a včelárskym remeslom žije a dýcha. Ich filozofia sa opiera o základné piliere, ktoré (dovolíme si povedať) robia tento svet krajším miestom na život.

1.

Včelovina sa nevyrába vo veľkých kvantách v neosobnej továrni. Základ firmy tvoria traja včelári, oddaní svojmu remeslu, a niekoľko verných spolupracovníkov.

2.

Ich hlavným poslaním je vyrábať len špičkové produkty, spojené s prírodou, prinášajúce potešenie. A to sa im darí už niekoľko desaťročí.

3.

Udržateľnosť nie je len správna vec, ako pristupovať k výrobe, ale je pre včelárov aj životne dôležitá. Preto sa snažia správať zodpovedne voči prostrediu, ktoré zdedili od ich predkov.

4.

V areáli zadržiavajú dažďovú vodu. Spevnené plochy ako chodníčky alebo terasu urobili zo štrkov z okolia. Je to náročnejšie na údržbu, ale na rozdiel od betónu majú výbornú vodopriepustnosť. Pomáhajú tak celému areálu zadržať dažďovú vodu v pôde. Vďaka tomu vodu z areálu nepúšťajú len tak bez úžitku do Dunaja.

5.

Zdevastovanú, viac ako 200 rokov starú chátrajúcu farskú stodolu majitelia obnovili, resp. nanovo postavili. Zachovali, čo sa zachovať dalo. Tvar budovy, štýl krovu, pôdorys či nosné piliere aj s malebnými nedokonalosťami. Každý jeden nosný pilier bol iný, stodole to však dávalo dušu, a tak sa tieto nedokonalosti zachovali, hoci pri stavbe sa majitelia omnoho viac zapotili.

6.

Nedávno sa na strechu nainštalovala druhá časť solárnej elektrárne, ktorá napomáha fungovať opäť o niečo udržateľnejšie. Počas slnečných dní sa tak vyrobí dostatočné množstvo energie na prevádzku celej spoločnosti.





ReBarbora Trnava

Rebarboru treba ochutnať, nie o nej písať. No čosi o tomto malom Paríži uprostred Trnavy napísala Simonka z Kávičkárov a my Vám jej doprajeme si jej slová prečítať. Pretože dokonale vystihujú Rebarboru.

„Za takmer desať rokov písania a bádania nielen po slovenských gastroprevádzkach, sme si len málokedy odniesli ten výnimočný hrejivý pocit, aký nastáva azda len pri prvej láske. A ten maličká Rebarbora už pred rokmi skutočne rozdávala. Je jasné, že za všetkým dobrým sa ukrývajú dobrí ľudia, a to konkrétne majiteľka a cukrárka Barbora Martinusová. Tú inšpiroval francúzsky štýl a charizma krajiny natoľko, že sa ju rozhodla pretaviť do svojich dezertov. Ako to však niekedy býva, že výzor dezertov predchádza chuť (alebo naopak), tak v tomto prípade to tak nebolo. A koláčiky, jeden ctižiadostivejší než druhý, sa drali cez vitrínu a mnohým pôžitkárom skutočne nedali spať.“

Perk Trnava

**Perk v Trnava je bistro, ktoré spája
nádherný dizajn, fantastickú
gastronómiu a zmysel pre detail.**

Očakávať môžete lokálne suroviny a zážitkovú gastronómiu. Prechádzka po Františkánskej ulici v Trnave je poslednú dobu iná. Do očí Vám padne nový presklený, rohový priestor, ktorý nápadne pripomína stravovacie zariadenie. A je to skutočne tak! Pri prechádzaní ulicou Vás do podniku vtiahne vôňa jedla a atmosféra útulného večerného osvetlenia. Zoznámte sa, toto je Bistro Perk!





Bábovka Trnava

Pre jedného z nás je bábovka stelesnením detstva, pre iného vzbudzuje pocit domácej pohody.

A presne taký je aj čarovný priestor trnavskej Bábovka café & bakery, ktorý je spojením spomienok, nadčasovosti, čistoty a útulnosti zároveň, píše Kávičkári.sk.

Manželia Denisa a Ondrej Štefánikovci, ktorí stoja za týmto jedinečným konceptom, to s bábovkami skutočne vedia. No nielen s nimi. Prečo sa však rozhodli postaviť koncept na bábovke?

„Je to niečo, čo je každému známe – to sme chceli preniesť aj do interiéru a pocitu, ktorý v ňom zákazník zažije. O tonetkách, obrazoch či farebnosti sme mali od začiatku jasnú predstavu. Rovnako aj o tom, že prvok bábovkovej formy sa musí nachádzať na stenách či dekoráciách. Napríklad bábovkové lampy sme si vyrobili sami zo starých foriem,“ objasňujú zakladatelia.

„Napriek tomu, že sme s manželom pracovali obaja v úplne inej oblasti, vždy sme boli vášniví kaviarenski turisti a s obľubou sme hodnotili svoje zážitky z podnikov. Chceli sme prispieť svojim dielom ku kaviarenskej kultúre u nás. Navyše, bábovka je môj obľúbený koláč od detstva. Mama mi piekla často mramorovú, ešte vo forme po prababičke. Stala sa tak pre mňa symbolom domova a lásky. Túto starú formu máme dokonca zarámovanú v kaviarni na čestnom mieste,“ dopĺňa Denisa.

Truffle Pig Trnava

**Vínobar s reštauráciou. Vášen
pre kvalitnú gastronómiu spojená
s neopakovateľnou atmosférou, ktorú
umocňuje bohatá história domu, kde
sa Truffle Pig nachádza.**

Malé jedlá a veľké vína. To je motto tohto miesta, ktoré dýcha históriou. Doslova. Ale na to, aby ste sa o tom presvedčili, odporúčame prehliadku s majiteľom. Pán Rusov, je azda najzaniekanejší človek, ktorého poznáme.

Truffle Pig v sebe ukrýva kúsok gotiky, renesancie, či baroka. Miesto kde káva vonia a prelína sa s vôňou bylín v pátiu, ruží či levandule.





Locals Komárno

Nová kaviareň v Komárne je navrhnutá tak, aby ste sa u nich cítili ako doma.

Prijemné prostredie, pohodlné sedenie a priateľský personál sú samozrejmosťou. Používajú len tie najkvalitnejšie suroviny, aby Vám priniesli jedinečný zážitok.

Počas dňa sa necháte rozmaznať našou kávou, večer po celodennej práci, či len tak pri prechádzke mestom sa môžete zastaviť na lahodný aperitív.

Glacio

Glacio je sieť cukrárni, kde si môžete vychutnať, či zobrať so sebou zákusky z ich vlastnej výroby.

Rodinná firma sa zameriava skôr na osvedčené recepty a ingrediencie, čo iba podporuje ideológiou takzvaných zakódovaných chutí. Jednoducho povedané – dokonalé prevedenie a najvyššiu kvalitu si zaslúžia aj rokmi overené recepty rôznych zákuskov a tort.

Objavíte ich predovšetkým na západnom a severozápadnom Slovensku už vo viac ako 12 prevádzkach.





Rosetta Nitra

Od mája 2024 sa po trojročnej komplexnej pamiatkovej obnove opäť otvorili dvere domu Kollmannovcov – Vila K. Vila K sa tak stala kultúrnym centrom, kde sa pravidelne konajú komentované prehliadky, ale aj iné podujatia, ako diskusie, prednášky, workshopy či komorné koncerty. Súčasťou vily je aj kaviareň Vila K by Rosetta, ktorá je otvorená denne počas pracovného týždňa a v sobotu.

Vila K alebo tiež Dom Kollmannovcov je významným architektonickým dielom slovenského funkcionalizmu.

V roku 1934 ho naprojektoval architekt Oskar Singer a postavil staviteľ Alfréd Tomaschek pre manželov Fritza a Etelu Kollmannovcov.

Dom je výnimočný aerodynamickým zaoblením nároží a lodným dizajnom. Zaujímavosťou je tiež postavenie časti domu na stĺpoch. Podľubie bolo však už v roku 1937 zastavané. Architekt sa pri návrhu inšpiroval zásadami formulovanými zakladateľom funkcionalizmu Le Corbusierom. Za zmienku stojí tiež na mieru vyrobený nábytok, ktorý na fotografiách spolu s domom zachytil známy fotograf modernej architektúry Rudolf Sandalo.

Vila K je národnou kultúrnou pamiatkou s prioritou obnovy. Preto sme sa rozhodli založiť občianske združenie Vila K, ktorého prvoradou úlohou je zabezpečovať komplexnú obnovu pamiatky, ale tiež spravovať tento výnimočný priestor a predstaviť ho verejnosti. Veríme, že nový život tejto pamiatke dajú predovšetkým projekty v oblasti kultúry.



Kaveria Dubnica nad Váhom

Rokmi overený priestor v srdci Dubnice nad Váhom dostal nový nádych.

Kaveria je nádherná reštaurácia, ktorá Vás očarí svojím teplým interiérom, v ktorom zabudnete na strasti bežného dňa. Vychutnáte si skvelý obed, no taktiež aj večeru. Vynikajúcu kávu, či precízne načapované pivo, na ktorom si dajú záležať rovnako ako na všetkom čo robia.





The Brick Topolčany

**Štýlové miesto plné jedinečných
zážitkov, priateľskej atmosféry
a odviazaných večerov v sprievode
hudby a drinkov.**

To je Brick v Topolčanoch, kde sa Vám do slova a do písma nestane, že by ste nestretli majiteľov, ktorí sú zárukou naozaj vy-
cibrenej kvality. Na mlynčeku káva od nás a v štandarde pripravova-
vaná vo forme dvojitého espressa ako základ. Presne tak to máme
radi – kofeín, kofeín a ešte raz kofeín.

Kolt Topoľčianky

Martin Kocian a Dávid Bóna sú kofeínoví nadšenci s vášňou pre remeslo, kvalitný dizajn a jednoduchosť. Tvrdia, že pri práci sa vždy snažia o to, aby tieto hodnoty a nadšenie bolo cítiť vo všetkom, čo robia – od selekcie tých najzaujímavejších kávových zŕn z malých slovenských pražiarní, až po servis a vizuálnu kvalitu. Kolt však nie je iba kaviareň.

Je to koncept, v ktorom spájajú výberovú kávu a kultúru do jedného celku.

Kolt je jednoducho povedané kultúrny spot, ktorý má presahaj do iných sfér, ktorý spája, inšpiruje a zvyšuje kvalitu života v meste.





Mackine Torty Prievidza

Mackine torty vznikli začiatkom roka 2017, keď si majiteľka povedala, že nechce piecť len doma popri práci pre najbližších.

Chcela sa tým živiť a ukázať jej malému mestu, že torty nemusia byť len marcipánové, maslové, ale môžu byť svieže, nepresladené, ľahké a zároveň aj atraktívne na výzor, či už pre deti alebo na rôzne spoločenské udalosti.

A tak sa majiteľka v 22 rokoch začala zaujímať o všetko spojené s podnikaním v tomto obore. Spravila si potrebné skúšky, našla priestory, zobrala pôžičku, začala prerábať a zariaďovať. O pár mesiacov neskôr po všetkých kontrolách sa Mackine torty 1. apríla 2018 otvorili ako oficiálna cukrárenská výrobnia.

Keďže práce stále pribúdalo z mesiaca na mesiac, bolo na čase nájsť šikovnú kolegyňu, ktorá bude piecť spolu so mnou. Úspešne ju našla a ťahajú to spolu až doteraz. Rok po otvorení im boli priestory malé, a tak bolo potrebné nájsť niečo väčšie s lepšou polohou a parkovaním pre zákazníkov.

Od januára 2023 si môžete u nich už aj posediť. Otvorili pre Vás malú cukráreň priamo na mieste činu kde aj pečú. Konečne si naše koláče môžete vychutnať aj pri dobrej káve, čaji a limonáde.

Fraid Coffee

Prievidza

Fraid Coffee otvorili romanticky na Valentína v roku 2025 ako miesto, kde sa stretáva presvedčenie, že kvalitná káva si zaslúži dôstojný priestor s vášňou.

Myšlienka na vlastnú kaviareň vznikla vo chvíli, keď majitelia pri jednej z návštev kaviarne Mlsnacava uvideli kávovar Modbar – okamžite vedeli, že raz chcú mať aj oni miesto, kde bude mať káva rovnaký priestor a pozornosť, ako tomu je v espresso shope Mlsnacava na Starej Tržnici v Banskej Bystrici

Vo Fraid Coffee kladú dôraz na výberovú kávu a jej kvalitnú prípravu. Veria, že každá káva má svoj príbeh – od farmára, cez praženie až po šálku – a ich cieľom je tento príbeh sprostredkovať hosťom. Filozofia kaviarne stojí na jednoduchej elegancii: modernistický dizajn doplnený o prírodné drevo vytvára pokojné a príjemné prostredie.

„Spoluprácu s Mlsnacava vnímame ako prirodzené partnerstvo. Ich prístup k výberovej káve, dôraz na detail a filozofia jednoduchosti nás inšpirovali ešte pred otvorením Fraid Coffee. Teší nás, že môžeme byť súčasťou tejto komunity a prinášať do Prievidze kávu, ktorá zaujme kvalitou aj charakterom,“ dopĺňa head barista Timotej.





Incité Kremnica

„Svoju prácu už od začiatku beriem ako poslanie, prostredníctvom ktorého môžem ukázať hosťom, že aj gastronómia môže byť zážitkom, zábavou a synonymom kvality.“

Slová zakladateľa, dnes už vychýreného podniku na strednom Slovensku, Róberta Pálíka. Nášho kamaráta, barového konzultanta a gastronóma telom aj dušou. K svojej butikovej kaviarni a baru prednedávnom pridal aj bistro, ktoré nájdete taktiež v centre Kremnice.

Incité je koncept, ktorý je trochu mestský, trochu lokálny, trochu svetový no hlavne poctivý a hlavne pre nás, hostí. Nesmierne nás teší, že po rokoch strávených v rôznych kútoch krajiny a v podstate v tých najlepších gastronomických konceptoch, sa Robo rozhodol vrátiť domov a vybudovať niečo, čo v daných končinách naozaj nemalo obdobu. Veď predsa Kremnica je rovnako nádherná ako Banská Štiavnica a rozhodne ju treba navštíviť. Incité nám dáva všetkým o dôvod navyše, aby sa tak stalo. Najnovší prírastok do rodiny Incité, v podobe bistra je toho dokonalým dôkazom. Jednoducho malé mestá si zaslúžia špičkovú gastronómiu. A kávu.

Koliba u sv. Krištofa Banská Bystrica

**Rázovitá reštaurácia s ubytovaním,
ktorú pozná snáď každý Slovak.**

Len malý kúsok za Banskou Bystricou smerom na Donovaly existuje miesto, ktoré milujú tisíce hostí. Tradičná drevená zrubová stavba, citlivo zakomponovaná do okolitého prostredia leží na okraji veľkého záchranného parkoviska.

Štýlová tradičná reštaurácia ponúka ostrieľané slovenské klasiky, s ktorými sme všetci vyrastali. Kuchyňa rešpektuje tradičné postupy a pri výbere surovín dbajú na ich čerstvosť a jasný pôvod. Naozajstná ikona slovenskej gastronómie, ktorá spríjemňuje deň stovkám ľudí denne už viac ak 20 rokov.





KÚT12

Banská Bystrica

**História meštianskeho domu číslo 12,
na námestí SNP v Banskej Bystrici sa
začína v 15. storočí.**

V kúte námestia vznikol malý, jednopodlažný, neskorogotický dom. Nezastavaná strana pozemku sa postupne stala krytým prejazdom na zadný dvor, dom sa rozrástol o ďalšie podlažia. Terén námestia sa v priebehu stáročí zdvihol, prízemie sa stalo pivnicou. Prvým vlastníkom domu bol Juraj Mitzko, mäsiar, ťažiar, obchodník s meďou, poslanec a člen mestskej rady, no zároveň aj usvedčený falšovateľ striebra. Po Mitzkovcoch sa vlastními domu postupne stávali ďalší významní podnikatelia a mešťanostovia. V prvej polovici 19. storočia dom kúpil Jozef Wagner, dobrodruh ktorého stopa mizne v Mexiku, keď sa ako dobrovoľník zúčastnil bojov Maximiliána Habsburského o mexický trón. Ďalšími vlastními boli stavebný podnikateľ Alois Peierberger, či známi stavitelia Porgesovci. Vývoj objektu sa zavíril v období secesie, z ktorého má stavba centrálné schodisko s typickým strešným svetlíkom a uličnú fasádu s peknou štukovou výzdobou.

Zámerom súčasného majiteľa domu, známeho banskobystrického šéfkuchára Petra Kulháného bolo vybudovať v cennom historickom objekte komplexnú gastro prevádzku. Kaviareň, pizzeria, bar, reštaurácia s denným menu a Á la carte ponukou. V rámci úprav interiérov bola ideou architektov ich obnova v pôvodnom historickom rozsahu, nič nové nepristavovať a nenadstavovať. Eliminovať nánosy z 20. storočia, priestory zjednodušiť, staré siene zväčšiť na pôvodné rozmery, odstrániť novšie vrstvy materiálov. Ukázať plné rozsahy klenieb a štukovej výzdoby, reštaurátorsky odkryť a ukázať pôvodnú stredovekú povrchovú úpravu stien. Meštiansky dom je národnou kultúrnou pamiatkou, je trojpodlažný, s podkrovným a podpivničením.



Beniczky Cafe & Wine Bar Banská Bystrica

Pri potulkách Banskou Bystricou Vám udrie do očí nádherný starobylý dom. História domu sa viaže desiatky, ba dokonca stovky rokov späť. Tomáš Beniczky odkúpil dom od palatína Pálffyho v roku 1656. Beniczky bol vtedajším podžupanom Zvolenskej stolice.

Posledná dekáda histórie domu je v mysliach Banskobystričanov spojená s kaviarňou a vinárňou s rovnomeným názvom. Tá si už roky udržuje veľmi stabilnú kvalitu a obľúbenosť medzi nielen turistami, ale najmä domácimi. Slogan tohto vychyteného miesta iba potvrdzuje tieto slová:

„Dobrá káva – dobrí priatelia – dlhý život,“





Berg Banská Štiavnica

Dom BERG je zapísaný ako národná kultúrna pamiatka

sa nachádza v historickom centre Banskej Štiavnice, ktorá je zapísaná na zozname svetového dedičstva UNESCO. Pri rekonštrukcii bolo hlavným cieľom majiteľov vdýchnuť do domu nový život a zachovať pôvodné prvky, ktoré sú súčasťou historickej pamiatky.

Dom ponúka ubytovanie v apartmánoch, ktoré skrývajú veľa malých detailov a dodávajú im nezabudnuteľný ráz. Súčasťou domu BERG je malé nádvorie s barom a vínotékou, kde si môžu hostia posediť v kludnej a príjemnej atmosfére.

La Fabrika Hronská Breznica

**Budova, v ktorej objavíte starožitnosti,
farmársky obchod a pekáreň.**

Táto netradičná kombinácia, osadená neďaleko zjazdu z diaľnice v smere na Banskú Štiavnicu však vytvára úchvatné miesto, kde dokážete ukojiť všetky svoje zmysly.

Pekáreň La Fabrika má momentálne v ponuke rôzne druhy chlebov, ako napríklad kváskový, pšeničný a špaldový. Taktiež v ich prevádzke nájdete aj poctivý zemiakový a pšenično-ražný chlieb. Samozrejme, ich výroba neostala iba pri chutnom chlebe. Môžete si v ich prevádzke nakúpiť všetky možné druhy pečiva, ako bagety, vianočku, buchty, rohlíky, osie hniezda. Na mlynčeku zase upokojíte svoje mlsné jazyčky našou zmes 100% Arabiky.





Sinatra Cigar House Zvolen

**Sinatra ponúka príjemné prostredie
a unikátnu atmosféru pre milovníkov
cigár a kvalitného alkoholu.**

Dalo by sa bez „nadsázky“ povedať, že Sinatra je jedným z mála skutočných butikov so zameraním na kvalitné cigary a pôžitok s nimi spojený. Široký výber prémiových, či limitovaných cigár, obrovský a kvalitný humidor a k tomu mlsné espresso. Jednoducho raj na zemi.



Madeleine Tornaľa

Kúsok Paríža v 7-tisícovom meste Tornaľa v podaní sestier Anity a Bettiny dokonale opisali naši priatelia z Kávičkári.sk. Láska Bettiny k interiérovému dizajnu dostala pri rekonštrukcii kaviarne nový rozmer: celkový vzhľad Madeleine Cafe & Lounge vyšiel z jej hlavy. Prvým kúskom, o ktorom mali sestry jasno, bola výrazná tapeta s pávmi. „*Od začiatku sme vedeli, že to bude vo veľkomeštianskom štýle,*“ približuje Anita. „*Mali sme rôzne predstavy o výzore kaviarne, ale nakoniec sme dospeli k záveru, že naše prenajaté priestory by mali vyzerat’ v “Bourgeois” štýle, ktorý je odvodený od pôvodného štýlu historickej budovy. Naším cieľom bolo vrátiť interiéru výzor, aký si zaslúži.*“ – pridala Bettina. Výsledok je však ohromujúci.

Parížsky štýl podniku Madeleine Cafe & Lounge nesmierne svedčí. Smaragdový nábytok so zlatými akcentmi, drevená podlaha, antický stĺp, drevený bar, zdobený strop s krištáľovým lustrom a vďaka náročnému priestoru i kopec svetla. „*Možno to vyznie zvláštne, no hrdé sme aj na naše toalety. Ľudia si tam veľmi radi robia selfie,*“ konštatuje Anita. Pri pohľade na sociálne zariadenia však musíme dodať: vôbec to nevyznie zvláštne, je to úplne pochopiteľné.

Madeleine Cafe & Lounge sú káva, dezerty aj koktaily

Sestry majú vysokoškolské odborné vzdelanie, dobré zahraničné a domáce skúsenosti v oblasti gastronómie a pohostinských služieb. Hlavným cieľom bolo poskytnúť nadštandardné služby kaviarne a cukrárne za prijateľné ceny v atraktívnom prostredí v centre mesta Tornaľa. Práve servis, tu zohráva dôležitú úlohu. Od starostlivo vybranej obsluhy cez zdobený porcelán až po ponuku nápojov a koláčov.

Street Café Žilina

Jedna z prvých kaviarní s výberovou kávou v Žiline vznikla už v roku 2016. V budove bývalej Sokolovne (neskôr Kino Úsvit) otvorila svoj podnik Lucia Slučiková s manželom Tomášom. Odvtedy sa neustále snažia posúvať vpred nielen kaviareň, ale aj samotnú budovu. Tá patrila v Žiline medzi pýchy funkcionalizmu – začali interiérom, pokračovali fasádou a plánujú otvoriť zelenú terasu na balkóne nad kaviarňou. Okrem špičkovej výberovej kávy je pre nich dôležitý tiež ekologický kontext.

V gastronómii existuje drobná pomôcka, ako spoznať dobrý podnik: tak, že v ňom stretnete jeho majiteľa.

Je to znak toho, že ho práca baví, zaujíma sa o svoju kaviareň či reštauráciu, no najmä mu záleží na hosťoch a ich spätnej väzbe. Luciu môžete v Street Cafe stretnúť prakticky každý deň. Káva sa zmenila na jej životný štýl.

Lucia s manželom majú prirodzene blízky vzťah k prírode. Tomáš dokonca s drevom pracuje, väčšina nábytku v Street Cafe tak pochádza z jeho dielne. V kaviarni vďaka tomu dominuje prírodné drevo, uprostred nej dokonca vyrástol strom. V jeho konároch sa namiesto vtáctva občas zahniezdi „iba“ káva.





Calma Martin

Calma je priestor v centre Martina, ktorý vznikol z motivácie vytvoriť miesto, ktoré bude slúžiť na udržiavanie si psychickej a fyzickej pohody.

Cestu v podpore duševného zdravia videli v tom, čo dáva zmysel aj im a funguje to v našich životoch.

A tak sa stala Calma takým troška hybridom a prezentuje sa ako jogovňa, kaviareň, concept store a priestor na eventy. Súčasťou je aj malá knižnica.

Keďže zdravé telo priamo vplýva aj na našu duševnú stránku a naopak, venujú sa cvičeniu jogy, meditáciám, pilatesu a iným formám cvičenia. Cez víkendy organizujú joga brunche, kde si po hodine jogy vychutnáte skvelý brunch od lokálnych gastronadšencov. Hostia tak môžu dlhšie zotrvať v priestore, navzájom sa poprepájať a vyživiť sa telesne aj duševne do ďalších dní. Počas týždňa fungujú celý deň aj ako kaviareň a concept store, kde zákazníci nájdu lokálne značky od tvorcov, ktorí podporujú calmu - pokoj v nás. Sú to všetko produkty, ktoré fungujú aj im a tak vytvárajú príležitosť aby sa dostali aj k ich zákazníkom. Súčasťou concept store sú rôzne sviečky, prírodná kozmetika, šperky z drahých kameňov, lokálna móda ... Event priestor slúži na rôzne workshopy a kurzy. Pravidelne organizujú aj swap oblečenia, kurzy prírodných venci a večerné spoMALOVANIE pri pohári vína.

Kesta Martin

Martin je malé mesto s veľkou perspektívou, ktorej chce Kesta napomôcť.

Pamätajú si, ako pôvodná Kesta bola prvou modernou kaviarňou v meste, priniesla moderný interiérový dizajn, zaujímavú ponuku, skvelú kávu a bolo to miesto, kde sa ľudia pravidelne stretávali.

Súčasný majitelia zrenovovali interiér, dostavali kuchyňu a ponuku obohatili o jedlá inšpirované svetovými chuťami. Moderné gastro plné farieb a chutí ich baví, preto sa snažia tvoriť neustále niečo nové, aby si hostia z Kesty odniesli vždy nový pôžitok.

Nie len atmosféra a kuchyňa je pre nich dôležitá, záleží im aj na kvalite produktov. Výberová káva, ktorú si u nich dáte, to sama prezradí. K dobrej káve nesmie chýbať koláč, a ten pre Vás tradične pečie Pekáreň Flan z Ružomberka, ktorá vždy zaručí čerstvosť a lahodnú chuť.

Kesta spája ľudí aj pohárom dobrého vína. V lístku nájdete vína svetových značiek a vždy ich v ponuke na pohár rozlievajú hneď niekoľko.





Landy Ružomberok

Landy je v dnešnej dobe unikátom.

Áno, slúžil vo švajčiarskej armáde viac ako 30 rokov. Sem - tam to na jeho laku vidieť. Áno, je to „kabriolet SUV“. Á áno, v kufri si vozí kávovar s mlynčekom, ktorý vie kdekoľvek rozbaliť a variť dokonalé espresso, či cappuccino.

Ale unikátny je najmä tým, že je výsledkom úcty k starším veciam. Úcty k remeslu, ktorého výsledkom Landy je. A zároveň je Landy pre nás symbolom toho, že dvojročné zariadenie nie je staré a má zmysel ho opravovať. Doba v ktorej žijeme je rýchla. A odzrkadľuje sa to aj na našom vzťahu k materiálnym veciam. No našťastie sa nájdú ľudia ako Vlado a Erik, ktorí dávajú šancu veciam aj z roku 1964.

Landy nie je foodtruck, ani auto na festivaly. Landy je odrazom životného štýlu, kultúry, lásky ku káve a sprostredkovateľ nezabudnuteľných zážitkov. Landy je priateľ na každý deň. Aj do dažďa, ale to ho musíte mať veľmi radi. Aj dážď, aj Landyho.

Môžeme však prezradiť, že Landyho občas nájdete niekde na lúke, prevažne na Liptove. A možno Vám spraví kávu. Len tak, lebo to je jeho poslaním na „veteránskom“ dôchodku.

PD Drive Club Ružomberok

**Veríme, že káva je nádherné médium,
cez ktoré sa tvoria nové priateľstvá,
spájajú sa príbehy či záujmy v rôznych
oblastiach života.**

Pri autách, to platí snáď viacnásobne. Unikátny koncept Cars and Coffee uvidel svet v podstate okamžite, ako začali autá jazdiť po „cestách“. Prvým takýmto oficiálnym klubom bol The Automobile Club of Southern California, ktorý vznikol už v roku 1900. Skutočný rozmach zažil tento trend v Severnej Amerike v 50-tych rokoch. Káva sa stala prostriedkom, ktorý z automobilových nadšencov spravil priateľov.

Jednoducho káva bola médium, ktoré tento trend priniesol do všetkých kútov sveta. Jedno z takýchto miest máme aj na Slovensku. Kavia-reň, ktorú by ste hľadali niekde na predmestí Stuttgartu, či v okolí Maranella, obchádza každého z nás niekoľkokrát ročne. pd.driveclub sa nachádza pod Nízkymi Tatrami v Ružomberku. Nádherný dizajn, nové či historické autá a špičková kaviarenská technológia, ktorá zvláda aj nápory autíčkárov počas jarných, či jesenných stretnutí. Jednoducho miesto, ktoré sa oplatí navštíviť nielen po ceste na lyžovačku.





Passé Ružomberok

Priamo v centre Ružomberka nájdete budovu, plnú skla a pre-mysleného dizajnu. Nachádza sa v nej koncept kaviarne, čokoládovne a cocktail baru - Chokolaterie Passé, ktorý patrí medzi to najlepšie, na čo môžete v Ružomberku naraziť.

Majiteľka prevádzky a zároveň budovy, Eva Husarčíková, spomína na začiatky podnikania v gastro segmente: ***“pred Passé sme tu mali obchod a podnikali sme v oblasti módy. Potom, ako sme prevádzku uzavreli sme sa rozhodli, že pôjdeme do inej oblasti. Budova sa kompletne prestavala, dostala nový, moderný nádych, vpustili sme sem svetlo,”*** spomína. Napriek tomu, že to bolo pred viac ako desiatimi rokmi, budova aj dnes pôsobí mimoriadne moderne a sviežo. Akoby bola len čerstvo skolaudovaná. Architekt vypočul všetky požiadavky a pokúsil sa ich pretaviť do reality.

Spodná časť sklenenej budovy patrí najmä čokoláde a deťom. ***“Celkovo je taká dynamickejšia, ľudia prídu z ulice, dajú si rýchlu kávu. Samozrejme, nakoľko ide o nefajčiarsku časť prevádzky, chodia do nej najmä mamičky. Vychutnajú si chutnú čokoládu, ktorú vieme pripraviť na nekonečne veľa spôsobov, či pralinky, ktoré tu vlastnoručne vyrábame.”*** Horná časť je dominantou jej synovca, Mateja Barana, ktorého si energická dáma prizvala na pomoc. Tu dominujú cocktaily, najmä gin. Cez deň je prevádzka plná biznismenov a zamestnancov okolitých prevádzok, ktorí si na kávičku odbehnú počas prestávky. ***“Niektorí až trikrát denne,”*** konštatuje s úsmevom Matej.

Kaštieľ Kubínyi Vyšný Kubín

Od roku 2010 sa začal písať nový príbeh Kaštieľa Kubínyi.

Celý areál prešiel rozsiahlou a veľmi citlivou rekonštrukciou, ktorej cieľom bolo záchrátenie jeho historicko-kultúrnej hodnoty a prinavrátenie nového života tomuto výnimočnému miestu. O to sa teraz chcú majitelia podeliť s Vami – pridte a presvedčte sa sami o úžasnej energii vyžarujúcej z každého detailu.

V Kaštieli Kubínyi strávite nezabudnuteľný pobyt v elegantných hotelových priestoroch, ktoré dýchajú históriou a nadčasovosťou. Načerpajte novú energiu vo všadeprítomnej zeleni, oddýchnite si v pôvabných priestoroch kaštieľa, zregenerujte svoje telo i myseľ v modernom wellness, doprajte si masáž, alebo sa len tak poprechádzajte po krásnom historickom parku.

A večer si pohodlne vychutnajte pohár vína s ľahkým občerstvením v elegantných priestoroch domu de Adda alebo priamo na terase s výhľadom na šarmantný barokový kaštieľ. Kvalitné slovenské aj zahraničné produkty, pri ktorých kladú dôraz na sezónnosť, čerstvosť a originalitu chutí. Víno, ktoré nájdete vo vinnej karte starostlivo vyberajú počas vínnych ciest vo vybraných európskych a slovenských vinárstvach prevažne rodinného charakteru.

Víziou Kaštieľa Kubínyi je šíriť vínnu kultúru medzi širokým publikom a zároveň tak spájať ľudí práve cez tento elegantný nápoj. Určite si nenechajte ujsť pravidelné vínne degustácie spojené s kvalitnou gastronómiou. A ak vás zaujíma história areálu a chcete nazrieť priamo do interiéru historického kaštieľa, využite ich pravidelné komentované prehliadky.







Villa Betula Liptovská Mara

**Priamo uprostred nádhernej liptovskej prírody,
skokom od slovenského mora – Liptovskej Mary,
leží rezort nevídaný.**

Detské kráľovstvo, kde plnia sa sny, deti a aj rodičia kamarátov nových získajú si. Oddýchnete si tu celá rodina, získa spomienky nádherné, na ktoré sa len a len v dobrom spomína.

Babyland & Villa Betula Resort je rodinný podnik, do ktorého každý člen vkladá svoje nápady, túžby a predstavy. Vďaka tomu Vám môžeme prinášať radosť a ukázať, ako vyzerá babyfriendly hotelierstvo robené od srdca. Rodina sú aj naši zamestnanci, ktorí sa neúnavne starajú o Váš komfort a pohodlie. Rodina je nosným pilierom, na ktorom stavíme.

Babyland Villa Betula Resort – predstavuje detské ihrisko, ktoré Vás očarí. Obrovská hala plná hier, preliezok, guľčiek, animácií a množstva ďalších aktivít, ktoré slovíčko nuda vymažú zo slovníka. Nachádza sa v tichom a bezpečnom prostredí na 12 hektárovej lúke pod lesom. Skvelé miesto pre šantenie v akomkoľvek počasi. Pokiaľ Vám popri všetkých hrách a aktivitách ostanú sily na výlet, sme obklopení desiatkami zábavných, športových a adrenalínových atrakcií pre deti, tínedžerov aj dospelých.

U nás zabudnete na starosti a prenesiete sa do rozprávky, ktorá nikdy nekončí. Rodina pre rodinu, kvalita a spokojnosť hostí. To je naše motto a zodpovednosť, ktorej sa len málokto naplno zhostí.

Villa Betula Resort je ideálnym miestom pre rodiny s malými i veľkými deťmi, pre menšie a väčšie skupiny ľudí, ktorí sa radi stretávajú, pobyty seniorov, ozdravovacie pobyty prostredníctvom animoterapie a v neposlednom rade si na svoje prídu aj kempisti, ktorí môžu využívať bohaté vybavenie areálu, poskytujúce všetko potrebné ku kvalitnému kempovaniu.

Dobrých ľudí sa všade veľa zmeštlí. O to viac to platí o našom areáli. Organizujeme aj veľké family eventy s počtom viac ako tisíc osôb. V našom rodinnom a k detičkám i k zvieratkám priateľskom rezorte nájdete množstvo atrakcií pre najmenších aj dospelých. Zvieracia farma Vám ponúkne možnosť zblízka nazrieť do ríše viac ako 15 rôznych druhov. Ešte viac tento pocit umocní možnosť nakrmiť zvieratká, či navštíviť konské stajne. Jazda na koníkoch, preteky v bazéne či fantastická domáca kuchyňa? U nás zažijete všetko pod jednou strechou.

Hotel Demänová Liptovský Mikuláš

Cestovný ruch na Slovensku sa mení.

Oblasti typické pre lyžovanie začíname objavovať aj počas letnej sezóny, či dokonca v takzvanom medzi sezónnom období. Hotel Demänová je ideálnym miestom pre oddych aj počas upršaných jesenných dní. Skvelá gastronómia, wellness a vynikajúca poloha – blízko hôr, či Liptovskej mary, predurčujú toto miesto k fantasticky strávenému pomalému víkendu s rodinou v prírode.





Sweet house Lučenec

**Cukrárenská výroba, ktorá sa rokmi
premenila na vyhľadávané kaviarské
dielo v centre Lučenca.**

V ich cukrárskej výrobe kladú dôraz na kvalitu surovín, ktoré používajú. Od čerstvých farmárskych vajec a mlieka, po kvalitnú čokoládu, mascarpone či maslo. V Sweet house veria, že iba s kvalitnými surovinami dokážu vytvoriť skutočne chutné a nezapadnuteľné zážitky, čo naše bruchá môžu iba potvrdiť. Od otvorenia ich kaviarne naša cesta cez Lučenec znamená len jedno: veľa dobrého sladkého a deň môže začať.

Origin Lučenec

Na Slovensku dlhodobo chýba množstvo kvalitných ľudí v gastronómii. Pozitívnom faktorom je, že naša gastronómia sa pomaly, ale isto približuje európskej. Bratislava, Košice a ďalšie mestá sú svedkami dynamického rozvoja celého sektora. Dnes už máme niekoľko reštaurácií, ktoré by bez problémov splnili aj náročné kritériá michelinských hodnotiteľov. V tomto smere trochu zaostávajú regióny a menšie mestá, kde sa s kvalitnou gastronómiou stretávame veľmi sporadicky.

O to viac nás teší, keď sa šikovní ľudia vracajú na Slovensko a do rodných miest, kde pomáhajú rozvíjať celý gastronomický segment. To je aj prípad Lukáša a Dominiky, ktorí sa po vyše desiatich rokoch prežitých a odpracovaných vo Švajčiarsku rozhodli vrátiť do Lučenca. Otvorili si reštauráciu Origin, ktorá široko-diaľko nemá konkurenciu a kvalitou by sa mohla porovnávať s tými najlepšími u nás.

Reštaurácia Origin je situovaná v priestoroch historickej smaltovne.

Citlivo zrekonštruovaná budova, ktorá počas viac než dvestoročnej histórie toho zažila viac než dosť. Historický ráz jej dávajú vysoké priznané stropy, veľa železa, pôvodného dreva a hlavne odhalené tehly. Budova je zvonku impozantná a ťahá zrak, takže si ju nemôžete nevšimnúť. Komplexná rekonštrukcia, ktorej súčasťou je reštaurácia Origin, zahŕňa aj byty a lofty na krátkodobý prenájom. Ak milujete gastroturistiku, nie je problém zarezervovať si ubytovanie a k tomu aj degustáciu večeru v Origine.





Depo Café Telgárt

**Depo Café Telgárt je unikátna
kaviareň zariadená v štýlovom vozni.**

Ten dostal druhú šancu na život. Kaviareň, ako už z názvu vyplýva, sa nachádza v rázovitej obci Telgárt, kde pod majestátnou Kráľovou hoľou pramení rieka Hron. Majiteľmi kaviarne sú manželka Šramkovci, ktorí sa rozhodli vo svojom rezorte i v regióne udržať návštevníka o čosi dlhšie.

Vozeň začal svoje služby ponúkať od leta 2020. Jeho realizácia trvala dva mesiace, pričom ide o historický unikát osadený na skutočných koľajniciach, obďaleč od technických železničných skvostov – Chmarošského a Telgártského viaduktu či Telgárstej slučky. Do detailu zariadený interiér vagónu návštevníkov rovnako ohúri, a to vkusnými tapetami, nábytkom v retro štýle, historickými artefaktmi, dobovými fotografiami z výstavby železničnej trate či modelom vláčika, ktorý sa preháňa po koľajniciach umiestnených po celom obvode vnútorných stien vozňa.

Hostia si môžu šálku svojej obľúbenej kávy, už okrem spomínaných priestorov vagóna, vychutnať aj v privesnom železničnom vozíku, ktorý slúži ako terasa alebo v novo pristavenej čakárni, a to s pohľadom na najfotografovanejšie technické pamiatky Slovenska.



Arietes Marmont Resort Tatranská Štrba

Arietes Marmont Resort sa nachádza uprostred Národného parku Vysoké Tatry, v tichom prostredí dedinky Tatranská Štrba.

V okolí sa nachádzajú štyri lyžiarske strediská Štrbské Pleso, Lopošná dolina, Nová Lopošná dolina a Lučivná. Za 9 minút sa autom dostanete do blízkej Važeckej jaskyne. Zážitkovú jazdu ponúka tatranská ozubnicová železnica, ktorá Vás dopraví na Štrbské Pleso za pár minút. Stanica „zubačky“ je od rezortu vzdialená 400 metrov. Okolie ponúka široké možnosti lyžovania a turistiky. Prostredie je stvorené pre oddych, ale aj športové a kultúrne vyžitie. Je výbornou voľbou pre strávenie aktívnej dovolenky pre množstvo turistických trás, cyklotrás a lyžiarskych stredísk.





Mondieu

Starý Smokovec

Známa sieť Mondieu sa v ostatných rokoch rozrástla a priniesla svoj koncept aj do Vysokých Tatier.

Nádherne bistro v srdci Smokovca, úžasné raňajky či osviežujúca limonáda a káva. Tatry zažívajú rozmach. Už nie sú len synonymom zimnej dovolenky, ale stávajú sa vyhľadávanou destináciou aj počas letných mesiacov. Kto mal dočinenie so sezónnou prevádzkou, musí jednoducho zložiť klobúk pred konzistenciou, ktorú zažije v tatranskom Mondieu.

Kombinácia šikovných baristiek a skvelej technológie, vytvárajú dokonalú harmóniu. Alebo ak chcete, garantujú, že každé cappuccino, či flatwhite stoja za to. Víziou Mondieu je vytvárať miesto, kde čas plynie inak. Práve spoločná káva s priateľmi vytvára prostredie, kde si vychutnáte nový druh kvality a začnete vnímať, že čas naozaj plynie inak. Čím lepšie budeme žiť a stravovať sa, tým kvalitnejší a dlhší život budeme mať. Pritom by sme ale nemali prísť o pôžitky. Práve preto by sme sa mali viac sústrediť na seba, na svojich blízkych a rodinu. V Mondieu môžete zažiť tep života. Myslíme, že v tomto tatranskom, to platí dvakrát. Špeciálne po fantastickom dni strávenom v horách, pri šálke horúcej kávy či čokolády.

Hotel Elements Tatranská Lomnica

Filozofia

Blízkosť k prírode a prepojenie s ňou sú pre Elements kľúčové. Architektúra aj vnútorné vybavenie objektov sú navrhnuté tak, aby na okolitú krajinu čo najviac nadväzovali a boli s ňou v harmónii.

Feng Shui

Základom filozofie celého projektu je teória Feng Shui. Konkrétne princíp piatich prírodných živlov, ktoré sú vzájomne prepojené a fungujú v spoločnej synergii. Jednotlivé elementy Feng Shui – drevo, kov, voda, oheň a zem sú zastúpené naprieč celým rezortom a blízkym okolím.

Hotel Elements uplatňuje hneď niekoľko ekologických a udržateľných prístupov. Či už je to bioklimatická architektúra, použitie materiálov z lokálnych zdrojov ako aj sklenené výplne s UV sieťou na ochranu vtáctva. Hotel využíva dažďovú a odpadovú vodu, či sanitárne vybavenie s obmedzenou spotrebou vody a rekuperáciou tepla.





Kredenček Tatranská Lomnica

Kúsok od Hotela Lomnica sa nachádza malý, avšak milý koncept kaviarne s názvom Kredenček, ktorý je naozaj premyslene spojený s obchodom so zaujímavými suvenírmi.

Také, ake nenájdete nikde inde. Nájdete tam všetko, po čom srdce pôžitkára piští. Skvelú kávu, čokoláčky, ale i také milé drobnosti, akoby z vlastného kredenčeka. Kúpte si šálku, mrazom sušené ovocie, či dizajnérske výrobky do detskej izbičky. Prevádzka je menšia, ale nachádza sa priamo na hlavnom ťahu, takže by ste ju nemali prehliadnuť. A keď povieme nemali, tak myslíme NEMALI.

Je to povinná zástavka počas pobytu v Tatrách.

Hotel Roklina Hrabušice

Naša vniesla do Kežmarku kúsok života.

Za príbehom novej kaviarne stoja kežmarskí rodáci, obaja absolventi Hotelovej akadémie Otta Brucknera. Vznikla 6. novembra 2022 a odvtedy sa stala pevnou súčasťou koloritu námestia. „Celý život sme pôsobili v gastronómii, máme za sebou rôzne zahraničné praxe a tento nehmotný kapitál sme pretavili do Našej kaviarne,“ uviedla Denisa Frisková, majiteľka podniku s dôvetkom, že po roku už jasne vníma, že sa im podarilo „zaplátať pomyslené hluché miesto na trhu“.

Už pri vstupe vidieť, že kaviareň má osobitý ráz a nevšednú hudobnú kulisu. Frisková konštatuje, že zákazníka nelákajú výlučne produkty vyššieho štandardu. „Pre nás je dôležitý aj pocit, ktorý si človek stádo odnesie,“ poznamenáva a dodáva, že sa snažia o gastropodnik na vyššej úrovni. Nielen po baristickej stránke.

Začiatky boli podľa nej ťažké, ale prémiovosť produktov a jedinečnosť prípravy a atmosféry neskôr priniesli priazeň ľudí. V jari tak mohli otvoriť vonkajšiu terasu a počas silnej letnej sezóny ponúkať napríklad prémiové pivo Erb a paletu letných domácich limonád. Pribudli aj rodinné oslavy.

Koncept Našej sa vymyká zabehnutým vzorcom. Do veľkej miery práve pre túto skutočnosť kaviareň dnes netrpí núdzou o vracajúcich sa kávičkárov. Oblúbili si ju mladí, študenti, rodiny s deťmi, ale aj starší ľudia. Mnohí náročnejší kávičkári sa časom stali skalnými. Keďže kaviareň ponúka i raňajky a mini vernostný program, nielen oni sa zastavia viackrát do dňa.

Je za tým na tunajšie pomery neštandardný prístup ku káve. „Chuťový profil kávy by sa meniť nemal. Káva je ovocie a má prirodzene kyslú chuť – a tak by aj chutiť mala.“





Maringotka Kaffe

**Maringotka je čarovné miesto uložené
v srdci prírody.**

Na výlet do nej zavítali aj naši kamaráti z portálu Kávičkari.sk. Slová ich redaktora Ruda Sladkovského skutočne dokonale opisujú zážitok, ktorý je spojený s návštevou tejto netradičnej kaviarne.

„Medzi dedinkami Harichovce a Iliašovce vedie cestička, ktorá je ideálna na prechádzky s kočíkom, behanie či bicyklovanie. Domáci, turisti a teraz už aj vy o nej viete. Ak vás naše tipy na výlety inšpirovali, odporúčame ísť zo strany Harichoviec a zaparkovať hneď na začiatku cestičky. Odtiaľ vás čaká príjemná dvadsaťminútová prechádzka nádhernou prírodou východného Slovenska. Ak radi športujete, pribalte si do auta korčule či bicykel a spoznajte krásy regiónu na kolesách. Odmenou vám bude maringotka črtajúca sa v dialke za jednou zo zákrut a prísľub skvelého osvieženia. Ak by sa vám atmosféra, ticho a relax málili a uvažujete, prečo vlastne cestovať za kaviarňou tak ďaleko, vedzte, že daná lokalita ponúka oveľa viac možností. Región, silne spojený s pôsobením šľachtického rodu Csákyovcov, ponúka množstvo historických pamiatok. Jedna sa nachádza priamo na kopci nad Maringotka Kaffe a ide o domáccimi nazvanú „tisícročnú kaplnku“. Bývalý letohrádok slávneho rodu vystavaný v štýle francúzskeho osvietenstva s množstvom záhrad, parkov a zábavy tam však dnes už nenájdete. No uvidíte krásne zrekonštruovanú kaplnku, skvelé výhľady a zažijete výbornú prechádzku. V bezprostrednom okolí sa nachádzajú aj prírodné sauny a spomínaný cyklochodník, takže na výlet si pokojne vyčleňte aj celý deň. Verte, že toto miesto si zamilujete a bude sa vám odchádzať rovnako ťažko ako nám.“

Naša Kežmarok

Naša vniesla do Kežmarku kúsok života.

Za príbehom novej kaviarne stoja kežmarskí rodáci, obaja absolventi Hotelovej akadémie Otta Brucknera. Vznikla 6. novembra 2022 a odvtedy sa stala pevnou súčasťou koloritu námestia. „Celý život sme pôsobili v gastronómii, máme za sebou rôzne zahraničné praxe a tento nehmotný kapitál sme pretavili do Našej kaviarne,“ uviedla Denisa Frisiková, majiteľka podniku s dôvetkom, že po roku už jasne vníma, že sa im podarilo „zaplátať pomyslené hluché miesto na trhu“.

Už pri vstupe vidieť, že kaviareň má osobitý ráz a nevšednú hudobnú kulisu. Frisiková konštatuje, že zákazníka nelákajú výlučne produkty vyššieho štandardu. „Pre nás je dôležitý aj pocit, ktorý si človek stádo odnesie,“ poznamenáva a dodáva, že sa snažia o gastropodnik na vyššej úrovni. Nielen po baristickej stránke.

Začiatky boli podľa nej ťažké, ale prémiovosť produktov a jedinečnosť prípravy a atmosféry neskôr priniesli priazeň ľudí. V jari tak mohli otvoriť vonkajšiu terasu a počas silnej letnej sezóny ponúkať napríklad prémiové pivo Erb a paletu letných domácich limonád. Pribudli aj rodinné oslavy.

Koncept Našej sa vymyká zabehnutým vzorcom. Do veľkej miery práve pre túto skutočnosť kaviareň dnes netrpí núdzou o vracajúcich sa kávičkárov. Oblúbili si ju mladí, študenti, rodiny s deťmi, ale aj starší ľudia. Mnohí náročnejší kávičkári sa časom stali skalnými. Keďže kaviareň ponúka i raňajky a mini vernostný program, nielen oni sa zastavia viackrát do dňa.

Je za tým na tunajšie pomery neštandardný prístup ku káve. „Chuťový profil kávy by sa meniť nemal. Káva je ovocie a má prirodzene kyslú chuť – a tak by aj chutiť mala.“





Pradiareň Kežmarok

Historická budova kežmarskej Pradiarne, ktorú v 19. storočí založil Karol Wein ako pokrokovú továreň na spracovanie ľanu je dnes sídlom firiem Karloff a Tatranská Likérka, ktoré stoja za viacerými brandami, z ktorých nám Slovákom určite najviac rezonuje Tatratea. Dnes Pradiareň nadväzuje na svoje korene v novom duchu – nie v tkáčskych vzoroch, ale v jemných vrstvách chutí a vôní. Firma sa pred viacerými rokmi rozhodla presunúť výrobu do týchto historických priestorov najmä z kapacitných dôvodov, no čoskoro sa z praktického riešenia stala srdcová záležitosť. V spolupráci s architektonickým štúdiom BEEF v roku 2024 dokončili rozsiahlu rekonštrukciu, ktorá citlivo zachováva pôvodný charakter budovy a zároveň jej dodáva nadčasovosť a noblesu. Pre verejnosť sú dnes dostupné zážitkové prehliadky s degustáciou. Kým výroba prebieha na prízemí, na poschodí sa nachádzajú kancelárie spolu s degustačným priestorom inšpirovaným horskou kolibou, ktorá má byť odkazom na myšlienku vzniku tohto nápoja.

„Recept na Tatratea vymyslel otec, ale k inšpirácii ho priviedla obyčajná náhoda. Ešte predtým, ako založil spoločnosť Karloff, podnikal s ďalšími spoločníkmi v oblasti liehovarníctva a od Talianov nakupovali v roku 1998 nové výrobné linky. Keď ich sem prišli nainštalovať, otec si ich chcel uctiť a pozval ich na tradičnú slovenskú večeru do tatranskej koliby,“ rozpráva Erik, majiteľ spoločnosti. *„Na privítanie pred hlavným jedlom ich zbojníci prekvapili nezvyčajným rituálom – zhasli svetlá, zapálili tradičný horský čaj a začali strieľať do vzduchu z falošnej pištole. Keď čaj ochutnali, pre Talianov to bol neopísateľný zážitok, a tak sa ota spýtali, prečo čaj neplní do fliaš a nepredáva. Takto sa zrodila myšlienka Tatranského čaju,“* dodáva.

Tento rituál môžu návštevníci v rámci prehliadky a degustácie priamo v Kežmarku taktiež zažiť. Príbeh Pradiarne sa však stále vyvíja: čoskoro pribudne kaviareň, vyhládka a múzeum.

Kavalero Coffee liquor

Spoločnosť Karloff dnes vstupuje do novej éry a uvádza na trh exkluzívne novinky.

Prvou z nich je kávový likér Kavalero, ktorý spája bohatú chuť 100 % výberovej Arabiky z Brazílie a Peru s dôrazom na čerstvosť a pôvod kávových zŕn. Tie sú starostlivo pražené v Banskej Bystrici, čo zaručuje výnimočný chuťový profil. Aj na Slovensku vznikajú svetové veci. Poďme im všetci spoločne fandiť. Nazdravie!





Baretka Rožňava

Poctivé remeselné pečivo a lahodná chuť výberovej kávy.

Baretka v Rožňave je skvelým miestom priamo na námestí v Rožňave. A zároveň fantastickým príkladom, že skvelá a poctivá gastronómia sa dá a má robiť v každom kúte Slovenska.

Zide sa pripomenúť, že jedným z hlavných dôvodov, prečo ľudia preferujú kváskové a remeselné pečivo, sú jeho zdravotné výhody. Kvások je prirodzene bohatý na probiotiká, ktoré sú prospešné pre črevnú mikroflóru. Okrem toho, kváskové pečivo má často nižší glykemický index ako tradičné pečivo, čo je výhodné pre ľudí s citlivosťou na cukor alebo diabetikov.

Remeselné pečivo tiež symbolizuje návrat k tradičným metódam výroby potravín. V dobe, keď sú mnohé potraviny produkované v masovej výrobe, si spotrebitelia čoraz viac vážia autenticitu a remeselné zručnosti. Kváskové pečivo, ktorého výroba je často zdĺhavejšia a vyžaduje viac ručnej práce, sa stáva synonymom kvality a jedinečnosti. Aj preto si prevádzky ako je Baretka našli svojich verných zákazníkov.

Výberofka Levoča

Každý, kto sa orientuje vo svete výberovej kávy, pozná Výberofku.

Ukrytá v historickom centre prenádhornej Levoče je považovaná za klenot medzi takzvanými nezávislými kaviarňami. Za ich kávou chodia turisti „na otočku“ až z Tatier, len aby si vychutnali dokonalé pripravené cappuccino, či batch brew.

O to viac náš teší, že na pravidelne nepravidelnej báze nájdete u nich aj naše kávy. Kaviareň je umne prepojená s obchodom plným krásnych vecí, ktoré potešia nielen turistov, ale aj domácich hostí.





Republika Východu Košice

Čo o sebe píše Republika Východu?

„Ta kukájce. Zo Zapadu chodza gu nam same podivne veci. To-ten Mekdónald, koka-kóla, abo Bratislaváci. Šak naj chodza, ale Vichod, to harda krajína zos svoju historiju a narečjami hojnejšima jak v Čiňe. Z Vichodu zaš naposledku prišli tánky a pred ňima Leňin zos Marksom a Engélsom. A tak šme še znali, že Vichodu ničto nerozúmje a ňe zato, že to šmišni jazik.

Republika Vychodu vznikla ta ňedavno v róku 2013 a robi šebe uzémne naroki na totje kraje jak Abov, Spiš, Zemplín, Šariš a Germer. Neška ma totu peršu a jednu ambasadu v Košicoch, kdze vita hosci z caleho švéta. Republika daraz ňema ešči prezidenta abo vládu, no na ambasade hosci unikatnimi jedzeňami vichodu šicke Vichodňare, bo to najlepši spôsob, jak trimac u Vichodňarov rodni jazik.

Republika vipatra jak tota reštauracija, no to mejsto pre stretavaňje Vichodňarov z calej Republiky, ta to utočišče pre kulturu Vichodu, jak to je aj umeňje pic, jak zrobic take šumne dzifčata ľem tak, abo jak žic v krajiňe, dze ňeňi robota, bo šicko porobeno. V Republike sceme dokazac, že na Vichodze še barz dobre žije, bo tu hojno prirodnych a kulturnich krasoch. Ľudze z Unesca chodza na navšteví jak na klavír.

Republika Vychodu ňevzňika z odpóru k ostatnim ľudzom, ale z laski k Vichodu. Mi še zname najlepše, zname, co nam chuci, co šmešne za nas, čomu žijéme. Zato budze Republika virtualnim autononim uzemim pre šicke Vichodňare, ale aj ľudze dobrej voľe. A jak še tota Republika Vichodňarom zabači, otvorí Republika nove ambasadi v totich mestach vichodu.“

Letia Hanušovce nad Topľou

Letia je malá remeselná pekáreň v srdci Hanušoviec,

v ktorej každý deň ručne vyrábajú čerstvé chleby a rôzne druhy pečiva z tých najkvalitnejších surovín. Myšlienka pekárne vznikla zo záľuby v pečení a kváskovaní hlavnej pekárky Tinky.

Už počas materskej dovolenky piekla pre svojich najbližších domáce chlebíky a sladké dobroty a keďže sa snažila dopriať len to najlepšie a najkvalitnejšie pre svoje ratolesti, kváskovala každý deň, až jej to prirástlo k srdcu natolko, že sa rozhodla otvoriť vlastnú pekáreň a pokračovať v pečení vo väčšom. V dnešnej dobe si človek uvedomuje aké je zdravie nenahradiťelné a preto túto myšlienku zdravého pečenia chcela dopriať aj ostatným.

Letia spája pekáreň s kaviarňou. Tešia sa ako pozitívne ľudia zo širokého okolia vnímajú ich pekáreň, a radi sa prídu pozrieť čo všetko im vie Letia ponúknuť. Hostia vždy odchádzajú len s dobrým pocitom a úsmevom na tvári.

Ponúkajú aj možnosť prísť si vychutnať kvalitnú kávu, snažia sa podporovať aj lokálnych výrobcov, preto zriadili regálik so zdravou výživou a pre najmenších vytvorili miestečko – detský kútik, kde sa môžu prísť zahrať a mamičky si môžu dopriať chvíľku pre seba a vychutnať si osviežujúci drink.





U Baristu Michalovce

Vôňa kávy vytvára pocit pohody, preto u Baristu rozvoniava deň čo deň, vo forme espressa, lahodných mliečnych káv, filtrovaných káv, alebo kávových špecialít. Vitajte vo svete, kde vonia káva.

U baristu si nájde každý tú pravú chuť obľúbenej kávy. Kaviareň je vytvorená tak aby ste sa cítili „ako doma“, pohodlne a príjemne. Nachádza sa blízko centra a pešej zóny v Michalovciach. Určite vás zaujme široký výber káv a kávových produktov a taktiež rôzne druhy dezertov, čajov, limonád a smoothie.

Priaznivci pravej belgickej čokolády si taktiež prídu na svoje. Každé ráno ponúkajú raňajkové menu, okrem toho sú v ponuke aj menšie snacky ako sú panini, sendviče alebo zdravé šaláty.

V kaviarni si môžete zakúpiť aj príslušenstvo na prípravu alternatívnych káv na domáce použitie a k tomu vám odporučia aj čerstvo praženú zrnkovú kávu podľa vašej chuti.

Za kaviarňou stojí uznávaný barista a náš dlhoročný priateľ Miro Škorvánek. Jeho príbeh, teda vzťah s kávou, sa začal už v detstve a pretrváva až dodnes, od prvých vôní kávy cez prvé skúsenosti v gastronómii, v kaviarni až po otvorenie svojej vlastnej kaviarne a tréningového centra. Ako sám vraví:

„Otvorením vlastnej kaviarne a tréningového centra som si splnil detský sen.“

Cukráreň Katka Humenné

Cukráreň Katka osladzuje život Humenčanom a okoliu už 25 rokov.

Ich cukráreň oslavuje sladké chvíle, kde je každý ich dezert príbehom šťastnej chute. Od prvého dňa bolo ich cieľom prinášať nielen dokonalý zákusok, ale aj zážitok, ktorý Vám vyčaruje úsmev na tvári.

Ich cukráreň je miestom, kde sa rodia spomienky, kde sa stretávajú priatelia a kde sa oslavujú radostné chvíle života. V ich svete je každý desert vyrobený s láskou a starostlivosťou.

Cukráreň je zariadená v štýle Vintage – starostlivo vybraný nábytok, dekorácie a teplé farby vytvárajú útulnú atmosféru, ktorá Vás vtiahne do časov, keď sa čas zastavil a život bol pomalší. Pri vstupe do cukrárne pocítite nostalgický šarm minulých čias, ktorý dodáva cukrárni osobitý charakter.





Pekáreň Remetské Hámre

**Pekáreň v Remetských Hámroch
bola založená v roku 1996 Michalom
Fil'kom.**

Už viac ako 20 rokov poskytuje zákazníkom tie najlepšie produkty na každý deň. Postupne sa ich sortiment objavuje v rôznych mestách východného Slovenska a taktiež sa neustále zvyšuje aj počet nových odberateľov.

Ich predajne spojené s útulnými kaviarňami nájdete vo viacerých mestách na východe Slovenska – Michalovce, Sobrance, Humenné a Košice.

Todos

Káva sa stala médiom, ktorá nás spája.

Objavujeme ju na najrozličnejších miestach, pretože má schopnosť spríjemniť naše chvíle. S rodinou, v práci, či len jednoducho pri povinnostiach dňoch všedných.

Skvelým príkladom toho, ako káva dokáže spojiť príjemne s užitočným je naša dlhoročná spolupráca so spoločnosťou Todos, kde naprieč všetkými jej pobočkami po celom Slovensku máte možnosť vychutnať si zadarmo šálku horúcej kávy. Či už čakáte na príjem v servise, alebo ste si prišli kúpiť nové auto. V každom prípade za nás garantujeme, že odídete spokojní.





Edison Filmhub Praha

Festivalové filmy a kvalitná mainstreamová produkcia - tieto filmy sú základom kinematografie v Edisone. Ich témy rezonujú s modernou spoločnosťou a sú právom hrdí na to, že môžu návštevníkom ponúknuť svieži a originálny obsah. Ich kino otvárajú všetkým, vrátane tvorcov, kritikov a ďalších odborníkov.

Príd' na kávu, ostaň na film

V Edisone veria, že káva, pivo, víno a chutné jedlo dopĺňajú všetky ich filmy. Ich štýlová kaviareň si vyberá len tie najlepšie produkty od miestnych dodávateľov a sleduje najnovšie trendy v stravovaní. Všetky nápoje a občerstvenie si môžete vziať so sebou aj do kina.

Mondieu Maltézske námestí a Chodov, Praha

Známa sieť Mondieu sa v ostatných rokoch rozrástla a priniesla svoj koncept aj do Prahy.

Dva nádherné podniky a tretí na ceste. Úžasné raňajky či osviežujúca limonáda a káva. Kombinácia šikovných baristov a skvelej technológie, vytvárajú dokonalú harmóniu. Alebo ak chcete, garantujú, že každé cappuccino, či flatwhite stoja za to.

Víziou Mondieu je vytvárať miesto, kde čas plyní inak. Práve spoločná káva s priateľmi vytvára prostredie, kde si vychutnáte nový druh kvality a začnete vnímať, že čas plyní inak. Čím lepšie budeme žiť a stravovať sa, tým kvalitnejší a dlhší život budeme mať. Pritom by sme ale nemali prísť o pôžitky. Práve preto by sme sa mali viac sústrediť na seba, na svojich blízkych a rodinu. V Mondieu môžete zažiť tep života. Myslíme, že v tomto tatranskom, to platí dvakrát. Špeciálne po fantastický strávenom dni v horách, pri šálke horúcej kávy či čokolády.





Alternatíva Ostrava

Alternatíva je z tých podnikov, ktoré otvárajú skoro ráno a lákajú Vás na super kávu počas celého dňa, až do neskoršieho večera.

Zároveň je jednou z prvých kaviarní, ktoré sa zamerali na výberovú kávu v Ostrave. Kľbí sa u nich výborná káva, príjemne prostredie a výborné „celodenné“ raňajky. Svojou polohou v blízkosti Vysokej školy báňské priťahuje veľké množstvo študentov. Aj preto je Alternatíva takmer vždy plná hostí, čo vytvára ešte príjemnejšiu atmosféru.

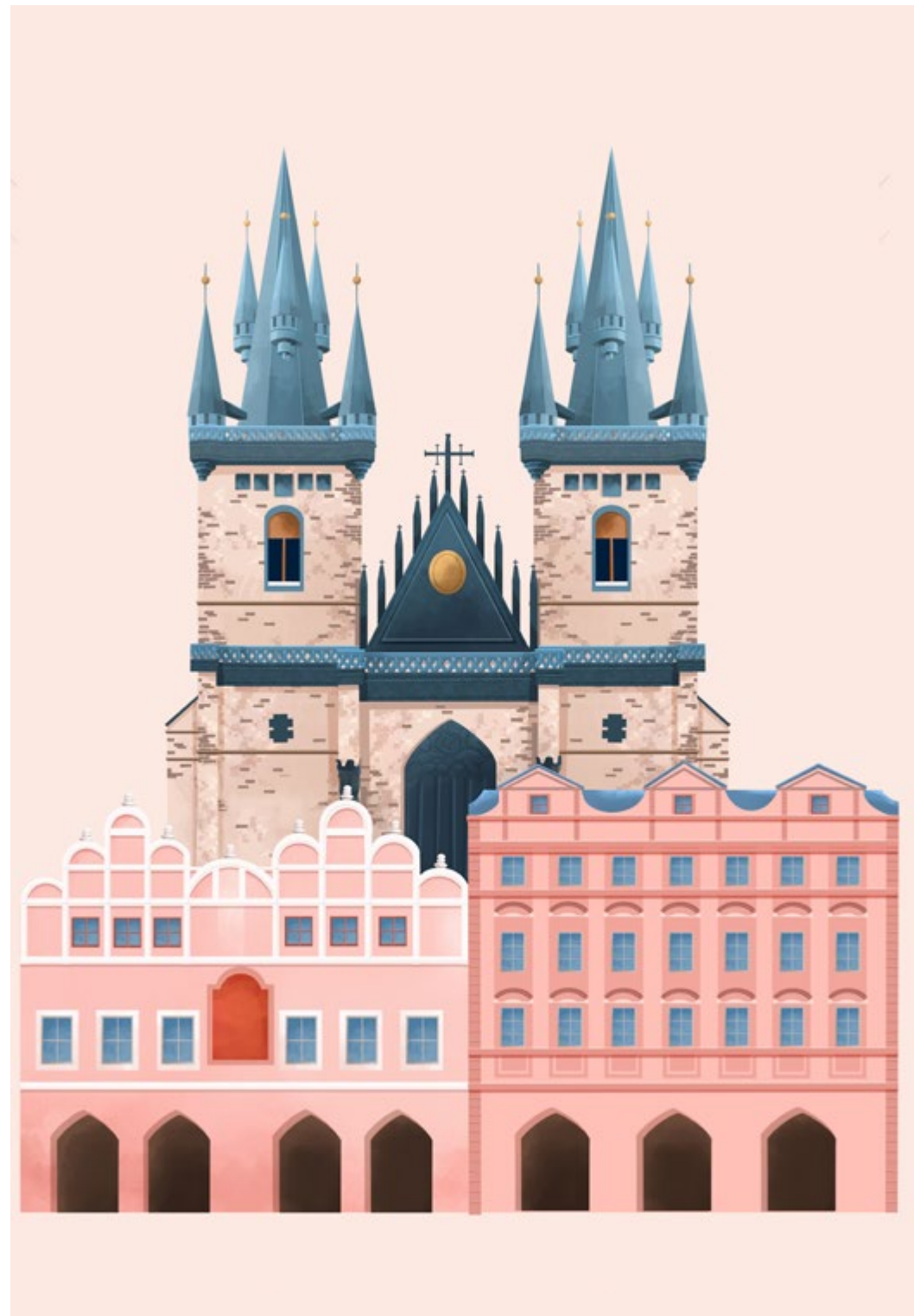
Ak sa u nich objavíte v čase raňajok, určite odporúčame makové lievance s pribináčikom, citrónovým krémom a omáčkou z lesných borievok. Ak by Vám bolo málo, za zmienku stojí aj klasická krupica, či Acai Bowl s ovocím a granolou.

Nikoleta Gajar

Grafická dizajnérka a ilustrátorka tvoriaca vizuálnu identitu Mlsnejcavy.

Ilustrátorka Nikoleta Gajar prevádzkuje svoj grafický ateliér v Bratislave. S nadšením pre svoju prácu, zhodnocuje viac ako osemročné skúsenosti z agentúr a vlastných projektov. Skúsená v oblasti vizuálnej identity, logotvorby, obalového dizajnu, motion dizajnu, ilustrácii a práci s lokálnymi značkami. Charakteristický podpis projektov nesie ilustrovaná tvorba, ich farebná paleta a textúry. V priebehu niekoľko ročnej spolupráce s Mlsnouvou sa vytvoril unikátny dizajn etikiet, kde ilustrácie prechádzajú celým obvodom krabičiek, pričom znázorňujú charakteristické dominantné stavby slovenských a českých miest a lokálnu prírodu.







mlsnacava

STACOMB, s.r.o.
Muškátová 39
974 01 Banská Bystrica,
IČO: 44534850

SHOWROOM:
Partizánska Cesta 75B
974 01 Banská Bystrica

