

gourmet

→ JIŽNÍ MORAVA

CZ



Obsah:

RESTAURACE

Vinařství Radosti	
Burgr's Club	
Galerie mlýn Žeraviny	
Chateau Petit	
Korek Mikulov	
Kounický dvůr	
Park Restaurant	
RAF House	
Restaurace Na Pekárně	
Restaurace Na Šlajsi	

BISTRA

Kavárna & bistro Karma	
anýz a rorýs	
Ba Saigon	
Bistro Park Šlapanice	
Bistro v trávě	
Bistrograf	
Bystrá Židle	
Mikuláš bistro	
Popie's	

KAVÁRNY A CUKRÁRNY

48°16° CAFÉ BAR	
Black Bakery	
Dobrota kafe	
Hostina Valtice	
Kafe&Květina	
Kavárna naSladko	
moji	
Pawlowitz na kávu a oddech	
Rosa Cafe	
Votruba kafe	

2	VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE	66
4	Mlýn Hrušky	68
6	Kafé Sklep	70
8	Knoll: na kávu & pohárek	72
10	LONT winebar & kavárna	74
12	Moravský sommelier	76
14	Pohár vínobar	78
16	Veltlinium 1874	80
18	Vinařství Červinka	82
20	Vinařství LAHOFER	84
22	Vinařství Škrobák	86

24	PIVNICE A PIVOVARY	88
26	Frankies Chmelotéka	90
28	Dráteník Pub	92
30	Genius Noci	94
32	Hospoda na Dědině	96
34	Hospoda Na obecní	98
36	Klášteří pivo var Porta Coeli	100
38	Old Cock Čepárna	102
40	Pivovar Ivančice	104
42	Pivovar Lednice	106
	Řemeslný Minipivovar DUBŇÁK	108

44	MALÉ GASTROZASTÁVKY	110
46	Průjezd*32	112
48	Café Zastávka	114
50	CaféSTOP	116
52	Container Cafe	118
54	GAB Bakery	120
56	Kutloch	122
58	La Tera Café	124
60	Odboč na hřiště	126
62	Točená u kluků	128

TOP TIP 130

OBECNÉ INFORMACE	
Nominační komise	132
Hodnotící komise	134
Systém hodnocení	138
Kdo je na fotkách letošního gourmetu?	140



VEGETARIÁN



BEZLEPEK



KIDS FRIENDLY



DOG FRIENDLY



BEZBARIÉROVÝ PODNIK



Naskenuj QR a ulož si mapu podniků →

Servírujeme špičku gastronomie na jižní Moravě

Milujeme jižní Moravu. Máme tu parádní přírodu, památky... i jídlo. Osmým rokem hledáme top podniky, kde budete hodovat a degustovat. Máme pro vás **RESTAURACE**, **BISTRA**, **KAVÁRNY A CUKRÁRNY**, **VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE**, **PIVNICE A PIVOVARY** i **MALÉ GASTRO ZASTÁVKY**. Jsou to podniky, kam se budete rádi vracet. Náš průvodce Gourmet reprezentuje to

nejlepší z jižní Moravy, proto jednotlivé podniky nominují přímo lidé z kraje, kteří mají přehled. Ale hodnotí nezávislí specialisté mimo kraj, abychom zůstali objektivní. Vydejte se s námi na výlet, protože když vám vyhládne, máte kam jít!

Mapu podniků a výletní tipy najdete na webu **gourmetjiznimorava.cz**.

→ RESTAURACE



Vinařství Radosti

„Promyšlené menu má lehkost i fantazii“

V srdci Mikulova s výhledem na bělavé vrcholky Pálavy snoubí rodinná restaurace výběrová vína, lokální kuchyni a pohostinnou atmosféru v precizní harmonii. Mezinárodně oceňovaná kuchyně bazíruje na kvalitě surovin a sezónních ingrediencích. Interiér i zahrádka vám učarují. Sestoupíte i do vinného sklípku?

Vídeňská 237/5, Mikulov

+420 703 144 007

vinoradosti.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Restaurace má styl i švih, nebojí se experimentů v interiéru ani na menu. Zároveň jsou všechny experimenty pevně ukotvené v řemeslné dovednosti zdejšího kuchařstva a personálu.



Burgr's Club

„Ztělesněná óda na maso!“

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

21. dubna 694, Lednice

+420 776 416 518

burgersclub.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Signature burger Lichtenstein je krásná ukázka, jak subtilně pracovat s jednotlivými přísadami: meruňková hořčice dobře doplňuje ostrý modrý sýr, karamelizovanou cibulku i svěží rukolu.



Galerie mlýn Žeraviny

„Vyvážená kombinace luxusu a srdečnosti“

Nádherný areál servíruje butik hotel, historický mlýn s neuvěřitelným životopisem a domácí jídlo v odvážném provedení. Československá kuchyně zakotvená do naší doby vaří z lokálních darů od vajíček a mouky po krávy z místních pastvin. Pro gastro zážitkáře podávají čtyř nebo šestichodové degustační menu.

Žeraviny 1, Žeraviny

+420 533 555 320

galeriemlyn.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Šéfkuchař pracuje se surovinami z regionu, na menu jsou inzerované spolu se jménem dodavatele od masa po brambory. Výjimečně zajímavá nabídka lokálních vín i destilátů včetně raritnějších.



Chateau Petit

„Po všech stránkách gastronomický zážitek“

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

K zámku 16, Hlohovec

+420 602 728 292

chateaufrontiere.com

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Oceňuji nápadité menu ze spíše zemitých surovin a neotřelé kombinace chutí, které však nikdy nepůsobily samoúčelně. Vše navíc precizně naservírováno, nápoje na top úrovni.



Korek Mikulov

„I nealko víno velmi povedené“

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

Pavlovská 1, Mikulov

+420 734 602 829

korekmikulov.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Hovězí tatarák výborně dochucený, sezónní gazpacho v horkém letním dni příjemně osvěžující, chuťově perfektně vyvážené. A candát s omáčkou z ryzlinku? Esence lokálních chutí.



Kounický dvůr

„Sem se budu nadšeně vracet!“

Menu tu není román o sto kapitolách. Rukopis kuchyně se vyznačuje poctivostí, jednoduchostí a sezónností. Jen několik vybraných jídel z darů úrodného regionu, ale výsledek na talíři bere dech. Uvnitř útulno s krbem proti zimním chmurám a venku posezení pod velkolepým platanem jako pobyt v zenové zahradě.

Masarykovo nám. 63/5, Dolní Kounice

+420 730 825 882

kounickydvur.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Jídlo lahodilo chutí i vzhledem, vůně přemohla i ubíjející vedro. Vše se tu navíc točí kolem hostů a číšnictvo je prostě výjimečné, smekám klobouk až k zemi. Budete se tu cítit báječně.



Park Restaurant

„Famózní svíčková, fantastická obsluha“

Ve vlídném interiéru máte výhled na bar. Pozorujete míchání rozličných drinků, zatímco v kuchyni kouzlí moderní českou kuchyni ze surovin od lokálních výrobců z okolí. Stálice jako jeleň guláš zpestřují sezónní dobroty. Prckové se baví v dětském koutku, dospělí baví rozverná obsluha.

sady 28. října 720/16, Břeclav

+420 519 322 511

park-restaurant.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Je zjevné, že v kuchyni jsou lidé s talentem pro ladění surovin. Můj chuťový vítěz byl fondán s meruňkovou pěnou a ořechovou zmrzlinou – na první pohled neobvyklá kombinace funguje skvěle.



RAF House

„Chutné jídlo korunuje výrazná vinotéka“

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

Tovární 9, Ivančice

+420 733 744 344

rafhouse.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Téma Royal Air Force se prolíná celou restaurací – od interiéru přes muzeum, wine bar až po celkovou atmosféru. Menu na tento koncept přirozeně a povedeně navazuje. Krásný zážitek.



Restaurace Na Pekárně

„Děti jsou tu opravdu vítány“

Kdysi se tu pekli chleba, dnes se tu peče a vaří kdeco. Než se nové jídlo dostane na menu, musí obstát u personálu, jenž zapáleně ladí každíčký detail. Poctivé dobroty kreativně doplňuje polední a víkendové menu. K tomu se podává pivo se sametovou pěnou a místní vína od Osičky. Cyklisté vřele vítáni, psi též.

Lipová 49, Velké Bílovice

+420 724 205 687

restauracenapekarne.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Noky s kachním masem dokonalé, perfektně dochucené. Pstruh ze speciální nabídky výborný, šťavnatý. Podnik působí domácky a člověk se v něm cítí příjemně.



Restaurace Na Šlajsi

„Precizní provedení všech pokrmů“

Kulinární poklad, kde ho nečekáte. Kuchařský tým pracuje s tím nejlepším, co nabízí aktuální období. Od medvědího česneku po zvěřinu. Jídla dokonale snoubí s víny z Podluží, aby doplnila pokrmy a zvýraznila chuťové nuance. Letní cykloterasa s dětským hřištěm je pohodové zázemí pro všechny výletníky.

Na Šlajsi 36, Lanžhot

+420 777 925 053

restauracenaslajsi.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Je zjevné, že v kuchyni dřímá nepřehlédnutelný řemeslný talent. Zvěřinový guláš v sobě měl tak akorát divočiny i ostrosti. Lokální lanžhotské vinařství Uher krásně doplňuje menu.



→ BISTRA



Kavárna & bistro Karma

„Efekt chuti a vzhledu? Stoprocentní!“

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

17. listopadu 51, Břeclav

+420 603 925 960

karmakavarna.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Brunchová zastávka, která má vše. Vejce na sto způsobů, něco sladkého, skvělá káva navrch. Oceňuji kávu praženou na míru lokální pražírnou, to je krásně dotažený detail, co se často nevidí.



anýz a rorýs

„Příjemný prostor pro oběd i kávu“

Zeleninová sekaná? Ale jistě. A taky pivní speciály, lokální víno a dezert jako sladká tečka za veče snídání či obědem. Rafinované kombinace a exotické suroviny se snoubí s uvolněným kreativním prostředím. Výběrová káva tu hladí po duši a obsluha ví, že úsměv je sice zadarmo, přesto k nezaplacení.

Kpt. Jaroše 2670/12, Boskovice

+420 774 576 708

anyz-rorys.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Káva z lokální pražírny velké plus, nápoje na bázi matchy moc dobré. Hvězdičky přidávám za spolupráci s lokálními dodavateli a čerstvé kvalitní suroviny. Jídlo citlivě dozdobené a fotogenické.



Ba Saigon

„Pozitivní vibe, chuťový profil geniální“

Asijská kuchyně, kde první housle hrají vietnamské dobroty od bún bò nam bô po veganské variace. Tady jsou doma pojmy jako kimchi nebo koriandr. Tým umí skvěle poradit s jídlem i připravit vynikající kávu. Těšte se na hravé logo, panoramatická okna, útulno i nezbytnou kočku pro štěstí mávající pacičkou.

Pod Zámkem 2, Břeclav 2

+420 722 745 282

basaigon.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Moderní vietnamské bistro Břeclavi moc sluší! Menu drží pěkně pohromadě, nic v něm nechybí, nic není navíc. Je vidět, že nad ním přemýšlel někdo, kdo se v asijské kuchyni vyzná. A prostředí? Skvělé.



Bistro Park Šlapanice

„Pivo skvěle ošetřené, kotleta fantastická“

Dům v parku získal cenu za povedenou architekturu. Sídli v něm knihovna a bistro, které si rádo hraje s tím, co příroda zrovna navařila. Proslulý tatarák a vepřovou panenku kreativně doplňuje rozmanité polední menu. Perfektně načepovanou Tchyni či sklenku moravského vychutnávejte na zahrádce v náručí parku.

Riegrova 1930, Šlapanice u Brna

+420 739 625 388

bistropark.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Tohle bylo krásné překvapení! Líbí se mi, že si tu na nic nehrají. Výletní restaurace do puntíku splňuje, co chcete od výletní restaurace. K tomu úplně skvělý personál a bezkonkurenční prostředí parku.



Bistro v trávě

„Sofistikovaná občerstvovna s bohatým menu“

Za svým jménem si stojí. Na piknikové dece v trávě kouzlí o sobotách a nedělích snídani v trávě. Podávají se třeba nadýchané lívance. Obklopené poli, sady a vinohrady si děti hrají na hřišti, zatímco rodiče relaxují nad sklenkou vín od Knollu. Ideální místo pro celou rodinu a výletníky po Velkopavlovicku.

Zelnice 1212/72, Velké Pavlovice

+420 776 221 674

bistrovtrave.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Posezení má neskutečné kouzlo, skvělá je i teráska z druhé strany s výhledem na sousední sad. Dokonalá letní oáza. Dobroty chutné, poctivé, hezky servírované. Tohle se opravdu povedlo.



Bistrograf

„Neuvěřitelně povedená nabídka dezertů“

Přízemí secesní budovy je zasvěcené kinematografii. Videopůjčovnu nahradil Bistrograf, kde servírují vynikající jídlo, sametovou kávu a obsluha hosty jen hejčká. Vyladěný interiér prozaňuje žlutá barva a bar zdobí hravé ilustrace Matúše Maťátka. Kulinární dojmy korunujte těmi filmovými v místním kině Svět...

Havlíčková 968/7, Znojmo

+420 515 261 271

kinoznojmo.cz/bistrograf

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Podnik kombinuje kavárnu, restauraci a bistro. Má moc příjemnou atmosféru, která i díky nabídce od jídla přes dezerty po koktejly vybízí k dlouhému zastavení.



Bystrá Židle

„Moc povedená teráska, hotová instagramovka“

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

Nádražní 135, Židlochovice

+420 775 160 277

bystrazidle.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Devízou podniku jsou originální akce zaměřené na různé světové kuchyně. A menu ve standardní nabídce skvěle ladí s konceptem.



Mikuláš bistro

„Z jídla tu budete unešení!“

Půvabná záležitost v nejkrásnější části historického Znojma. V létě nemáte šanci odolat a k posezení si vyberete dvorek jak vystřížený z přímořského městečka někde ve Středomoří. Zážitek doladí fantastický oběd z farmářských surovin, vína od lokálních vinařů, káva i každý den čerstvě napečené dezerty.

Staré Město 109/1, Znojmo 2

+420 733 722 884

mikulasznojmo.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Jednoduché menu hraje chutěmi. Už při jeho prohlížení bylo jasné, že tohle bude zážitek. Akcentuje vše důležité: popisuje suroviny, vypichuje, s jakými dodavateli kuchyň pracuje.



Popie's

„Jídlo naprosto dokonalé – nejen chutí“

Uvnitř elegantní klenba se špetkou moderné, na zahrádce středomořský vibe. Lucie a František stvořili chrám požitků. Své brunch bistro zasvětili chuťovým buňkám a co jde, to pečou, nakládají, kvasí a zavařují sami. Od snových croissantů po šunku a nakládanou zeleninu. Na snídani tady se vzpomíná ještě u večeře.

Husova 52, Mikulov na Moravě

+420 730 506 951

popies.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Oceňuji kávu od skvělé pražírny Dak, která podnik povyšuje ještě o úroveň výš. Presentace jídel i nápojů naprosto bezchybná, radost pohledět! Sem se rozhodně vrátím.



→ KAVÁRNY A CUKRÁRNY



48°16° CAFÉ BAR

„Z nápojů nám spadla brada“

Dvoupodlažní kavárna v domě U hodináře (se) inspiruje skandinávským stylem života. Jednoduchost a klid prostupuje jižanský vánek, víno, slunce. Servíruje se výhled na mikulovské náměstí, drobná jídla, dezerty, vína a drinky od mimosy po Arnoldovy elektrolyty. Přes den vládne chill out, večer barová nálada.

Náměstí 19/31, Mikulov na Moravě

+420 721 900 055

4816cafebar.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Menu je promyšlené, originální. Ale žádné slepé kopírování trendů. K tomu nejmilejší obsluha široko daleko. Podnik, kam bych šel, pokud bych se do Mikulova vydal na jednu jedinou kávu.



Black Bakery

„Místní dezerty jsou umělecká díla“

Na nejlepší croissant už nemusíte do ciziny. Zakladatelka Tereza přinesla ze svých cest do rodných Bučovic kousek Kanady. A taky domácí croissanty a focaccie. Voní tu káva od pražírny Rebel Bean, oko vábí půvabné zákusky inspirované světovými cukráři. Kosmopolitní atmosféra svádí k vychutnávání lokálních vín.

U Škol 1145, Bučovice

+420 777 932 022

blackbakery.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Cold brew z kešské kávy mě vyloženě nadchlo. Křupavé croissanty obložené naslano a delikátní dezerty Pavlova nebo Hnízdo byly zážitek, co zlepší i vysloveně špatný den.



Dobrota kafe

„Příprava kávy je na vysoké úrovni“

Na velké věci a příjemnou atmosféru stačí málo. Uvnitř je kavárna maličká, a tak se život odehrává spíš venku. Cool prostor s graffiti na stěnách a pohodlné posezení funguje skvěle, v pasáži to žije. Hipsterský kavárenský ráz a retro výzdoba baví i starší generace. Hosty a kávu tu hýčkají krásně.

J. Palacha 2921/3, Břeclav

+420 735 007 104

dobrotakafe.cz



OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Dobrota je místo, kam se vydávám jako první, když dorazím do Břeclavi. Lidi, co v Dobrotě pracují, to opravdu baví, a je to znát. Cold brew bylo naprosto boží a kynutí šneci prostě top.



Hostina Valtice

„Návštěva byla dokonalým pohazením“

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

nám. Svobody 3, Valtice

+420 608 810 808

FB: cafehostina



OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Místní dezerty jsou must have ke skvěle připravené kávě. Zahrádka i interiér nádherné, vtipné označení toalet jako pohádkový přístěnek pod schody Harryho Pottera pobavil.



Kafe&Květina

„Lokální dezerty chutnaly famózně!“

Vychutnat si dortík v objetí květin v bývalé kavárně? Ano, prosím. Už zahrádka vás naladí přímo zenově a při vstupu do kavárny se ocitáte na exotické dovolené v přímořské oáze. Milovníkům boho a koloniálního stylu oči přecházejí. Tohle je místo pro emoce, radost a voňavou kávu. Cyklisté i pejsci maximálně vítáni.

Vrbátky 153/84, Svatobořice

+420 775 112 510

FB: KafeKvětina

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Kromě výběrovky z respektované brněnské pražírny The Roses nás nadchly domácí limo s osobitými detaily v chuti. K tomu naprosto jedinečné prostředí, kde je stále co objevovat.



Kavárna naSladko

„Vysoká úroveň napříč celým sortimentem“

Rodinná kavárnička kouzlí tak krásné domácí zákusky, že lépe snad už jen chutnají. Bohatýrské zmrzlinové menu hlásí kromě smetanového potěšení osvěžující kombo jako grep s granátovým jablíčkem. Ale naslano to tu umí taky. Na brunch v podobě luxusního vejce Benedikt nebo wrapu budete vzpomínat dlouho.

Husova 1192, Miroslav

+420 734 200 012

FB: NaSladko

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Kafe bylo super, o dezertech ani nemluvě, personál milý a pozorný. Atmosféra kavárny působí vřele. Pokud udrží laťku, je možné, že se tam přestěhuju. Skvělí jsou.



moji

„Tady to dopoledne rozhodně tepe!“

Espresso, funky filtr nebo silné cold brew, které vás nakopne na celý den? To umí i zdejší snídane. Tým moji baví fermentovat, vymýšlet netradiční kombinace, prostě si hrát. Bazírují na sezónnosti a lokálnosti. A po přírodních vínech vás nebude nazítří bolet hlava, i když ne-zůstanete u jedné skleničky.

Svobody 240/4, Mikulov na Moravě

+420 602 166 924

mojimoji.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Je to místo, kam se chodí na dobrou kávu i příjemnou atmosféru. Obsluha nepřekonatelná, koláče božské, chuťová a vizuální kompozice brunchů společně s nádobím naprosto epesní.



Pawlowitz na kávu a oddych

„K domácím dezertům říkám: bravo!“

Místo, kde se vám zastaví čas. A bude to náramné. Andrea s Jiřím si splnili sen a teď ho plní svým hostům. Místo, které patří rodině po generace, proměnili v rajskou zahradu. V kavárničce, penzionu i na dvorku hraje přím bílá, kterou zateplují přírodní materiály, vůně čerstvě pražené kávy a domácích dezertů.

Hlavní 8/13, Velké Pavlovice

+420 723 731 917

pawlowitz.cz/kavarna

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Po snídani se jen zaprášilo, opravdu zážitek. Flat white ve vesnickém hrníčku výborný, domácí medovník odzbrojující. A personál? Srdcaři. Taková atmosféra se nedá naučit, ta je upřímná.



Rosa Cafe

„Zahrádka s výhledem je top“

Blankytně modré dveře vedou k nebeskému zážitku. K proslulé kávě od QB coffee roasters se podávají domácí zákusky a sendviče. Speciály jako malinová matcha či pampeliškový espresso tonic se mění s ročním obdobím. A lokální víno od Musila chutná nejlépe na zahrádce s výhledem na mystický klášter Rosa coeli.

Růžová 107/24, Dolní Kounice

+420 724 885 882

FB: rosacafe.dk

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Filtrovaná káva voněla po meruňkách, lahodné espresso dokonale hrálo s mlékem. Osvěžující nealko drinky krásně navázaly na kávový zážitek. A za designové pojetí místa tleskám vestoje.



Votruba kafe

„Zažili jsme ryzí moravskou pohostinnost“

Každý den aspoň kousek dobrého! Hlásá místní krédo. Dobroty z převážně lokálních surovin připravují pěkně před vašima očima. Prostor s barem ostatně vypadá jako kuchyň u babičky nebo doma u maminky. A v tomto rodinném duchu tu hosty hýčkají. Poradí s výběrem a prozradí i recept na místní laskominy.

Na Bráně 228/2, Ochoz u Brna

+420 739 203 752

votruba-kafe.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Už při vstupu je patrné, že kavárna úspěšně buduje silnou sousedskou komunitu. Také dezerty a drobná jídla udělaly dojem. Na hodnocení personálu mi nestačí hvězdičky. Krása.



→ VINAŘSTVÍ A VINNÉ GALERIE



Mlýn Hrušky

„Nádherně pojatý, až dechberoucí prostor“

Kdysi mlýn, dnes chrám vína a dobrého jídla, je-hož koncept ladili top gastronomičtí odborníci. Cihlové zdi a dřevěný strop zútulňují velkorysý prostor, kde si vychutnáte vína z Moravy i kurátorský výběr ze světa. Na své si ale přijdou i kávoví a pivní milci. Hruštičkou na dortu je krásný nadčasový design.

U Zbrojnice 587, Hrušky

+420 605 479 767

mlynhrusky.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Dokonale opravený starý mlýn plný vkusných dekorací, květů a krásného skla, neb majitel zároveň spoluvlastní sklárny Květná. K tomu vynikající vína – klasika, naturální i hvězdná jména.



Kafé Sklep

„Sympatické café na krásném místě“

V typickém interiéru vrbeckého sklepa zažijete jedinečný vibe a vychutnáte vína rodinného vinařství i výběrovou kávu pražírny Rebelbean. Parádní dobroty z vybraných surovin od lokálních dodavatelů budete váhat nakousnout, protože vše vypadá jak umělecké dílo. Ale jak ochutnáte, nedokážete přestat.

Vrbice u Břeclavi

+420 774 433 499

vinobarina.cz/kafe

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Menší nabídce vín rodinného vinařství Bařina zdárně sekunduje skvělá, krásně servírovaná výběrová káva. Dobroty se točí kolem místních producentů, a to je ideál.



Knoll: Na kávu & pohárek

„Posezení pod stromy – prostě nádhera“

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

21. dubna 702, Lednice

+420 728 681 117

vinarstvi-knoll.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Výborná káva a víno. Skvělé obložené chleby, ten s burratou byl famózní. Nealko od fresh džusu po nabídku kávy, čajů a domácích limo ideální pro celou rodinu.



LONT winebar & kavárna

„Parádní výběr lokálních vinařství“

Milujete kávu či víno? Že jste na obojí? Podnik se zahrádkou na mikulovském náměstí to má stejné. Pod bělostnými oblouky historického domu proto servírují výběrovku z pražírny Coffeesquare i lokální vína včetně naturálních. K tomu dobroty k zakousnutí jako obložený kváskový chléb nebo buchtý honzovky.

Náměstí 206/16, Mikulov

+420 731 106 399

lontmikulov.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Zajímavá, výhradně menší vinařství včetně méně známých jmen. Káva velmi solidní, výběr zákusků i klasických prkének pestrý, k dispozici hromada poutavých knih a deskovek.



Moravský sommelier

„Vína i dobroty míchají na míru“

Břeclavský wine bar Moravský sommelier® není velký rozměry, ale vybranou nabídkou desítek vín, která do portfolia kurátorsky vybírá sommelier Libor Nazarčuk. Snoubí je s dalšími chuťovými požitky, a tak si užijete lokální paštiky a sýry, lanžhotské klobásky od Hakaly nebo dýňová jádra od Herůfkových.

Kpt. Jaroše 3, Břeclav

+420 606 202 595

moravskysommelier.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Útulno mimo centrum. Solidní nabídku po skle doplňuje samoobslužný automat včetně exkluzivnějších vín. Obsluha rozmazluje a otevře jakoukoliv láhev z nabídky bez příplatku.



Pohár vínobar

„Duch hippies, atmosféra staré čajovny“

Do vinotéky vinařů Hustopečska se chodí na skvělé víno a hřejivou atmosféru, kterou kouzlí půvabný dvorek, bar a klenutý sklep. Na jednom místě ochutnáte všechna vína z okolí od desítky vinařů. Obsluha vás nenechá tápat, co ochutnat dobrého. Nechybí káva a lokální produkty, co skvěle pasují k vínu.

Mrštíkova 12, Hustopeče u Brna

+420 607 171 649

eshop.vochustopecko.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Kolekce vín na skleničku pestrá, podporující kvalitní vinaře VOC Hustopečsko – jedna parta, ale fajn stylistický rozptyl. Lokální tapas taky prima pestré. K tomu příjemná atmosféra a milá obsluha.



Veltinium 1874

„Uvnitř je to vrchol útulnosti“

Na cyklostezce Pálavou v poetickém degustačním sklepě vinařství Vinofol najdete svatyni pro odpočinek od letního žáru. Projíždíte-li autem či na kole, zahrádka vás bude svádět k zastavení. Nebraňte se. Hýčkájící obsluha vás osvěží moštem či limčou, k vínu naservíruje sýrové prénko a ke kávě kus dortu.

U Venuše 142, Horní Věstonice-Březí u Mikulova

+420 601 089 516

veltinium.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Oceňuji kvalitní nealko, dobrou kávu i krásně sestavené menu pochutin, které v letních měsících hezky doplňuje řemeslná zmrzlina. Vinařství má i vlastní dealkoholizovaná vína.



Vinařství Červinka

„Krásné místo, víno i káva“

Winebar rodinného vinařství mixuje kvalitní architekturu s vínem a pohodou, co se dá krájet jak dortíky servírované ke kávě. Z panoramatických oken máte epesní výhled na Pálavské vrchy, víno z nich ochutnáte na skleničku i z vínomatu. Venkovní posezení korunuji křesílka v trávě a páteční grilování s hudbou.

Morušová 243, Horní Věstonice

+420 777 787 475

vinoteka-cervinka.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Tady se v Čejkovicích slušně najíte a vychutnáte si dobré víno. Taký levandulová i malinová domácí limo byly vynikající. Střelcovy domácí paštiky a trhaná masa nás vyloženě nadchly.



Vinařství LAHOFER

„Tady potěší laika i vínomilce“

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

Vinice 579, Dobšice

+420 702 203 093

lahofer.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Extrémní výběr vín na skleničku od etablovaných vinařství, nabídka pochutin pestrá – slané dobroty i zákusky, výborná kopřivová limonáda i espresso. Velkorysý prostor stojí za návštěvu.



Vinařství Škrobák

„Výborná vína výborného vinařství“

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

Příhon 942, Čejkovice

+420 601 201 339

vinoskrobak.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Protože jde o plnohodnotné bistro, je nabídka jídel skvělá, dezerty jsou pohádkové. A víno? Podnik nabízí kolem 30 vzorků vinařství Škrobák v poměrně velkém rozptylu stylů, vybere si každý.



→ PIVNICE A PIVOVARY



Frankies Chmelotéka

„Mega příjemný podnik s top atmosférou“

Chrám prvotřídního moku desítek českých i zahraničních pivovarů pro vyznavače klasiky i šíleností, kde se ani štamgasti nenudí. Na čepu se střídá osmička piv včetně těch z místního pivovaru Frankies. Útulné prostředí craftového baru s nádhernými panoramatickými okny korunuje dokonalá zahrádka.

J. Palacha 122/6, Břeclav

+420 601 553 307

frankies.cz

OTEVŘENO:



VOJÁČKOVÁNÍ HODNOTITELÉ:

Rozmanitá nabídka vlastních, cizích i zahraničních kousků z malých i velkých pivovarů. Piva ve vynikající kvalitě, nejvíc mě oslovilo IPL Taiyo. Personál milý i k dětem a hafanům.



Dráteník Pub

„Pivovárek, kde se cítíte vítáni“

Začalo to vařením piva doma v hrnci. Dnes mají táta se synem pivovar. Vaří spodně kvašená piva plzeňského typu z tuzemského chmele i svrchně kvašená piva z chmele ze všech koutů světa. Jejich pivovarská hospoda se zahrádkou podává Dráteníka v nejlepší kondici. Atmosféra rodinná, nálada povznášející.

Za Sokolovnou 9, Dobšice

+420 732 492 400

pivovar-dratenik.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Velmi útulná „podzemní“ hospoda. Ležák se zeleným čajem a citronem nestandardní, ale moc zajímavý. Příjemně překvapila nabídka vlastního nealko piva. Trhané vepřové bylo fakt dobré.



Genius Noci

„Luxusní, pivům nebylo co vytknout!“

Potomci jednoho z majitelů navázali na historii pivovaru z 16. století. Maličká pivnice u starého panského pivovaru je útulná, nechybí zahrádka ani terasa s výhledem na kostel. Od pátku do neděle se na čepu střídá pestré kvarteto piv. Zkouší tu zajímavé styly, srdcovkou majitelů je silný Honeymoon.

nám. Palackého 30, Lomnice

+420 777 002 451

geniusnoci.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Za pár korun host dostane excelentní piva. Speciál Čarovná – bylinný red Ale s nádhernou barvou i kořenitou chutí – v kombinaci s atmosférou místa učaruje... Ostatní piva též.



Hospoda na Dědině

„Útulná hospůdka s famózní kuchyní“

Půvabný kraj vína ukrývá pivní bonbonek. Poetická vesnická pivnice kombinuje dřevo a útulno a hlavně parádně vychlazené pivo s luxusní domácí kuchyní. Na čepu najdete vždy kousky z lokálních pivovarů jako Bratčice, Oslavany, Padochov nebo Ivančice. Cyklisty potěší velkorysá zastíněná zahrádka.

Nové Bránice 7, Nové Bránice

+420 777 064 273

hospodanadedine.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Parádně načepovaný ležák z Pacovského pivovaru, vychlazené sklo, krásná hladinka, top vůně i chuť, opravdu jak z pivovarského sklepa – značí správnou péči o pivní hospodářství.



Hospoda Na obecní

„Sympatická hospoda, kde chcete posedět“

Plzeňská hospoda nabízí pro zpestření i méně tradiční piva. Čepují hladinku, šnyt, mlíko, ale taky čochtana. Sídli v kulturním domě, obsluha je laskavá, hraje se tu kulečnick, v létě se griluje, sousedsky to žije. Z blízké cysklostezky sem vezměte děti na hřiště a na zahrádce s pergolou doplňte kalorie.

Gen. Šimka 1463/53, Břeclav

+420 724 202 759

naobecní.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Vysoce nadstandardní aspekt na čistotu pivního skla i celého baru. Piva výborně ošetřena, nabídka široká a skvělá, dobroty k pivu jako nivové koule vynikající. Personál obrovsky pohostinný.



Klášterní pivovar Porta Coeli

„Tenhle pivní zážitek naprostá pecka!“

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

Pivovarská 1002, Předklášteří

+420 739 913 156

vorkloster.cz/#pivovar

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Excelentní piva v nádherných klášterních prostorách a zahradách. Až neuvěřitelná rozmanitost, servírování úžasné. Co doušek, to krok do pivního ráje. Jídlo rovněž nebeské.



Old Cock Čepárna

„Super schovaný klenot ve Znojmě!“

Tohle je místo, kde se čepuje tekutý zrní pro opravdový fajšmekry. K tomu si užijete tuplák humoru a objevování kohoutích motivů, které najdete od pípy po toalety. Tady vám pivní hřebínek nespadne! Zlatavý mok vaří Old Cock Beerhouse pár kohoutích skoků odtud, hlavu složíte vedle v moderním Old Cock Castle.

Velká Mikulášská 4/40, Znojmo

+420 606 435 355

oldcock.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Ochutnány Lajna, Brko, Koks, Exot a Pipka. Piva skvěle ošetřená a správně načepovaná. Chuťově pecka. A útulná klidná zahrádka na nádvoříčku? To je skutečně nádhera.



Pivovar Ivančice

„Krásný pivovárek se skvělou polohou“

Rodinný řemeslný pivovar točí spodně i svrchně kvašené pivo v ohromně elegantních prostorách. Pivovarnická rodina žije heslem: Pivo má být radost pro všechny! A tak stvořili milé místo pro setkávání u dobrého moku. Dáte si Rénu Ale či Alfonse? Nebo přijďte na kávu, oběd z nej surovin a domácí zmrzku.

Kounická 86, Ivančice

+420 601 010 133

pivovarivancice.cz



OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Piva v super kondici a obecně moc dobrá. Velmi mě oslovil ejl Réna, lahvová Ivančická Desítka taky skvělá. Jídlo formou bistra z vedlejšího stánku bylo lákavé.



Pivovar Lednice

„Naprosto dokonalé degustační menu“

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

Břeclavská 368, Lednice

+420 778 982 882

pivovarlednice.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Radost posedět. Piva vynikající, moderně pojaté pokrmy též. Profi personál uměl doporučit vhodná piva k jídlu. Dala jsem si Brown Ale s tiramisu a bylo to krásné párování.



Řemeslný Minipivovar DUBŇÁK

„Načepování i péče o sklo příkladné“

Jediná restaurace v ČR s vlastním minipivovarem a pražírnou kávy. Milá teráska ve vnitřním dvorku vítá cyklisty i psí doprovod, interiér protepluje spousta dřeva a světla. Fandí tu hokeji, dobrému jídlu, pivu a kávě. Velké porce, polévka jak od maminky a pěkný výběr čepovaných piv i těch v lahvích na doma.

Nádražní 7/5, Dubňany – U Kače

+420 735 351 408

FB: ukace.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Taková ta restaurace se zahrádkou, kde chceš sesednout z kola a dát si poctivý oběd a dobré orosené. Piva ve velmi dobré kondici, chuťově výborná, káva taky super.



→ MALÉ GASTROZASTÁVKY



Průjezd*32

„Parádní gastro koncept, co dává smysl“

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

Veverské Knínice 32, Veverské Knínice

+420 602 888 769

FB: prujezd32

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Moderní gastronomie, která dává kredit české kuchyni. Jídlo, atmosféra a přístup k hostům je něco, na co jen tak nezapomenu. Kdybych žil poblíž, jsem tu každou sobotu i neděli.



Café Zastávka

„Perfektní nápoje, dezerty i milá obsluha“

Tyrkysová kavárna v autobusové zastávce kouzlí dokonale piknikovou atmosféru pod stromy v parku u kostela. Posezení na dece, knížky k zapůjčení a obsluha, co poradí kam v okolí. Holky Zastávkový doplní váš kofeinový deficit a neodoláte ani jejich dezertům či poctivé točené zmrzlíně.

Pasohlávky, U kostela, Pasohlávky

+420 721 764 757

FB: pasocafezastavka

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Je znát zkušenost práce s výběrovkou. Precizním dortům nechyběla křupavá vrstva uvnitř, ovocná vrstva, skvělý korpus. Ideál na rychlou zastávku i delší posezení na dece.



CafeSTOP

„Hezká světová i česká cukrařina“

Místo pro zpomalení, kde si odpočinou velcí i malí. U kávového krámku odstartujte výlet brunchem nebo udělejte sladkou tečku na jeho konci. Na stojáka, vsedě u dřevěných stolků či na dece v trávě vychutnávejte italskou výběrovou kávu s domácím zákuskem. Děti baví poctivá zmrzka a dětský koutek.

Čejč

+420 773 600 750

IN: cafestop_cejc

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Sezónnost i trendy tu hned vidíte – podle čerstvého ovoce na dezertech nebo u drinků, jako jsou ochucená matcha, espresso tonic či orange. Byla to moc příjemná zastávka.



Container Cafe

„Skvělý vibe, koncept jídla super“

Může být industriální kontejner romantický? A jak! Dřevo, zeleň a dekorace se postaraly o malý zázrak. Interiér láká k posezení nad brunchem, dortíkem s výběrovou kávou a lokálními víny. Natočí vám pivo, namíchají drink. Prostornou zahrádku milují děti i cyklisté, místní zmrzlinu milují všichni.

Nádražní 690, Hrušovany nad Jev.

+420 702 039 424

FB: zmrzlinahrusovany

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Moderní nabídka brunchů, sezónnost a trendy na jedničku. Od talířů po malinový prach na buchtíčkách vše vypadalo skvěle a kreativně. Krásný podnik s pestrou nabídkou.



GAB Bakery

„Fantastická řemeslná pekárna, pečivo úžasné“

Řemeslnou pekárnu i po přestěhování z vinic do Hodonína provází neodolatelná vůně a věhlas. Kuchař z michelinských restaurací peče s milovanou ženou božský kváskový chléb a další pečivo jako italskou focacciu. Ale štamgasti sem chodí hřešit i nasladko! Třeba cruffin, fúze muffinu a croissantu, je hvězdný.

Masarykovo nám. 259/13, Hodonín 1

+420 776 665 837

glozbakery.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Pekárna by z fleku mohla být v Praze, Budapešti či Paříži. Tam jsem podobně skvěle připravené pečivo měla. Tohle už není jen o pečení. Sladké pečivo tu mění v luxusní dezerty.



Kutloch

„Parádní cyklistická příležitost k odpočinku“

Místo snů pro dobítí energie i elektrokol, když brázdíte Nové Mlýny. Milují tu taky děti a psy. Tak vypadá sousedská útulnost, když dostane hmotnou podobu. Spousta dřeva, sluneční plachty, pískoviště, do toho voní levandule. Dorty a slané dobroty korunuje výběrová káva, lokální piva a (ne)vinné drinky.

Podzahrady 509, Šakvice

+420 724 549 421

kutloch.fun

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Gulášovka byla prvotřídní, hotdog s náloží čerstvé zeleniny a vlastním uzeným cigárem povitý, tiramisu s citrusovým twistem nečekané a svěží. Cítila jsem se tu moc dobře.



La Tera Café

„Tady se peče a vaří s láskou“

Sem se chodí na domácí větrníky, poke bowl hrající barvami, povedený latte art i čepované prosecco. Šik černo-bílý interiér protepluje světlé dřevo a sametová křesílka, vitrína s dezerty evokuje výlohu klenotnictví. Oko estéta nadchne i vkusný dětský koutek, posezení venku ocení nejen cyklisté.

nám. Na Městečku 116, Veverská Bítýška

+420 725 106 656

FB: La-Tera-Cafe-Bistro

OTEVŘENO:



VYJÁDRĚNÍ HODNOTITELE:

Podnik je kvalitou, službami i sortimentem na malé město nadstandard. Boršč i signature poke bowl, to byla bohatá nálož čerstvých surovin. K tomu mají krásné dezerty.



Odboč na hřiště

„Můj smash byl opravdu skvělý“

Řemeslné burgery, pořádné pivo a přátelská atmosféra. Kvůli tomu se vyplatí odbočit na hrušovské hřiště. Místní mančaft spojuje vášeň pro poctivé jídlo. Do nadýchané bulky proto putuje maso z farmy Škodovi, nadchnou vás domácí omáčky i hranolky. Čepovanou Plzeň a Radegast tu opravdu hýčkají.

Jízdárenská 684, Hrušovany u Brna

+420 604 532 744

odbocnahrste.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Top burgery! Jídlo je tu na vysoké úrovni a určitě se vyplatí si sem zajet, pokud je člověk v okolí. A kdybych přišla fandit, budu nadšená.



Točená u kluků

„Zmrzlina opravdu stojí za zastávku“

Temná borůvka, smetanově slaná karamel, rafinovaná mandarinka s tvarohem. Pokaždé vás svede jiná! Bezlepkovou zmrzku prostou dochucovadel i barviv vyrábí sami. A co sami nevyrábí, na to mají okolní machry od rodinné pražírny kávy po dorty z Babiččiny cukrárny. Mlsat můžete na místě, posezení nechybí.

dětské hřiště - u kašny, Městečko, Rajhrad

+420 775 209 649

tocenaukluku.cz

OTEVŘENO:



VYJÁDŘENÍ HODNOTITELE:

Moc se mi líbilo zapojení a prezentace regionálních produktů, třeba sirupů. Meruňková zmrzlina byla krásně ovocná a mascarpone krémová. Dohromady ještě lepší.



Restaurant Essens

„Zážitková gastronomie z říše snů“

V Hraničním záměčku Lednicko-valtického areálu servírují fine dining v nejvyšší kvalitě. Výhradně regionální ingredience, část si v areálu sami pěstují. Mise zní: zasytit na nej úrovni a probudit i spící chuťové pohárky, k tomu obrovský výběr vín. Michelinská hvězda zářící na jihu Moravy!

K Záměčku 16, Hlohovec u Břeclavi

+420 730 575 555

restaurantessens.com

**TOP
TIP**

OTEVŘENO:



A kdo nominoval?

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

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

Své favority nominovali starostové měst a obcí jižní Moravy.

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

A samozřejmě nesměly chybět nominace od odborníků, kteří se v turistickém ruchu skvěle vyznají. Své tipy přidaly DMO.

Seznamte se, hodnotící komise:

RESTAURACE

Robert Loos, šéfkuchař

Stážoval ve špičkových evropských restauracích po boku michelinských borců. Pracoval v předních pražských restauracích a hotelech, například jako šéfkuchař restaurace Aromi nebo junior sous-chef hotelu Alcron. Božské vaření propaguje i na kurzech, třeba o legendách italské kuchyně.

Petra Tajovský Pospěchová, gastro novinářka a blogerka

Vystudovaná socioložka coby novinářka píše pro *He-roïne*, *Finmag* či *Vital* a svůj blog *Pospěška u plotny*. Vyšel jí kulinárně-národopisný *Atlas chutí Čech, Moravy a Slezska*, naučná *Kniha plná jídla* a *Outdoorová kuchařka*. Pořádá workshopy o dějinách jídla, kulinární udržitelnosti a výživě pro děti i dospělé.

Martin Staněk, šéfkuchař

Jako Creative Chef působil v projektu Perfect Canteen a Cibule Bistro. Své know-how předává nadšencům na kurzech a jako šéfkuchař kulinářského týmu v Gastro Mach vaří rozvoj nových technologií a gastro řešení. S Národním týmem kuchařů a cukrářů AKC ČR reprezentuje ČR na mezinárodních soutěžích.

BISTRA

Martin Ballaty, gulmistr

Zakladatel a duchovní otec sociálního podniku GULE Food Truck, který zaměstnává osoby s handicapem. Jejich posláním je rozdávat radost skrze koblížky a kávu, ale taky bořit pomyslné bariéry o zaměstnávání lidí s postižením – neb dokážou konkurovat „zdravým provozům“ v nadšení, rychlosti i kvalitě.

Miroslav Michálek, moderátor a blogger

Moderátor ranní show na Frekvenci 1, který na sociálních sítích coby Moderátor na cestách přináší tipy na výlety po českých městech a jejich okolí, včetně gastro tipů od pivovarů po kavárny. Na kole cestuje taky po evropských zemích, odkud opět hlásí nejen zasvěcené gastro (v)tipy.

Sára Goldbergerová, šéfredaktorka magazínu Hrot

V časopisech a online magazínech se jídlu věnuje přes dekádu. Kromě šéfování Hrotu je autorkou gastronomického newsletteru Hot Food, kde informuje o horkých novinkách české gastro scény. I když má tematicky široký záběr, gastronomie ji pořád baví nejvíc. Podobně jako vše, co souvisí s Japonskem.

Radim Pavlík, coffee-blogger

Ke kávě se dostal díky práci obchodníka, k níž patří schůzky právě v kavárnách. Krom pražení či přípravy ho chytla i filozofie jednotlivých podniků, objevil výběrovou kávu. Má rád lidi, co ji tvoří, jejich příběhy. Začal cestovat po kavárnách a představovat je na Instagramu v Kavárenském průvodci.

Tereza Šnerchová, architektka, majitelka mosa kafe

Vede architektonický ateliér. Svět výběrové kávy roky vnímala jen coby náročný konzument. V Třebíči jí chyběl podnik s jasnou koncepcí, a tak v historickém měšťanském domě otevřela espresso bar. Baví ji komunita kolem a v podnicích hledá silnou stopu místa, vřelou pohostinnost i poctivý princip.

Slávka Hepnar Hladíková, novinářka a blogerka

Autorka blogu Deník malé kavárnice píše coby novinářka o tématech pestrých jak druhy kávy. Však má za sebou skoro deset let provozu tří pražských kaváren. Gastronomii tak vnímá očima hosta i z pohledu provozní reality. V(ěř)í, že detaily rozhodující o úspěšnosti podniku je potřeba prověřit praxí.

PIVNICE A PIVOVARY

Tomáš Erlich, předseda Sdružení přátel piva

Od roku 2002 předseda organizace Sdružení přátel piva. Letitý propagátor pивní rozmanitosti a pивní kultury, neúnavný degustátor, pořadatel zážitkových pивních degustací a her, autor pивní rulety. Organizuje pивní výlety po celé Evropě, (nejen) pивovarské exkurze, tematické přednášky i jiné akce.

Šárka Grguričová, co-founder pivovaru Brewnicorn

Evangelistka craftového piva se pro pivo nadchla při vysokoškolské exkurzi v Budvaru. Přes obchod a marketing velkého pivovaru se dostala k vlastní cestě a spolupřevzala Pivovar Antoř. Od 2026 stojí za projektem létajícího pivovaru Brewnicorn, kde s vášní posouvá hranice pивní kreativity.

Vojtěch Pátek, šéf a sládek pivovaru v Liboci

Ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském se děl také v degustační komisi a udělal si rekvalifikační kurz na pivo. Prošel několika pivovary jako Řevnice nebo Bohemia Goose. Pak rozjel po tátovi pivovar na Praze 6, kde vaří pivo i celý provoz. Nebrání se ani dobrému vínu. Avšak nepije, degustuje.

Peter Opet, hudebník a vínomilec

Skladatel, textař a hráč na trubku v kapele Polemic. Píše knížky pro děti a mládež. Mezinárodní degustátor vína, youtuber a propagátor krásy hlavně českých a slovenských vín v podcastu *Na dúšok s Petkom*. Milovník přírody, sporták, vášnivý houbař... ale taky zapálený trojnásobný táta.

Jan Čerovský, programátor a wine blogger

Povoláním programátor prchající přes dvě dekády od algoritmů do světa vína, destilátů a gastronomie. Miluje šumivá vína, klasické ryzlinky, propaguje moravské červené, vyhledává poctivou rukodělnou produkci z ČR i celého světa a příběhy skryté za ní. O vinných zážitcích píše blog jizni-svah.cz.

Stanislav Soukup, spolumajitel Veltlinu Praha

Vínu se věnuje přes dvě dekády, 15 let jako spolumajitel vinného baru v Karlíně s mezinárodním věhlasem a e-shopu s autentickými víny VELTLIN. Pomáhal rozvíbat domácí naturální scénu, protože... naturální víno je trendy už 8 tisíc let! Dodnes učí podniky napříč Českem, jak s těmito víny pracovat.

MALÉ GASTROZASTÁVKY

Jakub Lašek, šéfkuchař a majitel Tsurí sushi & fusion

Působil v Norsku a dovednosti dál rozvíjel v japonských restauracích, včetně michelinských. Sklidil technickou preciznost i hlubší pochopení surovin, sezónnosti a respektu k tradičním postupům. Jeho ostravská Tsurí je postavená právě na kombinaci autentického sushi a moderní asijské fusion kuchyně.

Jakub Hrbáček, barman a majitel baru The Keep

Rodák ze Vsetína s inženýrským titulem z podnikové ekonomiky, co nasbíral gastro zkušenosti na Novém Zélandu, v Nizozemsku a hlavně v Kanadě, kde se našel v práci za barem. V Olomouci poté vybudoval koktejlový bar The Keep, kde mísí originální drinky s kanadskou pohostinností a útulným prostředím.

Budějčanda, českobudějovická instagramerka

Autorka knihy Procházky Českými Budějovicemi už víc než 7 let sdílí na sociálních sítích jako Budějčanda to nejzajímavější z Českých Budějovic a okolí – od novinek a tipů na výlety po kulturní dění. Nejprostor věnuje srdeční záležitosti jménem gastronomie, která je top téma i mezi sledujícími.

System hodnocení:

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

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

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

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

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

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

MALÉ GASTROZASTÁVKY	max body
chuť, kvalita a pestrost nabídky	30
chuť a kvalita nápojů	20
prezentace jídla/nápojů, vzhled	15
personál (vystupování, znalosti)	15
prostředí a prezentace podniku	15
spolupráce s lokálními producenty	5
VÝSLEDEK	100

Kdo je na fotkách letošního Gourmetu?

Představujeme vám dámy, které ukazují v duchu jihomoravské kampaně zaměřené na ženy aneb „Tuhle dovolenou řídím já“ sílu a rozmanitost něžného pohlaví. Šestice žen s úžasným rozhledem reprezentuje jižní Moravu po svém a každá do toho dává celé srdce a celého člověka. Nebo ženu, chcete-li.

Klára Kollárová

Vínem a vším kolem něj žije už čtvrt století – posuzováním kvality, párováním vína a jídla, obchodem, prezentací, cestováním po vinařských zemích. Před lety se stala hlavní sommeliérkou La Degustation Boheme Bourgeoise i barů Vinograf, kde byla i jejich spolumajitelkou, dnes je národní sommeliérkou v Národním vinařském centru.

Sarah Horáková

Cestovatelka, tvůrkyně obsahu a influencerka, kterou možná znáte z 1. řady českých Zrádců, pracuje pro OKTAGON MMA. Prostřednictvím sociálních sítí sdílí cestovatelské zážitky, folklor, adrenalinové sporty a propojuje mladé nadšence prostřednictvím zahraničních zkušeností a projektů.

Vendula Jandová

Dlouholetá průvodkyně na zámku Lednice a pravá ruka místní kastelánky Ivany Holáskové. O zámku, jeho zahradách, minaretu, zvířatech v parku i vztahu původního rodu Lichtenštejnů k zámku ví první poslední. Při prohlídkách o tom dokáže vyprávět v češtině a angličtině tak zaslíbeně, že vtáhne i puberťáky.

Natalie Perkof

Umělkyně česko-ghanského původu vystudovala malbu, ale nezůstala jen u ní. Překračuje hranice malířství směrem k objektu, instalacím, videu, ale také designu. Vystavuje v ČR i zahraničí, studio má v Brně. Rodinné kořeny z jihomoravského venkova ji přivedly k farmaření a biozemědělství.

Věra Colledani

Milovnice historie, starých řemesel i současného designu pečuje o tradice. Etnografka a historička na volné noze je také zakladatelkou Muzea vesnického života v rodném Krumvíři. Ve spolupráci se Zuzanou Osako vytvořily pro jižní Moravu karetní hru zaměřenou na nehmotné dědictví.

Beáta Holá

Firemní psycholožka a podnikatelka, která žije rozvojem lidí v organizacích už 20 let. Je zakladatelkou Sladké tečky v Černíně u Znojma, iniciativy místních žen, které pečou dobroty na komunitní akce. Sílu čerpá Beáta z přírody sběrem bylin a jejich zpracováním do léčivých směsí, tinktur a masť.

Fotografie pro letošní Gourmet Jižní Morava vznikaly se ženami z jižní Moravy v jejich autentickém prostředí – tam, kde žijí, pracují nebo tvoří. Fotil jsem je s jídlem, které pěstují, vaří nebo milují; jindy mě k jeho volbě inspirovalo jejich prostředí. Zajímá mě jejich svět a osobnost, ale také možnost podívat se na obyčejnou situaci trochu jinak – s lehkostí.

Roman Franc, fotograf. Srpen 2026
romanfranc.cz

Projekt

GOURMET JIŽNÍ MORAVA

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

Autor image fotografií: Roman Franc

Copy: Jitka Kitner

Grafická úprava: Barbara Zemčík

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

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

jižní morava

jihomoravský kraj

B | R | N | O

TIC BRNO



gourmetjiznimorava.cz

2026

Již desátý průvodce
brněnskou gastronomií

gourmet
→ BRNO



Ochutnejte Brno!

Více informací na www.gourmetbrno.cz.

