

Pilsner Urquell
PUB GUIDE

www.pilsner-urquell.cz

PILSNER URQUELL PUB GUIDE 2010

Pilsner Urquell®
PUB GUIDE

2010 Jedinečný průvodce
100 nejoblíbenějších
hospod a restaurací
s Pilsner Urquell v ČR



OBSAH	1
ÚVODNÍ SLOVO	3
VÝVOJ PILSNER URQUELL PUB GUIDE	4
PILSNER URQUELL A GASTRONOMIE	6
PILSNER URQUELL A OSOBNOSTI	8
HISTORIE PILSNER URQUELL	10
RESTAURACE PILSNER URQUELL	12
UNIKÁTNÍ VÝROBNÍ PROCES PILSNER URQUELL	14
JAK DEGUSTOVAT PILSNER URQUELL	16
JAK TEDY CHUTNÁ PILSNER URQUELL?	17
NAČEPOVAT KVALITNÍ PILSNER URQUELL JE UMĚNÍ	18
PROHLÍDKA PIVOVARU	19
ENGLISH SUMMARY	20
CO JE TOP 100	24
TOP 10	26
TOP 10 - NEJLEPŠÍ PIVO	27
TOP 10 - NEJLEPŠÍ KUCHYNĚ	28
TOP 10 - NEJLEPŠÍ SLUŽBY	29
PŘEHLED TOP 100	30
REJSTŘÍK PODLE MĚST	130
REJSTŘÍK PODLE KRAJŮ	132
REJSTŘÍK PODLE NÁZVŮ	134
PILSNER URQUELL NA ROK ZDARMA!	136
ARCHY PRO RAZÍTKA	138



Vážení vyznavači Pilsner Urquell,

otevíráte další vydání Pilsner Urquell Pub Guide. Tento v pořadí již třetí průvodce nejoblíbenějšími hospodami a restauracemi vám opět představí TOP 100 podniků, které jste si sami zvolili na základě svých vlastních zkušeností a zážitků. A může být něco větší zárukou spokojenosti hostů než osobní doporučení?

Češi jsou družný národ, který k životu potřebuje setkávat se u dobrého jídla a pití. Proto asi každý z nás má někde tu svoji oblíbenou hospůdku. Každému přitom vyhovuje něco jiného, někdo má rád velké a živé podniky, jiný dá přednost klidnému romantickému prostředí, někomu se líbí extravagantní moderní interiéry, další si libuje ve středověkém sklepení. Od návštěvy restaurací ale návštěvníci očekávají jedno společné, svou vlastní spokojenost.

Stejně jako jsou desítky typů hospod, jsou i desítky druhů a značek piv. Ale pivo s velkým „P“ je jen jedno. Má přesně ten správný říz, jemné aroma žateckého chmele, harmonickou hořkost a plnou chuť, čistou jiskrnou barvu a bohatou pěnu – Pilsner Urquell.

Jeho jedinečná chuť by však správně nevynikla, pokud by pivo nebylo hostinským správně ošetřováno, čepováno a s láskou podáváno. Důležitou roli hraje i úroveň prostředí, obsluhy či kuchyně a celková atmosféra. Jen tam, kde těmto zdánlivým „maličkostem“ příkládají patřičný význam, se hosté cítí dobře a opakovaně usedají ke společnému stolu.

Přijměte nyní pozvání do stovky hospůdek a restaurací, kde tomu tak skutečně je!

Pilsner Urquell

Pilsner Urquell
PUB GUIDE

Pilsner Urquell Pub Guide má za cíl přispívat ke stálému zlepšování české pivní kultury a objevovat pravé bohatství hospod a restaurací. Dává totiž návštěvníkům možnost ocenit kvalitní podniky, kde poctivým přístupem k pivu a dalším servisem pečují o blaho zákazníka.

Pozitivní odezvu přinesl hned první ročník, následován úspěchy v dalších dvou letech. Doposud bylo na podporu hospod a restaurací zaregistrováno 285 tisíc hlasů, které významně dopomáhají k popularitě Pilsner Urquell Pub Guide. Projekt se tak dostává do stále většího povědomí veřejnosti. Je vysoce prestižní záležitostí pro zařazené provozovny a významnou motivací pro stovky dalších podniků, které by se rády v tomto tištěném průvodci objevily.

Pilsner Urquell Pub Guide se stále vyvíjí. Po dva roky probíhalo hlasování přes internet, od tohoto ročníku je možné hlasovat i prostřednictvím SMS. Vyhledávat a hodnotit hospody lze nově také přes mobilní web. Přátelé se mohou pohodlně svolat do nejoblíbenějších hospod i přes sociální síť Facebook v aplikaci Pojď na pivo.

Informace o aktuálním hlasování naleznete na www.pilsner-urquell.cz.





Pivo je zcela jedinečný nápoj, který zdaleka neslouží jen k osvěžení. Ve středověku mělo původně podobu řídké kaše, již se dodávaly příchutě různými surovinami, kořením či bylinami. Bylo považováno za hotovou potravu – „tekutý chléb“. Proto se zároveň používalo i jako surovina pro vaření.

Postupem času se však stalo společenským nápojem přispívajícím k vychutnání dobrého jídla. Není divu: hořké látky chmele jednak podporují chuť k jídlu, jednak napomáhají štěpení tuků, čímž zlepšují stravitelnost mnoha pokrmů. Pivo je také zdrojem optimální skladby minerálních látek. Dokonce, podobně jako u vína, vznikly v posledních letech teorie, jaké pivo ladí s jakým pokrmem.

Škála jídel, která se výborně doplňují s plzeňským pivem a která k typickým plzeňským hospůdkám neodmyslitelně patří, je velmi široká: od klasických utopenců, tlačanky, zavináčů či nakládaných sýrů přes různé zabijačkové speciality, guláše až po naše typické národní vepřo-knedlo-zelo. Novodobá gastronomie ale dnes k pivu nabízí mnohem rafinovanější chutě! A nemusí pro ně vůbec daleko, žádné exotické suroviny ani cizokrajná koření.

Na jídelničkách i luxusních podniků tak například nalezneme po selsku pečená vykostěná kolínka s cibulí a česnekem či marinovaná grilovaná vepřová žebírka s opečenou bagetkou. Lákavou lahůdkou bývá i dozlatova upečená kachnička nebo husa s bílým a červeným zelím, doplněná několika druhy knedlíků. Těžko se odolává i jemně vyuzené vepřové kýtě podávané s čerstvým strouhaným křenem, pikantní čalamádou a chlebovými tyčinkami. A což teprve taková jemně naškrabaná hovězí svičková v podobě pravého tatarského bifteku s voňavou česnekovou topinkou...

Ve výčtu by se dalo ještě dlouho pokračovat, ale o jídle je škoda mluvit jen tak, na-prázdko, jídlo se musí umět především vychutnat! A k tomu je nejlepším společníkem Pilsner Urquell.

V tomto průvodci vám na straně 28 přinášíme žebříček TOP 10 restaurací, které podle hlasování hostů uspokojí chutě víc než na jedničku.

Jedinečná kvalita a chuť Pilsner Urquell od samého začátku přitahovala osobnosti stejně originální jako pivo samo. Nad sklenicí zlatého nápoje se sněhobílou pěnou nacházeli inspiraci básníci a spisovatelé, výtvarníci a hudebníci, herci a zpěváci, diskuse nad ní vedli filozofové i politici. K těmto osobnostem patří velká jména jako J. Werich, J. Voskovec, J. Ježek, V. Burian, W. Matuška, B. Hrabal, ...

Láskou k Pilsner Urquell se může pochlubit také řada známých postav veřejného života i v současnosti. Zeptali jsme se jich, do jakých hospod chodí na plzeňské pivo nejraději.

„Na pivo zajdu nejraději do restaurace Hany Bany ve Veleslavínově ulici v Praze na Starém Městě. Scházejí se tady studenti i bývalí studenti a mí kamarádi z UMPRUM. Je to typická hospoda s naprosto neuvěřitelnými cenami na centrum Prahy.“

Ronny Plesl, designér

„Asi nejčastěji si dám pivo v PUOR restauraci Olympia v Praze Na Újezdě. Mám to kousek od ateliéru, mají tam vynikající plzeň a dobře tam vaří. Takže když chci pozvat hosty na pivo nebo na oběd, jdeme právě tam.“

Tono Stano, fotograf

„Na pivo chodím zřídka, ale nejčastěji u nás v Bratříkově do restaurace U Holínků. Mají tam vynikající plzeň. Majitel pan Holínka se výborně stará i o své hosty.“

Ondřej Havelka, hudebník, režisér, herec a skladatel

„Nejlepší pivo, co jsem v životě ochutnal, mají v plzeňské pivnici U Tygra. Dodnes nechápu, co přesně za touto jedinečnou kondicí piva stojí. Jen tanky to asi nebudou. Hodiny rozhovorů jsme vedli s kamarády na toto téma a u toho ‚vymlaskli‘ obligátních deset kousků“.

Roman Holý, zpěvák, frontman a producent skupin J.A.R. a Monkey Business

„Nejčastěji zavítám do restaurace Copretina v Korunní ulici na Praze 10. Mám to kousek z domova, je tam dobrá plzeň a hlavně dobrá společnost. Sedávám s námi například Plzeňák Honza Vyčítal. Když jsem na chalupě na Karlštejně, chodívám do hospody Na Nádraží, kde je dle mého nejlepší plznička.“

Václav Kotek, herec Divadla Jára Cimrmana

„Když jsem v Písku na Filmové akademii, zajdu si na plzeň k Reinerům.“

Miroslav Ondříček, kameraman a patron Filmové akademie v Písku

„Na pivo se dostanu zřídka, ale je pravda, že mne občas vytáhne na pivo syn Felix do restaurace U Hrocha. Pivo tam mají vynikající.“

Felix Slováček, hudebník a skladatel

„Občas jezdím do Plzně na střelnici a vždycky si rád zajdu na večeri a pivo přímo do pivovaru do restaurace Na Spilce. Mají tam výborné jídlo, které se hodí k plzeňskému pivu. Kamarádi z jiných zemí po mně často chtějí, abych jim od nás dovezl pivo Pilsner Urquell. Když se pak sejdeme příležitostně v Plzni, zavedu je právě do restaurace Na Spilce a všichni si pochvalují tamní příjemnou atmosféru i výborné pivo z tanku.“

David Kostecký, sportovní střelec, zlatý medailista z OH 2008 v Pekingu

„Jediné pivo, které piju, je plzeň. Chodím na ni do mé nejoblíbenější restaurace U Jelínků. Je to tak už dlouho a nic se na mém vztahu k tomuto podniku za léta nezměnilo a měnit nebude.“

Jaromír Hanzlík, herec

„Pilsner Urquell je pro mě spjat se dvěma hospodami. Jsem z Litoměřic a tam se kdysi podával Pilsner Urquell U Petříků. Nejenže tam bylo široko daleko nejlepší pivo, ale byla to jediná hospoda, kam chodily i holky. A kde nebyly holky, tam jsem za mlada nechodil. Když zajedu do rodného města a je čas jít na pivo, zajdu tam. Ve společnosti Miloše Formana jsem se dostal do pařížské hospody Chez L'ami Louis, kde jsem si pochutnal na starofrancouzské kuchyni a na českém pivu. V tu chvíli člověk pocítí i trochu té hrdosti a od té doby vyhlížím ve skutečně dobrých restauracích jen plzeňské.“

Miloslav Šmídaj, český filmový producent, režisér a scenárista

„Já zrovna nejsem velký pivař, ale výtečnou plzeň jsem měl tuhle v nové restauraci Lokál v Dlouhé ulici v Praze. Tam mají totiž tank hned pod pípu, takže ta trubka je dlouhá sotva metr, a to je na chuti piva opravdu znát. A ta hospoda je půvabná, takové retro 70. let, doporučuji navštívit.“

Marek Eben, moderátor, skladatel a písničkář



První pivo vzniklo náhodou – přirozeným zkvašením zrna. Připravovalo se už ve starověkém Sumeru před více než 6 000 lety. Základ vaření je celá staletí stejný, jen se postupem času zdokonaloval.

V Čechách pochází první písemná zmínka o pivu z 10. století, ale až v roce 1842 se začalo vařit v nově vybudovaném Měšťanském pivovaru v Plzni pivo, které se stalo legendou: plzeňské, pilsner či přesněji Pilsner Urquell. Světly ležák vzniklý metodou spodního kvašení se podařilo vytvořit bavorskému sládkovi Josefu Grollovi.

Podnětem k postavení nového pivovaru v Plzni se stalo „Vyzvání právovárečných měšťanů ku vystavení vlastnické výroby“ z roku 1839, v němž se apelovalo na nutnost zlepšení kvality plzeňského piva. Místo pro stavbu bylo vybráno na tehdejším předměstí Bubeneč, které mělo optimální přístup ke kvalitní pramenité vodě a pískovcové podloží pro vybudování sklepů.

První várku uvařil Josef Groll přesně 5. října 1842. Netrvalo dlouho a plzeňské pivo se začalo prodávat nejen doma, ale také v zahraničí. V roce 1853 se čepovalo již v 35 pražských hostincích, v roce 1856 se začalo prodávat ve Vídni a v roce 1862 dobylo Paříž. O pár let později, kdy začala fungovat Česká západní dráha, export vzrostl tak, že v roce 1865 se už tři čtvrtiny vyrobeného piva vyvážely. Do Spojených států se dostalo poprvé v roce 1873.

Po mnoho let bylo pivo známo pod názvem Plzeňské pivo. Ale sláva, kterou získávalo svojí nenapodobitelnou chutí, lákala samozřejmě mnoho podvodníků. Snaha zabránit výrobě různých imitací vedla v roce 1859 k registraci první ochranné známky – Plzeňské pivo. V roce 1898 se jméno změnilo na Pilsner Urquell.

Pivovar se během dalších let se stoupající poptávkou po pivu modernizoval a rostl. V roce 1878 F. Křížik sestrojil v Plzni svou obloukovou lampu a již od roku 1881 využíval výdobytek elektrického osvětlení i pivovar. Ještě rok předtím byly k pivovaru přivedeny koleje, a tím se stal jediným na světě s vlastní železniční vlečkou. V roce 1885 pak plzeňští pivovarníci poprvé vyzkoušeli umělé chlazení.

U příležitosti 50. výročí výroby Pilsner Urquell dalo město v roce 1892 postavit velkolepou bránu, která se později stala jedním ze symbolů značky, a městský znak zdobí etikety Pilsner Urquell dodnes.

Před první světovou válkou v roce 1913 výstav přesáhl hranici milionu hektolitřů, pivovar dosáhl svého obchodního zastoupení v 34 zemích a pořídil si své první automobily. V roce 1927 byl už Pilsner Urquell jedním z nejpobulárnějších piv v Evropě.

Rozmach pivovaru zastavila 2. světová válka a po znárodnění stát sloučil pivovary západních Čech do jednoho. Po pádu komunismu v roce 1989 přešel pivovar pod správcovství druhé největší světové pivovarnické skupiny SABMiller. Nové investice do vybavení směřovaly v roce 1992–1993 do instalace cylindrokónických tanků pro kvašení a zrání piva a v roce 1997 do stavby nové lahvovny.

Dnes je pivovar živým a dynamickým místem, kde se prolíná tradiční výrobní postup s nejmodernějšími technologiemi pivovarnictví a Grollův mistrovský objev piva Pilsner Urquell z roku 1842 je tak uchovávan i v novém tisíciletí.





K jedinečnému pivu patří také jedinečné prostředí. V České republice existuje několik restauračních řetězců s Pilsner Urquell, které dokázaly skvěle skloubit bohatou historií unikátního prémiového piva s moderním životním stylem a nabídnout tak místo k setkávání lidem toužícím po originalitě.

V roce 1995 vznikl první koncept Pilsner Urquell Original Restaurant – PUOR. Interiéry franchisingových restaurací tohoto typu ctí především dobu a styl. Mezi charakteristické znaky patří masivní výčep, kterému dominuje měděné víko varné nádoby, dalším prvkem jsou různé druhy sezení. Z materiálů převládá poctivé dubové dřevo, mosaz a měď, mezi barvami vedou příjemné odstíny zelené.

Od roku 1996 u nás funguje další typ restaurací – Švejk restauranty. Vytvoření stylového prostoru dýchajícího „starými dobrými časy“ potvrzuje, že jeden z důležitých momentů pro výběr restaurace je její atmosféra. Možná trochu idealizovanou, ale zcela jistě neopakovatelnou „vůni“ počátku minulého století zde prezentuje úsměv, nadhled a klid legendárního dobrého vojáka Švejka. Příslovný duch doby Rakouska-Uherska a první republiky připomíná množství kreslených obrázků se švejkovskými motivy a citáty.

Moderní restaurace 21. století s nadčasovým designem přinesl v roce 2005 první The PUB – Pilsner Unique Bar. Vnitřní prostory The PUBů jsou promyšleny do každíčkého detailu a charakteristický je pro ně světově unikátní systém samoobslužných výčepů. Hosté si čepují pivo sami přímo u stolu a obsluhu si přivolají pomocí dotykových panelů. Tento originální nápad ve spojení s nejmodernějšími informačními technologiemi poskytuje ohromné možnosti na poli pohostinství, zábavy a komunikace. Interaktivní systém totiž umožňuje propojit mezi sebou všechny The PUBs.

I když je každý z výše uvedených typů restaurací takřka uměleckým dílem, pro to, aby „plzeňská hospoda“ byla živým místem setkávání moderních lidí, je prvořadá kvalitní obsluha a samozřejmě bezvadná chuť Pilsner Urquell i podávaných jídel.

V současné době najdete v České republice 20 PUOR restaurací, 4 jsou v Rusku a další ve švédském Malmö. Švejk restaurantů byste u nás napočítali 40, The PUB barů 10. Přestože se všechny tyto provozovny drží určitého konceptu, každá z nich je unikátní. Svým hostům nabízí jednu společnou záruku – vždy zde dostanete dokonalý a správně ošetřený Pilsner Urquell.

Pilsner Urquell zůstává od svého vzniku v roce 1842 stále stejně dokonalý. Kvalita místních surovin a uchování unikátních prvků výrobního procesu, tak jak byly nastaveny prvním sládkem Josefem Grollem, daly světu nový druh piva, které se stalo trvalým vzorem a inspirací pro sládky na celém světě.

Proces výroby piva má 3 základní kroky:

1/ Sladování

V zrnech ječmene se sladováním, tj. řízeným klíčením, vytvoří enzymy, které umožní přeměnu rezervních látek zrna, škrobu a bílkovin na jednodušší látky (jako jsou zkvasitelné cukry a aminokyseliny, potřebné pro výživu kvasinek) a následně zkvašení cukrů za vzniku mladého a posléze hotového piva. Slad je „duše piva“. Plzeňský světlý typ sladu a plzeňská měkká voda se staly světově uznávanými pojmy.

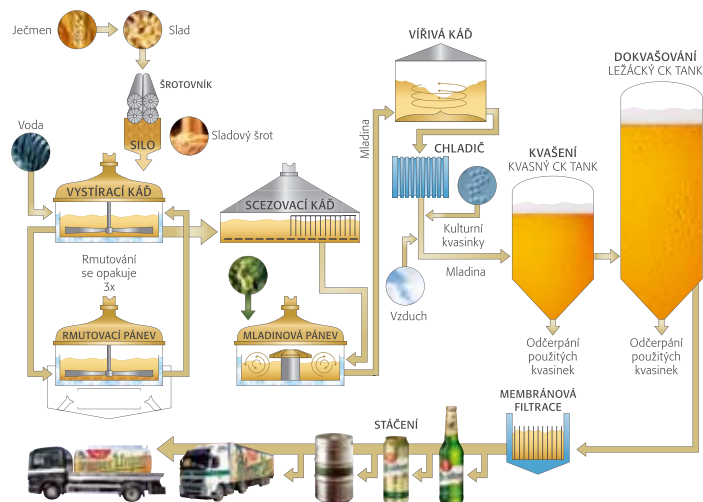
2/ Příprava mladiny

Ve varně se připraví ze sladu roztok cukrů – sladina, která se povaří s chmelem a vzniká mladina.

3/ Kvašení a zrání

Zchladená, vyčerpaná a okysličená mladina se prokvasí za pomoci kulturních kvasinek na mladé (zelené) pivo, které dozrává při nízké teplotě na lahodný nápoj, po němž tělo i duše pookřeje.

Proces výroby piva Pilsner Urquell



Za těmito jednoduchými větami se skrývají tisíce enzymatických reakcí, které ovlivňuje nejen sládek, ale i přírodní podmínky. Úkolem a uměním sládky je, aby za všech okolností připravil pivo, které uspokojí chuťové buňky i těch nejnáročnějších konzumentů. V celé historii výroby piva Pilsner Urquell se uchovaly a dodnes dodržují unikátní technologické prvky, které činí toto pivo zcela výjimečným a přinášejí dnešním konzumentům stejné pozitivky jako generaci našich prapradědů.

Voda

Důležitou surovinou pro jedinečné pivo Pilsner Urquell je měkká plzeňská voda. Má nízkou hladinu minerálů a přírodních solí a téměř nulové obsahy dusičnanů. Je čerpána z pěti vlastních studní s hloubkou až 100 m. Její kvalita se stala vzorem jakosti vod pro přípravu světlých ležáků na celém světě.

Slad

Klíčový pro světově proslulou zlatou barvu je slad. Pro výrobu Pilsner Urquell se připravuje ve vlastní sladovně speciální, méně rozluštěná, forma sladu ze tří vytypovaných odrůd dvouřadého jarního ječmene.

Chmel

Většinu charakteristické hořkosti dává pivu chmel. Žatecký poloraný červeňák, používaný pro získání jemného chmelového aroma a příjemné, jadrné hořkosti podněcující milovníka k dalším douškům, je tradičně spjat s výrobou piva Pilsner Urquell.

Varný proces

Příprava sladiny na varně vybavené měděnými nádobami s přímým otopem je dnes unikátním postupem nejen v naší zemi, ale na celém světě. Plameny o teplotě až 600 °C šlehající pod dny pánví vytvářejí během povařování rmutů (kašovitě suspenze sladové drti a vody) barevné látky, udělující hotovému pivu nejen krásnou zlatou barvu, ale pro toto pivo i typickou karamelově-sladovou chuť a vůni. Na rozdíl od ostatních piv se sladina piva Pilsner Urquell získává opakovaným trojnásobným povařováním. Dochází tak k účinnějšímu rozpuštění látek ze sladu a k vyšší jadrnosti piva.

Kvašení a zrání

Kvašení a zrání jsou pro vznikající nápoj velmi důležité. Mladé pivo trpělivě kvasí při teplotách do 9 °C pomocí unikátního kmene kvasinek. Těmito kvasinkami nedisponuje žádný jiný pivovar na světě. Doba dokvašování mladého piva je stejná jako za dob prvního sládky. Pivo zraje v teplotě -1 °C do té doby, než začne vykazovat potřebný chuťový profil.



Pilsner Urquell má obsah alkoholu 4,4% a nepatří mezi výrazně silná piva. Disponuje však vyrovnanou silou hořkosti (pocházející z chmele) a přirozenou sladkostí (vnesenou sladem). Říkáme, že jde o mocnou kombinaci, ne však silnou. Chmelové aroma Pilsner Urquell připravuje patro na potěšení z plné chuti.

Zvedněte sklenici proti světlu a pozorujte zářivou zlatou barvu v plném odstínu, která je pro Pilsner Urquell tak charakteristická! Vychutnejte si pohled na čistou bělost a krémovou strukturu pěny a nechte pivo jemně kroužit ve sklenici, aby pustilo část svého aroma a vy jste pocítili jeho výjimečnost.

Jemně zatočte sklenici, aby se uvolnilo chmelové aroma a sladký buket. Zvedněte sklenici k nosu a ústům a hluboce vdechněte.

Dejte si první doušek Pilsner Urquell, ale nepolkněte ho hned. Nechte ho, aby se dotkl každé části vašich úst. Dýchejte nosem, dokud nepolknete. Vnímejte na patru jeho mimořádně lahodný sladový tón: poměrně plný, ale mírný a stravitelný, což zvyšuje pitelnost tohoto plzeňského piva. Je výsledkem působení tří faktorů: měkké vody, kvalitního ječmene a trojnásobného rmutovacího procesu.

Chmelové aroma plzeňského piva má typické vlastnosti vybrané odrůdy žateckého chmele – voňavé, květinové a bylinné (v ústech připomíná heřmánek). Svěžest žateckého chmele umocňuje chuťový vjem a vyvažuje sladkost sladu jemnou nahořklostí.

Přirozená stálost chuti vám v ústech zůstane ještě chvíli poté, co svůj první doušek polknete. Tomu se říká „konec“. Jakmile jednou ochutnáte Pilsner Urquell, zůstane vám jeho chuť už navždy v mysli.



Porovnejte způsob, jakým vychutnáváte svůj Pilsner Urquell vy, s názorem profesionálních pivních degustátorů:

Pilsner Urquell – to je intenzivně chmelová, jemná hořkost snoubící se s medově sladkou, hnědou plností. Chuť začíná perlivým dotekem na jazyku, slibujícím hnědavou, medově ořechovou chuť následovanou sladovým tónem pražených zrn. Chuť chmele je výrazná, ne však překvapující nebo nečekaná... Jemná hořkost je vyvážená tóny teplého karamelu. Hořkost přináší povzbuzující pocit, jak se střídá vjem chladivého a teplého. Hořkost nikdy nepůsobí sama, doprovází ji jemná chuť sladu, kterou přináší krémová plnost. Doplňují ji příjemné pocity louskání oříšků.

Shrneme-li to, chuť Pilsner Urquell začíná intenzivní chutí žateckého chmele, snoubí se se sladovou sladkostí použitého sladu a vytváří harmonii hořkosti a krémové plnosti. Říkáme, že jde o mocnou kombinaci, ne však silnou. Unikátní chuť přinesla Pilsner Urquell v minulosti i současnosti řadu mezinárodních uznání a u odborníků patří mezi jedno z nejvíce ceněných piv.

Teď už jen zbývá popřát: Na zdraví!



Správné čepování Pilsner Urquell vyžaduje dodržení základních principů: dokonale čistou, perfektně vypláchnutou sklenici, čepování pod úhlem 45 stupňů a umístění kohoutu těsně pod hranu sklenice. Bezchybně načepované pivo má hustou pěnovou čepici vysokou 35 mm bez viditelných bublinek. Pro dokonalý požitek by se mělo servírovat v ideální teplotě 7 °C. Pokud je pivo příliš teplé, chutě mohou být příliš výrazné. Pokud je pivo příliš studené, delikátnost a komplexnost chutí je potlačena.

Čepování ze sudu

Čistou, čerstvě vypláchnutou sklenici je třeba držet pod úhlem 45 stupňů tak, aby pípa byla u vnitřního okraje sklenice. Pivo by mělo být načepováno najednou, po stěně sklenice, aby se zabránilo „zlomení“ jeho proudu a padání piva na dno sklenice z výšky.

Jakmile pivo vystoupí k okrajům sklenice, je nutné zavřít kohout a narovnat sklenici. Nyní máte krásné, chladné, jiskrně zlaté pivo. Poslední krok zajistí, aby Pilsner Urquell získal svou bohatou, krémovou bílou pěnu.

Zatlačení na pípu se aktivuje pěnič, kterým se vytvoří bohatá pěna: ta by měla být správně vysoká přibližně 35 mm. Pěnič vytváří tzv. „mokrou pěnu“ – hustou, čistě bílou pěnu tvořenou tak malými bublinkami, že je téměř není vidět a tím vytvoří nad pivem dokonalý a trvanlivý uzávěr. Pěna by měla být natolik hustá, aby kryla pivo až ke dnu. Perfektně natočený Pilsner Urquell zanechává s každým douškem na stěnách sklenice bílé lemuující kroužky.

Nalévání z láhve

Pilsner Urquell by se neměl nikdy pít přímo z láhve, jelikož se tak patřičným způsobem neuvolní chuť a aroma a nevytvoří se správná pěna.

Nalévání z láhve má stejné zásady jako čepování ze sudu. Začíná u čisté, vypláchnuté sklenice a dokonale vychlazeného piva. Držte sklenici pod úhlem 45 stupňů, láhev přiložte těsně k její hraně a pivo lijte po stěně sklenice. Pivo krásně rozpěňte, pěna by měla být natolik hustá, aby chránila pivo až na dno sklenice, slouží jako ochrana před oxidací (styk vzduchu s pivem snižuje senzorické vlastnosti piva).



PROHLÍDKY PIVOVARU PLZEŇSKÝ PRAZDROJ

*Setkání s legendou
Pilsner Urquell*



Zveme Vás na návštěvu pivovaru Plzeňský Prazdroj plnou zážitků a poznání. Návštěvnická trasa vede autentickými místy, kde se pivo Pilsner Urquell vyrábí od roku 1842. Během prohlídky navštívíte moderní stáčírnu s kapacitou 120 000 lahví/hod., unikátní expozici surovin, historickou i současnou varnu Pilsner Urquell a síň slávy, ukrývající nejvýznamnější památky pivovaru. Neodmyslitelným závěrem prohlídky je návštěva historických pivovarských sklepů a ochutnávka nefiltrovaného a nepasterizovaného piva Pilsner Urquell čepovaného přímo z dubových ležáckých sudů (pouze pro starší 18 let).



Plzeňský Prazdroj, a. s.
U Prazdroje 7, 304 97 Plzeň
Tel: +420 377 062 888
E-mail: visits@pilsner.sabmiller.com
www.prazdroj.cz

Pilsner Urquell
Visit

Introductory Word

The Pilsner Urquell Pub Guide 2010 is already the third guide to the most popular pubs and restaurants. Once again, it presents the TOP 100 places as rated by visitors on the basis of their own experience. And what could be a better guarantee of customer satisfaction than a personal recommendation? Everyone likes different things – some favour large and busy places, some prefer quiet romantic settings, some like extravagant modern interiors and others relish medieval cellars. However, everyone expects the same thing – their own satisfaction. Just like there are dozens of kinds of pubs, there are dozens of kinds and brands of beer. But there is only one lager that can be called the lager, one that has the right bite, fine aroma of Žatec hops, harmonious bitterness and full taste, clear and sparkling hue and rich foam – Pilsner Urquell. Its unique flavour would never stand out, though, if it did not receive proper care while being tapped and served.

The development of the Pilsner Urquell Pub Guide

The very first year of this consumer satisfaction polling immediately enjoyed a very positive reception and the total number of votes grows every year. In this way, the public's awareness of the project keeps growing, too. It has become a matter of prestige for the TOP 100 places, while it may be a great spur for hundreds of others who would also like to appear in this printed guide.

Pilsner Urquell and gastronomy

Beer is an entirely unique beverage that offers much more than mere refreshment. In the course of time beer has become a social drink helping people to enjoy good food. The bitter substances of hops enhance the appetite and help break down fats, which improves the digestibility of many meals.

The range of meals that go well with Pilsner lager and are associated with typical Pilsner pubs is very broad: from classical marinated sausage, brawn or marinated cheese, to many different pork specialities and goulash, to roasted pork with cabbage and dumplings, a Czech national dish. The menus also boast roasted pork knees prepared in the rural way with onion and garlic or many different kinds of marinated pork ribs.

Page 28 of this guide presents the TOP 10 restaurants, whose ability to satisfy one's taste buds is, according to customers' ratings, more than satisfactory.

Pilsner Urquell and personalities

The exceptional quality and taste of Pilsner Urquell has, since time immemorial, attracted figures as original as the beer itself. This list boasts figures such as Jan Werich, Jiří Voskovec, Jaroslav Ježek, Vlasta Burian, Waldemar Matuška, Bohumil Hrabal... A number of famous figures engaged in contemporary public life would also confess affection for

Pilsner Urquell: the beer has been enjoyed by e.g. Bill Clinton and Madeleine Albright in the company of former Czech president Václav Havel.

History of Pilsner Urquell

The basis of brewing lager has been the same for centuries; but the procedure has been perfected.

In Bohemia, the first written mention of beer dates from the 10th century, but the lager that became a legend was not brewed until 1842, in the newly built Citizens' Brewery in Pilsen. This pale lager made by the method of bottom fermenting was invented by Josef Groll, a Bavarian brewer.

He brewed the first batch on 5 October 1842 and the popularity of the lager soon spread far and wide. In 1853, 35 public houses in Prague had this lager on tap; it was sold in Vienna three years later and conquered Paris in 1862. It first reached the United States in 1873. In 1927 Pilsner Urquell was already one of Europe's most popular beers.

The boom was halted by the outbreak of World War II. After the fall of Communist rule (1989) the brewery was acquired by the world's second largest brewery group SABMiller.

Nowadays the brewery is a thriving and dynamic place where traditional production procedures go hand in hand with cutting-edge brewing technologies so that Groll's magnificent discovery of Pilsner Urquell lager can be preserved for the new century.

Pilsner Urquell restaurants

A unique beer deserves unique settings. The Czech Republic boasts several Pilsner Urquell restaurant chains catering to people with a desire for originality and a place to meet.

The first conception of a Pilsner Urquell Original Restaurant, PUOR, was launched in 1995. The interiors of these franchising restaurants respect especially the period and style. Švejk Restaurants represent another type of restaurants operated since 1996. A little idealised, those „good old days“ of the early twentieth century are presented with the smile, detachedness and calmness of the legendary good soldier Švejk. The concept of modern restaurants of the 21st century with a timeless design was first introduced by The PUB – Pilsner Unique Bar, with a unique system of self-service taps, in 2005.

At present, there are 20 PUOR restaurants, 40 Švejk restaurants and 10 The PUB bars in the Czech Republic.

Unique production process

The perfection of Pilsner Urquell has remained unchanged since its origination in 1842 – due to the quality of local raw materials and preservation of unique elements of the production process as they were set by the first chief brewer Josef Groll.

The process of brewing beer has 3 basic steps:

1/ Malting

The process of malting (controlled germination) produces enzymes that enable subsequent fermentation of the sugars, which produces the young beer. „Malt is the soul of beer“ – the light Pilsner malt and the soft water have become terms credited worldwide.

2/ Preparation of wort

A blend of saccharides, the wort is prepared in the brewing house and then boiled with hops.

3/ Fermentation and maturing

Cooled, aerated and oxygenised extract is fermented by cultural yeast resulting in the young (green) beer, which then matures at a low temperature.

Unique technological features that make this lager outstanding have been preserved during the entire history of brewing Pilsner Urquell lager, so contemporary consumers may feel the same delight as their grandfathers did.

Water

The soft Pilsner water with a low level of minerals and natural salts is an important raw material used in the production of Pilsner Urquell. It is drawn from the company's own wells reaching as deep as 100 m.

Malt

The malt is the crucial factor influencing the golden hue that is famous worldwide. Pilsner Urquell is made from three selected varieties of two-row spring barley, prepared in the company's own malting house.

Hops

Most of the characteristic bitterness of the lager is caused by the hops – Žatec semi-early red-bine hops used to produce a fine hops aroma as well as pleasant earthy bitterness.

Brewing process

The preparation of wort is a unique process not only in this country, but worldwide. While the mash (a blend of mashed malt and water) is being boiled flames of up to 600 °C licking the bottom of copper pots create colour substances that will yield not only the fair gold hue, but also the typical flavour and aroma of caramel and malt. Unlike other beers, the wort of Pilsner Urquell is the result of triple consecutive boiling.

Fermentation and maturing

The young beer is fermented at temperatures not exceeding 9 °C by a unique family of yeast that no other brewery anywhere in the world can boast. The lager matures at -1 °C until it acquires the desired flavour profile.

How to taste Pilsner Urquell

Pilsner Urquell has a volume of alcohol of 4.4 % and is not considerably strong. However, it offers a balanced bitterness and natural sweetness.

Raise the glass against the light and watch the full hue of the radiant golden colour, which is so typical of Pilsner Urquell. Turn the glass a little to release the hops aroma and sweet bouquet. Lift the glass to your nose and mouth and breathe in deeply. Then take your first sip of Pilsner Urquell, but do not swallow immediately. Let the lager caress every inch of your mouth. Breathe through the nose until you have swallowed. Perceive the exceptionally mellow malt tone it leaves on the palate: Quite full, but gentle and digestible, which makes this Pilsner lager all the more passable.

How does a Pilsner Urquell taste?

If you drink a Pilsner Urquell, the first thing you'll experience is the bubbly contact on your tongue promising a honey-sweet nutty flavour. This is followed by the malted tone of roasted grains. The taste of the Saaz hops is distinct, but not surprising or unexpected. The mild bitterness is balanced by the tone of warm caramel. This combination creates a perfect harmony of bitterness and creamy fullness.

Drawing Pilsner Urquell the proper way is an art

Tapping the beer from a keg

Tapping Pilsner Urquell the proper way requires adhering to basic principles: A perfectly clean and rinsed glass held at an angle of 45 degrees and positioned so that the tap is immediately under the brim of the glass.

Perfectly tapped lager has a thick cap of foam, 35 mm tall and without any visible bubbles. Every gulp leaves white circles skirting the sides of the glass. The ideal temperature guaranteeing a perfect experience is 7 °C. If the beer is too warm, its flavour may be too pronounced. If it is too cold, the delicacy and complexity of flavour may be suppressed.

Pouring the beer from a bottle

Pilsner Urquell should never be drunk directly from the bottle, for in this way its flavour and aroma will not open up and the right foamy cap will not form. Pouring the lager from a bottle must respect the same principles as tapping: beginning with a clean and rinsed glass and properly chilled beer.

Hold a glass at an angle of 45 degrees, put the bottle right to the brim and pour the beer down the side of the glass. Create a good head of foam; it should be thick enough to prevent the beer from oxidation down to the very bottom.

Pilsner Urquell®
PUB GUIDE

TOP
100



Patříme
k nejlepším! 2010

Pravé bohatství se skrývá uvnitř



Výběr TOP 100 je přehled nejoblíbenějších hospod a restaurací obsažený v této publikaci. Je sestaven na základě osobních zkušeností návštěvníků a spotřebitelů a jimi zaslanych hlasů přes SMS nebo na www.pilsner-urquell.cz.

Každý z podniků, který se o umístění v TOP 100 uchází, musí splnit následující požadavky:

- obdržet minimálně 100 hlasů
- získat průměrné hodnocení ze všech pěti kategorií vyšší než 3 hvězdičky
- nabízet Pilsner Urquell jako hlavní značku piva
- mít Certifikát za vynikající péči o čepované pivo nebo pravidelně provádět sanitaci výčepního zařízení a pivního potrubí

Seznam TOP 100 v Pilsner Urquell Pub Guide je řazen abecedně podle měst. Pro rychlejší orientaci jsme navíc přidali i rejstříky podle krajů a podle názvů restaurací. Možnosti a nabídku konkrétního podniku ilustrují fotografie a jednoduché ikony, přidány jsou i komentáře hlasujících a další užitečné informace.

TOP 10



Nejlepší z celkového pořadí nejoblíbenějších hospod a restaurací v tomto průvodci musí mít Certifikát za vynikající péči o čepované pivo a obdržet minimálně 500 hlasů. TOP 10 hospody a restaurace v jednotlivých kategoriích nejlepší pivo, nejlepší kuchyně a nejlepší služby musí získat minimálně 200 hlasů.

CERTIFIKÁT ZA VYNIKAJÍCÍ PÉČI



Nejvyšší ocenění, jaké Plzeňský Prazdroj uděluje za kvalitu podávaného piva. K získání certifikátu je nutné splnit náročné požadavky na čistotu pivního vedení, pravidelnou sanitaci odbornou firmou, pečlivé skladování a na správné čepování piva.

TANKOVÉ PIVO



Moderní systém čepování piva z nerezových tanků nabývá stále větší obliby, neboť má pozitivní vliv na kvalitu a trvanlivost nepasterizovaného piva. Při používání tohoto systému nepřichází pivo do kontaktu se vzduchem.

Vybrat tu nejlepší restauraci není vůbec jednoduché. Vždyť všechna kritéria hrají svou roli – pivo, kuchyně, prostředí, služby i nabídka možností jiného „vyžití“. Žebříček TOP 10 vám přináší 10 podniků, které ve výše uvedených kategoriích získaly nejvyšší průměr známek. Nejvyšší hodnocení ve všech kategoriích získaly tyto restaurace:*

#	Název	Hodnocení	Adresa	Strana
1	U Houbáře	4,22	Dukelských hrdinů 30, Praha 7	113
2	Restaurace U Reinerů	4,07	Heydukova 98, Písek	78
3	The PUB Plzeň II	4,00	Pražská 1, Plzeň	84
4	Restaurace Uctiváný Velbloud	3,99	Americká 20, Plzeň	81
5	Restaurace Na Spilce	3,95	U Prazdroje 7, Plzeň	80
6	Švejk restaurant U Formana	3,94	Česká 29, Brno	36
7	U Zlatého Tygra	3,93	Husova 17, Praha 1	100
8	Restaurace U Veverky	3,92	Eliášova 14, Praha 6	111
9	Pivnice U Rudolfiny	3,91	Křížovnická 10, Praha 1	92
10	Hotel Bílá Růže	3,90	Pražská 16, Poděbrady	86

* Nejlepší hodnocení v kategorii s podmínkou více jak 500 hlasů a Certifikátem za vynikající péči o čepované pivo.



Pivo je v hospodě hlavním středem pozornosti. Aby vynikly unikátní vlastnosti a prvotřídní chuť Pilsner Urquell, musí se o něj hospodský správně starat, čepovat a taky podávat hostům.

Nejvyšší známku hostů získalo pivo v těchto hospodách:*

#	Název	Hodnocení	Adresa	Strana
1	U Zlatého Tygra	4,69	Husova 17, Praha 1	100
2	Šenk Na Parkánu	4,56	Veleslavínova 4, Plzeň	82
3	Pivnice U Hrocha	4,52	Thunovská 10, Praha 1	90
4	Pivnice U Rudolfiny	4,50	Křížovnická 10, Praha 1	92
5	U Houbáře	4,47	Dukelských hrdinů 30, Praha 7	113
6	Hostinec U Bláhovky	4,40	Gorkého 54, Brno	32
7	U Pinkasů	4,37	Jungmannovo nám. 15/16, Praha 1	99
8	Restaurace U Reinerů	4,33	Heydukova 98, Písek	78
9	Švejk restaurant Malostranská pivnice	4,21	Cihelná 3/103, Praha 1	97
10	Švejk restaurant U Formana	4,16	Česká 29, Brno	36

* Nejlepší hodnocení v kategorii s podmínkou více jak 200 hlasů.



Posezení u piva by nebylo úplné bez nějaké té dobroty k zakousnutí. Ať už si vybereme dobře uleželou lahůdku studené kuchyně, nebo nás kuchař ohromí úžasnou luxusní specialitou, vždy musí být jídlo čerstvé a naservírované dle představ zákazníků.

Nejlépe hostům chutná v těchto restauracích:

#	Název	Hodnocení	Adresa	Strana
1	U Houbáře	4,31	Dukelských hrdinů 30, Praha 7	113
2	Restaurace U Reinerů	4,20	Heydukova 98, Písek	78
3	Pivnice U Rudolfiny	4,14	Křížovnická 10, Praha 1	92
4	Hostinec U Bláhovky	4,09	Gorkého 54, Brno	32
5	Švejk restaurant U Formana	4,01	Česká 29, Brno	36
6	Šenk Na Parkánu	3,97	Veleslavínova 4, Plzeň	82
7	Švejk restaurant Malostranská pivnice	3,94	Cihelná 3/103, Praha 1	97
8	U Zlatého Tygra	3,87	Husova 17, Praha 1	100
9	Pivnice U Hrocha	3,83	Thunovská 10, Praha 1	90
10	U Pinkasů	3,64	Jungmannovo nám. 15/16, Praha 1	99

* Nejlepší hodnocení v kategorii s podmínkou více jak 200 hlasů.



Pilsner Urquell je ve správné hospodě zárukou vynikající chuti a kvality. Celková atmosféra podniku, především pak zájem, pozornost a profesionalita obsluhy, udělají z návštěvy neopakovatelný zážitek.

Nejlépe se hosté cítí v těchto podnicích:

#	Název	Hodnocení	Adresa	Strana
1	U Houbáře	4,25	Dukelských hrdinů 30, Praha 7	113
2	Restaurace U Reinerů	4,09	Heydukova 98, Písek	78
3	Pivnice U Hrocha	4,04	Thunovská 10, Praha 1	90
4	Pivnice U Rudolfiny	4,02	Křížovnická 10, Praha 1	92
5	Švejk restaurant U Formana	3,97	Česká 29, Brno	36
6	Hostinec U Bláhovky	3,96	Gorkého 54, Brno	32
7	U Zlatého Tygra	3,91	Husova 17, Praha 1	100
8	Švejk restaurant Malostranská pivnice	3,86	Cihelná 3/103, Praha 1	97
9	U Pinkasů	3,73	Jungmannovo nám. 15/16, Praha 1	99
10	Šenk Na Parkánu	3,70	Veleslavínova 4, Plzeň	82

* Nejlepší hodnocení v kategorii s podmínkou více jak 200 hlasů.



Klasická městská hospoda

Restaurace, kde se dá v poklidu posedět, povykládat a něco dobrého zakousnout nebo oslavit různá jubilea. Nabídka jídel je vždy sestavována podle různých kritérií jako je roční období či postavení hvězd na obloze. K dobrému jídlu samozřejmě patří skvěle vychlazený Pilsner Urquell.

Komentáře hlasujících:

Skvělé pivo a rychlá obsluha, co víc si přát.

Nejlepší pivečko v Benešově a skvělá kuchyně.

Velice rád sem zajdu a dám si jedno.

Dukelská 1734
256 01 Benešov
www.cernykun.cz
Tel.: 317 722 637

Otevírací doba: Po – So: 10 – 23, Ne: 10 – 21



Pivo	3,9	4,3	Pivo
Služby	3,8	4,0	Služby
Prostředí	4,0	4,1	Prostředí
Kuchyně	4,0	4,0	Kuchyně
Vyžití	3,8	3,7	Vyžití
CELKEM	3,9	4,0	CELKEM

Originální švejkovská hospoda

Spisovatel Jaroslav Hašek by se asi divil, jak si jeho dobrý voják Švejk skvěle vede v 21. století. Rakousko-Uhersko a „císařpán“ jsou vděčnou kulisou franchisingového konceptu Švejk restaurantů, který staví na této atmosféře. V hlavní roli je vždy Pilsner Urquell a tradiční česká kuchyně.

Komentáře hlasujících:

Doporučuji. Příjemné, dobré, pohodové.

Dobré pivo, pravá česká atmosféra, příjemná obsluha.

Výborná hospůdka, výborné pivko, přijdu zas.

Masarykovo náměstí 7
256 01 Benešov
www.uzimu.zde.cz
Tel.: 317 725 566

Otevírací doba: Po – So: 10 – 23, Ne: zavřeno



Počet míst: 100



Česká a mezinárodní
kuchyně



Stravenky



Počet míst: 40



Salonek: 30 míst



Česká a mezinárodní
kuchyně



Projekce



Stravenky



Zahrádka:
50 míst



Proslulá pilsenská pivnice v Brně

Hospoda, kde se léta nic nemění a hosté jsou tomu rádi. Natolik, že když neseženou místo u stolu, klidně postávají s pivem na chodníku a debatují o životě před hospodou. Někomu může připadat plná hospoda hodně hlučná, ale jsou lidé, kteří ten hluk přímo milují, protože zdejší pilsen je bezkonkurenční. A personál se navíc postará i o vše, co k pivu patří.

Komentáře hlasujících:

Vzpomínám si, jak se tato restaurace objevila v příkladu výrokové logiky u našeho přednášejícího, která se měla negovat a zněla: Kdo má rád pilsen, chodí na Bláhovku.

Není co dodat. Prostě „bába“. Nejlepší pivo a pinklové. Nejlepší koleno, nejlepší hospoda v Brně.

Super pro nedělní relaxaci, pokaždé se tam těším a vždy je to tam jiné. Tak hlavně ať se vždy všichni ve zdraví sejdeme.

Gorkého 54
602 00 Brno
Tel.: 543 233 310
Otevírací doba: Po – Ne: 12 – 24



Pivo	4,4
Služby	4,0
Prostředí	3,6
Kuchyně	4,1
Vyžití	3,3
CELKEM	3,9



Pivo	4,2
Služby	3,9
Prostředí	4,0
Kuchyně	4,1
Vyžití	3,2
CELKEM	3,9

Originální sklepní hospoda

V jednoduchosti je krása – věděl ten, kdo zařizoval tyto prostory. Proto ponechal cihlový „tunel“ v jeho pravé podobě. Sklepní prostory jsou doplněny jen kovanými svítilny a malůvkami starých motivů tam, kde cihlové zdi končí. Moderní 21. století evokují nerezové tanky, v nichž si tady čepovaný Pilsner Urquell zachovává stejně dokonalou chuť jako v pivovaru.

Komentáře hlasujících:

Super. Prostě pivo!!!!!!

Pěkný prostředí, pivko, a hlavně jídlo.

Pivčo cool a tataráček nepopsatelný!

Hlinky 48

602 00 Brno

www.zeleznaruze.cz

Tel.: 543 212 363, 777 265 361

Otevírací doba: Po – So: 11 – 24, Ne: zavřeno



Počet míst: 50



Česká kuchyně,
chutovky k pivu



Počet míst: 140



Salonek: 25 míst



Česká kuchyně,
grilované speciality



Projekce



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
70 míst



Stylová pizzerie

Restaurace Pizza Zakki v těsné blízkosti centra funguje od roku 2001. Interiér s přírodními materiály a doplňky je příjemný na pohled, pžeňské je dobře ošetřené, takže nic nebrání, abyste si tady pochutnali na vynikající házené pizze, italských těstovinách a salátech nebo na klasické české kuchyni.

Komentáře hlasujících:

Skvělá kuchyně, ačkoliv se zde kuchaři střídají. Prostředí příjemné, pivo dobré a vyžití díky sledování přípravy pizzy dostatečné.

Mňam, mňam, mňam! Ty porce salátů jsou až neuvěřitelné! U zeleniny je opravdu poznat, že je čerstvá. Pizza, na které se nešetří surovinami, taky nej a navíc slepy pro stálé zákazníky a jídlo až domů. Už se těším, jak si zase objedná.

Výborná pizza, pěkné prostředí.

Antonínská 30
602 00 Brno
www.pizzazakki.cz
Tel.: 549 257 209, 603 796 236
Otevírací doba: Po – Čt: 11 – 23,
Pá – So: 11 – 23.30, Ne: 11 – 23



Pivo	3,8	4,3	Pivo
Služby	4,0	3,9	Služby
Prostředí	4,1	3,7	Prostředí
Kuchyně	4,5	4,0	Kuchyně
Vyžití	2,9	3,2	Vyžití
CELKEM	3,9	3,8	CELKEM

Legend Pub Franty Kocourka

Velmi stylové prostředí, jaké jinde hned tak nenajdete. Barvy stěn i textilií jsou sladěné „tón v tónu“, všude visí desítky fotografií legendárního brněňského siláka Franty Kocourka. A asi budete mít problém – vybrat si jen jednu z mnoha lákavých specialit mistra kuchaře.

Komentáře hlasujících:

Mají fantastický žebra!!

Snad nej pivnice na severu Brna, ještě k tomu dobře vaří.

Vy! jsme tu sice jen na jedno, ale nakonec jsem platil skoro pětikilo. Z toho usuzuji, že tu točí dobře.

Provazníkova 40
613 00 Brno

www.drevenaruze.cz
Tel.: 545 245 050, 777 265 363
Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 24



Počet míst: 30



Italská a česká kuchyně



Stravenky



Počet míst: 150



Česká kuchyně



Televize



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
50 míst



Originální švejkovská hospoda

Švejk restaurant U Formana najdete v secesním domě v centru Brna – v přízemí je klasická česká pivnice a v první patře restaurace. Dřevem obložený interiér ve stylu hospod z první republiky doplňují nezbytné malované obrázky dobrého vojáka Švejka. K tankovému pivu dostanete typické české nakládané pochoutky, vaří se tady ale i oblíbené „hotovky“ a minutkové speciality.

Komentáře hlasujících:

Já si myslím, že je to skvělá hospůdka. Ta rekonstrukce těžce prospěla... super.

Opravdu jsem si pochutnal. Husa a plzeň, to jde k sobě.

Pivo a maso, maso s pivem – „boží“.

Česká 29
602 00 Brno
www.olteco.cz
Tel.: 542 210 248
Otevírací doba: Po – So: 11 – 24, Ne: 11 – 22



Pivo	4,2
Služby	4,0
Prostředí	3,9
Kuchyně	4,0
Vyžití	3,6
CELKEM	3,9



Pivo	4,6
Služby	4,1
Prostředí	3,9
Kuchyně	3,6
Vyžití	3,5
CELKEM	3,9

Značkový pivní bar

Pilsner Unique Bar se nachází v samém centru Brna poblíž náměstí Svobody ve sklepních prostorech, jejichž atmosféra se prolíná s modernou, kterou koncept The PUB nabízí. V tomto baru se výčepním stává opravdu každý, kdo zatouží ochutnat bezvadný tankový Pilsner Urquell.

Komentáře hlasujících:

Pivo dobré z tanku, každé jak si natočí. Prostředí moderní a obsluha pohotová a příjemná.

Služby jsou prima už proto, že si točím sám...

Výborná možnost „vyblbnout se“ a natočit si vlastní půllitr. Super prostředí a hlavně oceňuji možnost soupeřit s ostatními stoly.

Běhounská 9
602 00 Brno
www.thepub.cz/brno
Tel.: 539 003 979

Otevírací doba: Po – Ne: 15 – 03



Počet míst: 150



Klasická česká kuchyně



Televize



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
100 míst



Počet míst: 140



Salonek: 20 míst



Fotbálek, pivní soutěže



Česká kuchyně,
speciality



Televize, projekce



Platební karty,
stravenky



Přívětivá brněnská hospoda

Moc pěkná hospoda ve starém domě. Původní trámy by jistě mohly vyprávět, co všechno pamatují. V jídelničce bezkonkurenčně vede tatarák a speciální uzené maso. Nápojovému lístku vévodí Pilsner Urquell, o který je zde vždy bezvadně postaráno.

Komentáře hlasujících:

Výborná kuchyně – hlavně když vaří František.

Nej tatarák na světě a plzníčka taktéž.

Lepší hospůdku neznám, protože ještě nikdy jsem nemohla říct, že plzeň a jídlo mi tam nechutnalo. A je tam také velmi příjemné a čisté prostředí a vždy dobrá obsluha.

Maničky 12
616 00 Brno-Žabovřesky
Tel.: 541 262 316, 777 840 550
Otevírací doba: Po – Pá: 16 – 23, So: zavřeno, Ne: 18 – 22



Pivo	4,2
Služby	4,0
Prostředí	3,9
Kuchyně	4,0
Vyžití	3,5
CELKEM	3,9



Pivo	4,1
Služby	3,7
Prostředí	3,8
Kuchyně	3,9
Vyžití	2,9
CELKEM	3,7

Pilsner Urquell Original Restaurant

Zdejší originální plzeňská restaurace je oblíbeným místem k setkání a posezení u piva výtečné kvality. Čepuje se nepasterizovaný tankový Pilsner Urquell. Na jídelničce jsou speciality z hovězího masa z vlastního biochovu, do menu jsou také vhodně zařazeny téměř zapomenuté přílohy našich babiček – jáhly, pohanka a cizrna.

Komentáře hlasujících:

Přijdu znovu.

Prý to pivo tlačej z tanku nějakým vakem (bez kontaktu se vzduchem). Nevím, pije se to hodně dobře, a to je důležité!

Super.

náměstí Přemysla Otakara II. 28
370 01 České Budějovice
www.hotel-zvon.cz
Tel.: 381 601 630

Otevírací doba: Po – Čt: 10 – 23, Pá – So: 10 – 24, Ne: 11 – 22



Počet míst: 40



Česká a mezinárodní
kuchyně



Televize



Zahrádka:
20 míst



Počet míst: 170



Salonek: 30 míst



Kulečnick



Česká a mezinárodní
kuchyně



Televize



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
50 míst



Obnovený hostinec s atmosférou minulého století

Podnik přímo v historickém jádru města na přelomu 19. a 20. století sloužil vorařům, oficírům, obchodníkům a „budějckým“ měšťanům. Po znárodnění v padesátých letech se změnil v kuchyni pro známé Masné krámy. Od roku 2005 patří opět mezi klasické české hospody založené na čepování kvalitního Pilsner Urquell s širokou nabídkou pokrmů české i světové kuchyně.

Komentáře hlasujících:

Do této hospůdky nevedou tři schůdky, přesto se tady cítím jako štamgast, plzeň je velmi dobrá, obsluha rychlá a příjemná. Oceňuji i to, že hotovky za přijatelnou cenu tu mají i odpoledne.

Lahodná a nejlepší plznička v ČB, obsluha také výtečná.

Díky. Dáte-li si kachničku nebo koleno, nebudete mít výhrady (poměr cena/kvalita je výborný).

Hroznova 488
370 01 České Budějovice
www.utrisedlaku.cz
Tel.: 387 222 303, 775 384 705
Otevírací doba: Po - Ne: 10 - 23



Pivo	4,3	4,1	Pivo
Služby	4,0	3,6	Služby
Prostředí	3,9	4,1	Prostředí
Kuchyně	3,9	3,9	Kuchyně
Vyžití	3,2	3,4	Vyžití
CELKEM	3,9	3,8	CELKEM

Noblesní dobová restaurace

Neopakovatelná krása tohoto starobylého města se odráží i v restauraci Hotelu The Old Inn na hlavním náměstí. Prvotřídní speciality české i mezinárodní kuchyně servíruje personál oblečený do dobových kostýmů. Z letní zahrádky můžete pozorovat čilý ruch na náměstí a nevšední jsou i podzemní prostory katakomb, kde vám připraví jídlo na dřevěném uhlí jako ve středověku.

Komentáře hlasujících:

Pěkné. Moc pěkné. Všechno.

Krumlov a jeho středověk miluju. Tady v hospodě se do něj vrátím se vším vřady.

Super pivo a i všechno ostatní.

náměstí Svornosti 12
387 01 Český Krumlov
www.hoteloldinn.cz
Tel.: 380 772 500

Otevírací doba: Po - Ne: 11 - 22



Počet míst: 85



Česká kuchyně



Televize



Stravenky



Zahrádka:
40 míst



Počet míst: 60



Salonek: 20 míst



Česká a mezinárodní
kuchyně



Televize



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
85 míst



Restaurace v centru města

Točené tankové pivo, které je nepasterizované a zachovává si ty nejlepší chuťové vlastnosti, umí znalci pilsenského skutečně ocenit a v této hospodě k tomu mají dobré podmínky. Nehleďte tady žádnou extravagantní výzdobu – kamenné zdi a „obyčejné“ stoly spolu s klasickou kuchyní úplně postačí.

Komentáře hlasujících:

Opravdu výborná plzeň.

Super pivo z tanku, široko daleko bezkonkurenční.

Nemám slov. Pivečko vynikající. Nikdy nejdeme pod deset.

Pohraniční 333/20

405 02 Děčín

Tel.: 412 510 611, 722 779 866

Otevírací doba: Po – Čt: 11 – 23, Pá – So: 11 – 24, Ne: 11 – 22



Pivo	4,3
Služby	4,1
Prostředí	3,9
Kuchyně	4,1
Vyžití	3,3
CELKEM	3,9



Pivo	4,4
Služby	4,0
Prostředí	4,3
Kuchyně	4,4
Vyžití	3,8
CELKEM	4,2

Stylová restaurace na Slovácku

Nevšední stylová restaurace U Chytilů byla otevřena v roce 1998. V rozlehlé místnosti, které vévodí rozsáhlé trámůvi, dominuje velký krb a v chladných večerech vyhřívá prostor. Pilsner Urquell je čepován speciální technologií z tanků, kdy nedochází ke ztrátě jeho nejlepších vlastností. Jídelníček obsahuje tradiční krajové speciality a něco málo ze zahraniční kuchyně.

Komentáře hlasujících:

Jídlo je dobré, obsluha je rychlá a znalá svého řemesla. Byl jsem velice spokojen a určitě tuto restauraci opět navštívím. Mají skvělé pivo a kolena.

Příjemná atmosféra u krbu, jídlo chutné, lákavé na pohled. Obsluha umocňuje charakter restaurace a vyzdvihuje její přednosti při pomoci s výběrem vína a pokrmů.

Velice příjemné prostředí pro posezení s přáteli.

Nádražní 812

696 03 Dubňany

www.livi-dubnany.cz

Tel.: 518 365 146, 721 367 335

Otevírací doba: Po – Čt: 10 – 23, Pá – So: 10 – 24, Ne: 10 – 23



Počet míst: 70



Salonek: 15 míst



Česká kuchyně



Televize



Stravenky



Zahrádka:
70 míst



Počet míst: 100



Kulečnick



Česká a mezinárodní
kuchyně



Televize, projekce



Platební karty,
stravenky



Penzion v Beskydech

Harcovna patří k nejstarším hostincům v regionu v turisticky atraktivní oblasti Moravskoslezských Beskyd. Jeho historie sahá do 18. století a folklorní tradice i dnes připomínají lidové ornamenty okolo oken, uvnitř pak malované trámy a selský nábytek. Ovšem jídelníček drží krok s dobou – kromě tradičních místních specialit zde dostanete jihoamerické hovězí steaky a speciality z pštrosího masa.

Komentáře hlasujících:

Pod Lysou je taky gut.

Všechno ujde.

Ok, Ok, Ok.

Nová Ves 12
739 11 Frýdlant nad Ostravicí
www.naharcovne.cz
Tel.: 558 677 438, 603 217 011
Otevírací doba: Po – Čt: 10 – 23, Pá – So: 10 – 24, Ne: 11 – 22



Pivo	4,4
Služby	4,3
Prostředí	4,2
Kuchyně	4,5
Vyžití	4,3
CELKEM	4,3



Pivo	4,4
Služby	4,0
Prostředí	3,5
Kuchyně	4,3
Vyžití	3,4
CELKEM	3,9



Pivo	4,4
Služby	4,0
Prostředí	3,5
Kuchyně	4,3
Vyžití	3,4
CELKEM	3,9

Oblíbená regionální hospoda

V Havlíčkově Brodě se říká, že nejlepší dršťková ve městě je U Zlodějky. Je tedy na vás, abyste zjistili, co je na tom pravdy. Ať už vás sem tedy zavede každodenní oběd, akce s kamarády či „jen“ chuť na pivo, neměli byste být posezením tady zklamáni.

Komentáře hlasujících:

Rychlá obsluha.

Jsem spokojený.

Moc se mi tam líbilo.

Dolní 105
580 01 Havlíčkův Brod
Tel.: 569 424 425
Otevírací doba: Po – Čt: 8 – 22, Pá: 8 – 24,
So: 9.30 – 24, Ne: 9.30 – 22



Počet míst: 120



Salonek: 100 míst



Bowling,
kulečnický, billiard



Česká a mezinárodní
kuchyně



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
80 míst



Počet míst: 32



Salonek: 44 míst



Karty



Česká kuchyně



Televize



Stravenky



Zahrádka:
12 míst



„Mafiánská“ pizzerie

Osobitě prostředí této pizzerie vás zavede do „ctihodné společnosti“ největších mafiánských bossů. Každá z částí má svůj image – milovníci zbraní a starých fotografií rádi usedají pod stěnu s touto výzdobou, příznivci vín se mohou kochat viněťami lahví na prohýbajících se policích. K pizze pečené v peci vytápěné bukovým dřevem je Pilsner Urquell opravdu skvělým doplňkem.

Komentáře hlasujících:

Skvěle se tam jí v pěkném prostředí, zajímavé je sledovat, jak kuchař připravuje pizzu, když čekáme na objednané jídlo. Podotýkám, že se tam nečeká nijak dlouho, i když tam bývá celkem dost hostů.

Dá se tu fajn pobýt.

No pivo... to nemá vůbec žádnou chybu. To je prostě – jak sa říká u nás – špica.

Palackého 37
695 01 Hodonín
www.pizzacasamia.cz
Tel.: 518 343 542
Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 23



Pivo	3,6	4,4	Pivo
Služby	3,7	4,2	Služby
Prostředí	3,9	4,2	Prostředí
Kuchyně	4,1	4,2	Kuchyně
Vyžití	3,2	4,1	Vyžití
CELKEM	3,7	4,2	CELKEM

Rodinný restaurant

Na kraji Havířova na trase k blízké Žermanické přehradě vybízí k zastavení restaurace Na Záguří. Pořádá spoustu gurmánských akcí a oblíbených hodů. V létě je možné posedět na zastřešené terase, k pronájmu je sál pro pořádání oslav a k dispozici je i moderní bowling.

Komentáře hlasujících:

Super obsluha, úžasné jídlo, krásná restaurace, jsou přizpůsobiví: náš host – náš pán. Radost tam chodit.

Není co vytknout.

Suprová restaurace, prostě nepřekonatelní.

Na Záguří 233
739 37 Horní Bludovice
www.nazaguri.cz
Tel.: 596 421 062

Otevírací doba: Po – Čt: 11 – 23, Pá – So: 11 – 24, Ne: 11 – 23



Počet míst: 100



Pizza



Televize



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
20 míst



Počet míst: 100



3 salonky: 142 míst



Bowling



Klasická česká kuchyně,
pečené speciality



Televize, projekce



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
50 míst



Restaurace, kde to žije

Ke Knihomolovi chodí v Hradci snad všichni. A nezáleží na věku, vzdělání ani na zájmech – každý si tady pro sebe něco najde. Jasným spojujícím prvkem je dobře ošetřený Pilsner Urquell a výborná kuchyně. Ve třech podlažích někdejšího hradeckého knihkupectví je dnes kavárna, restaurace, galerijní prostory s posezením, zahrádka i předzahrádka s výhledem na dominanty města.

Komentáře hlasujících:

Dobry posezeničko. A mají tam hřiště...

Pro štamgasty, půllitr s ouškem, který natočí pohledná servírka se vsí láskou. Výborná hospůdka.

Výborné posezení s dobrou mňamkou.

Velké náměstí 26
500 03 Hradec Králové
www.uknihomola.cz
Tel.: 495 516 089
Otevírací doba: Po – Čt: 7 – 23, Pá: 7 – 02,
So: 10 – 02, Ne: 12 – 23



Pivo	4,0
Služby	4,0
Prostředí	3,8
Kuchyně	4,2
Vyžití	3,0
CELKEM	3,8



Pivo	4,3
Služby	4,1
Prostředí	3,7
Kuchyně	4,2
Vyžití	3,3
CELKEM	3,9



Pivo	4,3
Služby	4,1
Prostředí	3,7
Kuchyně	4,2
Vyžití	3,3
CELKEM	3,9

Hospoda s atmosférou

Náročný dům má velmi pestrou minulost, která se dodnes odráží i ve výzdobě restaurace. Kombinace dřevěných trámů a odhalených částí zdí spolu se směsicí smaltovaných cedulí a různých drobností na policích tvoří velmi zajímavou kulisu k posezení u plzně a nějaké té dobré „flákoty“.

Komentáře hlasujících:

Vše, co by se dalo od kvalitní hospody čekat. Profesionalita. A hlavně ta plzeň, hmmm, sametová...

K pivu není co dodat, nejlepší volba v Hradci. A ten tataráák!

Hrad je náš a nejlepší!!! Supr jídlo a pivko a samozřejmě obsluha. Je tam hodně přeplněno, ale to je daň za kvalitu.

Špitálská 175
500 03 Hradec Králové
www.restaurace-nahrade.cz
Tel.: 495 581 941
Otevírací doba: Po – Čt: 10 – 24, Pá: 10 – 01,
So: 11 – 01, Ne: 11 – 23



Počet míst: 90



Salonek: 40 míst



Česká kuchyně



Projekce



Stravenky



Zahrádka:
120 míst



Počet míst: 100



Salonek: 35 míst



Karty, kostky



Staročeská a minutková
kuchyně



Televize



Stravenky



Zahrádka:
30 míst



Elegantní restaurace

Poutač nad vchodem už do daleka hlásá, že v hlavní roli je zde Pilsner Urquell. Uvnitř vládne bílá barva a krása přírodního dřeva. Interiér je úžasně světlý, světlo sem přichází všemi směry přes velká francouzská okna, také atrium je příjemné, plné kamínků a zeleně. Na jídelníčku zaujme například „obří“ řízek, smažená cibulová kolečka či speciální žebírka s fazolemi.

Komentáře hlasujících:

Duran je výborná restaurace s příjemnou a ochotnou obsluhou. Jídlo i pivo na jedničku. V Hradci Králové není lepší. Doporučuji!

Je fakt, že Duran je trošku dražší restaurace. Ale za ty peníze to stojí. Obsluha velice příjemná, pivo i jídlo vynikající. Když budu mít cestu do Hradce, tak Duran bude asi první volba.

Včera jsem zde absolvoval oběd, ušlo to.

Sekaninova 398
500 11 Hradec Králové
www.duran.cz
Tel.: 495 272 751, 775 381 241
Otevírací doba: Po - Ne: 11 - 23



Pivo	3,8
Služby	4,0
Prostředí	4,2
Kuchyně	4,0
Vyžití	3,1
CELKEM	3,8



Pivo	3,7
Služby	3,7
Prostředí	3,8
Kuchyně	3,7
Vyžití	3,4
CELKEM	3,7

Restaurace, kam se hosté rádi vrací

V Restauraci U Lva nedaleko zimního stadionu v Hradci Králové točí tankový Pilsner Urquell, takže si tady dávají dostaveníčko všichni, kdo dokáží ocenit skvělou chuť nepasterizované plzně, a také se tady scházejí fanoušci hokeje. Pro všechny je připraven velký výběr minutek a specialit k pivu.

Komentáře hlasujících:

Dobrá obsluha, dobré pívko.

Luxusní pívko a holky na placu.

Nejputyka v HK. Kam jinam po hokeji?

Komenského 1245
500 02 Hradec Králové 2
www.ulva-hk.cz
Tel.: 725 741 167

Otevírací doba: Po - Čt: 11 - 23,
Pá - So: 11 - 24, Ne: 11 - 23



Počet míst: 120



2 salonky: 120 míst



Mezinárodní kuchyně



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
150 míst



Počet míst: 150



Salonek: 25 míst



Šipky



Česká kuchyně



Televize



Stravenky



Zahrádka:
60 míst



Podnik, který pamatuje Jana Žižku

Panský dům byl od pradávna centrem společenského dění ve městě. Kdy vznikl, není přesně známo, ale v roce 1424 se tu na pivo a jídlo zastavil vojevůdce Jan Žižka. V roce 1912 tu pobýval a své povídky psal známý spisovatel Jaroslav Hašek. Historické klenby tvoří nezaměnitelnou atmosféru a i díky tomu je podnik hojně navštěvován významnými osobnostmi. Důkazem je i slavnostní oběd pana prezidenta Václava Klause a první dámy Livie v květnu 2004.

Komentáře hlasujících:

Výborný, nádherný, úžasný – takhle to má vypadat, rádi se vracíme!

Krásný podnik, budeme tu mít svatbu, již se těšíme...

Mají tu kulečnickovou hernu na světové úrovni s nádhernou venkovní verandou. Skvělé pívko, výborná kuchyně, jsme pravidelní zákazníci.

náměstí T. G. Masaryka 320

583 01 Chotěboř

www.panskydum.cz

Tel.: 569 624 229

Otevírací doba: Po – Čt: 9 – 22, Pá – So: 9 – 02, Ne: 09 – 22



			
Pivo	4,3	4,2	Pivo
Služby	4,3	4,0	Služby
Prostředí	4,3	3,7	Prostředí
Kuchyně	4,3	4,0	Kuchyně
Vyžití	4,4	3,5	Vyžití
CELKEM	4,3	3,9	CELKEM

Hospoda, kde se stále něco děje

Restaurace ve stylu předválečných let skýtá možnosti pro různé příležitosti – je tu pivnice, salonky, zahradní restaurace a dokonce víceúčelové hřiště. Pořádají se tady jazzové večery a jiné hudební produkce i vernisáže regionálních výtvarníků.

Komentáře hlasujících:

Kdo nevěří, ať tam běží, pivo se tam rychle točí, nej hospoda!!

Já to tam prostě miluju!

Moc dobré pivečko se tam točí a tataráček jsem si taky vychutnal.

Riegrova 3

466 04 Jablonec nad Nisou

www.klubex.euroregin.cz

Tel.: 483 711 833

Otevírací doba: Po – Čt: 14 – 01, Pá – So: 14 – 02, Ne: zavřeno



Počet míst: 250



3 salonky: 90 míst



Billiard centrum, šipky, fotbalék, jukebox



Česká domácí kuchyně, speciality



Televize, projekce



Platební karty, stravenky



2 zahrádky: 60 míst



Počet míst: 60



Salonek: 20 míst



Diskotéky, živá hudba, jazz



Česká kuchyně, chuťovky k pivu



Televize



Platební karty, stravenky



Restaurace s moderní kuchyní

Pro mnohé je jablonecký „Medvěd“ srdeční záležitostí. Otevřeno je tady každý den až do půlnoci. Vedle dobře ošetřeného piva jsou hlavním lákadlem steaky a speciality na lávovém grilu – vždy z prvotřídních surovin a doplněné čerstvými zeleninovými saláty.

Komentáře hlasujících:

Hezká hospůdka, pivo super.

Nej v Jablonci. Super k posezení a na jídlo, doporučuji.

Naprostá spokojenost, vynikající kuchyně.

Vysoká 20
466 01 Jablonec nad Nisou
www.steakpubumedveda.cz
Tel.: 483 391 054, 776 614 104
Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 24



Pivo	4,1	3,8	Pivo
Služby	4,0	3,9	Služby
Prostředí	4,1	3,7	Prostředí
Kuchyně	4,2	3,7	Kuchyně
Vyžití	3,3	3,8	Vyžití
CELKEM	3,9	3,8	CELKEM

Nonstop podnik v rekreační oblasti

Město Jeseník se rozprostírá v malebném horském údolí. V průběhu staletí se zde střídala sláva hornická, textilní i kamenická. Dnes se tady jezdí za přírodou a rekreací. Až se utmácení turistickými pochody budete chtít osvěžit lahodnou plzní, najdete ji v Yesence.

Komentáře hlasujících:

Dost dobrá hospoda, obsluha OK, plzníčka jako křen – budu pokračovat v pravidelných návštěvách!

Pívco velmi kvalitní, skvělá pivní relaxace.

Plzeň jako křen, paráda. Jen tak dál.

Zámecké náměstí 920
790 01 Jeseník
Tel.: 737 988 887
Otevírací doba: Po – Ne: 9 – 05



Počet míst: 40



Salonek: 40 míst



Minutková kuchyně,
steaky



Televize



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
40 míst



Počet míst: 70



Televize



Zahrádka:
30 míst



Dělnický dům v nové podobě

Projekt Pilsner Urquell Original Restaurant dodává k pivu jedinečnou atmosféru. Důkazem je PUOR v Jihlavě, Dělnický dům. Vejde se sem až 300 lidí. Unikátně řešené prostředí hospody vyzdvihuje to nejlepší z atmosféry počátku minulého století a vytváří místo, kterému nelze odolat. Pivo se „skladuje“ a čepuje z nerezových tanků a také kuchyně je špičková.

Komentáře hlasujících:





Jedna z dobrých hospod v Jihlavě a možná v celém kraji.

Velmi pěkná hospoda – samá chvála.

Dobrá hospoda.

Žižkova 15
586 01 Jihlava
www.delnakjihlava.cz
Tel.: 739 203 620
Otevírací doba: Po – Ne: 10.30 – 24



			
Pivo	4,0	Pivo	4,1
Služby	3,8	Služby	4,1
Prostředí	3,7	Prostředí	4,0
Kuchyně	4,0	Kuchyně	4,0
Vyžití	3,0	Vyžití	3,6
CELKEM	3,7	CELKEM	4,0

Vinárna na náměstí

Malebné městečko na úpatí západní poloviny Krkonoš nazývají kolébku českého lyžování, v létě zase žije turistikou. Proto se vám bude hodit tip na místo, kde se vám po náročném dnu budou plně věnovat. Vinárna Pod Věží pečuje velmi dobře o pivo i o hosty.

Komentáře hlasujících:

Jestli plzeň, tak nejraději Pod Věží... Sice se tam dostanu jednou za čas, ale cestu si tam vždycky najdu.

Pivko great, trochu málo místa, ale jinak fakt mooco dobrý.

Super hospůdka, sice maličká, ale fakt prima.

J. Harracha 132
514 01 Jilemnice
Tel.: 603 960 030

Otevírací doba: Po – Pá: 11 – 23, So: 17 – 24, Ne: 17 – 22



Počet míst: 150



Salonek: 30 míst



Česká kuchyně



Televize



Platební karty, stravenky



Zahrádka: 100 míst



Počet míst: 42



Karty



Studená kuchyně



Televize



Stravenky



Zahrádka: 30 míst



Originální švejkovská hospoda

Stylizace interiéru do doby dobrého vojáka Švejka s sebou nese i všechno ostatní – poctivou staročeskou kuchyni a také „lidský“ přístup k pivu. U Věžičky vám ho načepuje mistr nad mistry – V. Vanya, který zvítězil v národním finále soutěže o nejlepšího výčepního Pilsner Urquell Master Bartender 08.

Komentáře hlasujících:

Nejlepší hospůdka v Kadani a hodně rozlehlém okolí. Chodívám tam rád a často.

Plzeň jsem se naučil pít v Plzni a pokaždé, když se mi začne v Kadani stýskat, mohu si na plzníčku skočit k Věžičce!

Doporučuji posedět a popít. Vynikající číšník a vynikající pivo.

Poštovní 741
432 01 Kadaň
www.svejk.cz
Tel.: 603 194 675, 777 121 614
Otevírací doba: Po – Čt: 10 – 23, Pá: 10 – 24,
So: 11 – 22, Ne: 11 – 23



Pivo	4,6	4,2	Pivo
Služby	4,2	4,0	Služby
Prostředí	4,0	3,9	Prostředí
Kuchyně	3,8	4,0	Kuchyně
Vyžití	3,4	3,8	Vyžití
CELKEM	4,0	4,0	CELKEM

Pilsner Urquell Original Restaurant

Originální plzeňská restaurace je zárukou vynikajícího tančového piva s neustále kontrolovanou kvalitou. Netyčický interiér s mnoha zdánlivě nesoudnými prvky dává tušit, že tak nějak mohla vypadat pivnice v 19. století. Ať už sedíte u kulatého stolu, u baru, v boxu nebo u stolu pro větší společnost, vždy to bude posezení příjemné a se zárukou!

Komentáře hlasujících:

Byl jsem jednou a zanechalo to ve mně velký dojem.

Potvrzuji, nejlepší pivo v Klatovech.

Zde točí opravdu výborné pivo a vaří skvělá a chutná jídla. Prostě hospoda jak má být.

Pražská 22
339 01 Klatovy
www.strelnice-kt.cz
Tel.: 376 709 888, 608 900 093
Otevírací doba: Po – Čt: 10 – 22, Pá: 10 – 24,
So: 11 – 24, Ne: zavřeno



Počet míst: 60



2 salony: 70 míst



Staročeská kuchyně



Televize



Stravenky



Zahrádka:
85 míst



Počet míst: 90



Salonek: 100 míst



Bowling



Česká kuchyně



Živá hudba



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
70 míst



Vyhlášená regionální restaurace

Celý interiér podniku disponuje prostorností, sedět se dá i v kryté zahradce. V plné letní sezoně je tady pořádně našlapáno, neboť restaurace leží v blízkosti cyklostezek a procházkových tras a Pilsner Urquell je k osvěžení více než vhodný! Z jídelničky si vyberou dámy, které dbají o svoji linii, i pánové, kteří kila hlídat nemusí. Jídla jsou vždy čerstvá, s vynikajícími omáčkami a čerstvou přílohou.

Komentáře hlasujících:

Všechno super!

Otevírali jsme tuto novou hospodu první akcí, což byla naše akce týden před svatbou, co se dělá na Hané. Nemělo to chybu a dodnes nemá. Nastavili jsme personálu latku, kterou se snaží denně překonat.

Vše v pořádku! Bez připomínek.

Závodí 53
752 01 Kojetín
www.nahrazikojetin.cz
Tel.: 581 204 204

Otevírací doba: Po – Čt: 10 – 24, Pá – So: 11 – 01, Ne: 11 – 24



Pivo	4,2	4,5	Pivo
Služby	4,2	4,0	Služby
Prostředí	4,3	3,7	Prostředí
Kuchyně	4,2	3,8	Kuchyně
Vyžití	4,1	3,6	Vyžití
CELKEM	4,2	3,9	CELKEM

„Pravá“ hospoda v Kroměříži

Až vás znají procházka po památkově chráněných objektech a úžasných zahradách, které ocenilo i UNESCO, budete určitě chtít poznat i „obyčejnou“ Kroměříž. Vždyť kde jinde se dá nejlépe poznat město a jeho obyvatelé než tam, kam oni chodí „na jedno“!

Komentáře hlasujících:

Kroměřížská klasika. Určeno pro vyznavače nejlepšího pižeňského pivka.

Zašel jsem jednou na služební cestě a na první dojem fakt dobrý.

Mám to blízko, docela fajn hospoda, lepší než průměr.

Generála Svobody 1294
767 01 Kroměříž
Tel.: 606 956 530

Otevírací doba: Po – Čt: 14 – 24, Pá – So: 14 – 02, Ne: 14 – 22



Počet míst: 100



Salonek: 30 míst



Živá hudba



Česká kuchyně,
speciality na grilu



Televize



Stravenky



Zahrádka:
100 míst



Počet míst: 50



Chuťovky k pivu



Televize



Hospůdka, kde je stále živo

Jeden z mála libereckých podniků, kde se točí tankový Pilsner Urquell. K tomuto lahodnému moku vaří a pečou kuchařský mistr vynikající tradiční české pochoutky – umí ovšem i mexickou kuchyni. Netradiční „trámový“ interiér tak trochu připomíná horskou roubenou chalupu. Schází se tady hlavně mladší klientela, která je zvyklá i na zdejší pravidelné hudební či filmové produkce.

Komentáře hlasujících:

Pivo je zde skutečně vynikající, určitě nejlepší plzeň v Liberci. Kvalita točené tankové plzně snese srovnání s nejlepšími tanky např. v Praze. Pivo opravdu bez chyby a pro fajnšmekry.

Pivo vynikající, jídlo je výborné – koleno nemělo chybu.

Nejlepší pivčo v Lbc. Na „plzňu“ nejčastěji sem. Když vás popadne hlad, dá se i dobře pojišt. Prostředí mi naprosto sedí. Dřevěný styl a WC, co voní po pomerančích.

Frýdlantská 185

460 01 Liberec

www.tatazpakaz.cz

Tel.: 777 030 270, 722 476 592

Otevírací doba: Po – Čt: 14 – 24, Pá: 14 – 02,

So: 17 – 02, Ne: 17 – 23



Pivo	4,3
Služby	3,9
Prostředí	3,8
Kuchyně	3,7
Vyžití	3,3
CELKEM	3,8

Pivo	4,2
Služby	3,9
Prostředí	3,9
Kuchyně	4,2
Vyžití	3,4
CELKEM	3,9

Restaurace se stylovou výzdobou

V restauraci, která je ve sklepení a navíc se jmenuje U Medvěda, nemohou samozřejmě chybět vyčiněné kůže na stěnách a spousta jiných loveckých propriet. Na jídelníčku jsou mexické speciality a steaky, jejichž chuť je ve spojení s Pilsner Urquell skutečně světová.

Komentáře hlasujících:

Pěkné netradiční prostředí, poměrně velké, dobré i na slučáky.

Opravdu fajn posezení.

Dobrá hospoda pro dobré akce.

Na Lánech 764

570 01 Litomyšl

www.umedveda.cz

Tel.: 461 616 726, 724 228 797

Otevírací doba: Po – Čt: 11 – 23, Pá – So: 11 – 01, Ne: 11 – 22



Počet míst: 60



Kouzelný košík s hrami



Česká a mexická kuchyně



Projekce



Stravenky



Počet míst: 80



Česká a mexická kuchyně, steaky



Televize



Platební karty, stravenky



Zahrádka: 20 míst



Restaurace s tvarůžkovým automatem

Restaurace a penzion se nachází na náměstí městečka Loštice. Je známá hlavně stálou nabídkou tvarůžkových specialit, což je pochopitelné – restaurace je jen pár kroků od výroby Pravých olomouckých tvarůžků (syrečků), které se v jakékoli podobě tak báječně doplňují s harmonickou chutí Pilsner Urquell! Automat na tvarůžky je navíc nedílnou součástí penzionu.

Komentáře hlasujících:

Jedna z nejlepších hospod s plzní. Doporučuji navštívit, pokud jste již tak neučinili.

Dobrá česká restaurace a s čím jiným k jídlu než s loštickými syrečky. Mohu doporučit.

S pravými olomouckými tvarůžky pravé plzeňské.

náměstí Míru 62

789 83 Loštice

www.ucoufalu.cz

Tel.: 583 445 191, 736 227 226

Otevírací doba: Po – Čt: 10 – 23, Pá – So: 10 – 24, Ne: 10 – 22



Pivo	4,5
Služby	4,4
Prostředí	4,4
Kuchyně	4,8
Vyžití	3,9
CELKEM	4,4



Pivo	4,1
Služby	4,1
Prostředí	4,2
Kuchyně	4,1
Vyžití	4,0
CELKEM	4,1

Hospoda venkovského stylu uprostřed města

Největší zábavní centrum v Mladé Boleslavi s bowling barem a hernou se nachází v nové sídlištní části města vedle nákupní zóny, takže mnohde může venkovská atmosféra Steak House překvapit. Ale určitě velmi příjemně – speciality na dřevěném uhlí z krbového grilu jsou nedostupné!

Komentáře hlasujících:

Byli jsme vždy spokojeni.

Příjemné prostředí, jaké v „obchodňáku“ nečekáte.

Celkem zajímavé prostředí – pivo dobré.

Krátká 905

293 01 Mladá Boleslav

www.olympiacentrum.cz

Tel.: 326 734 395, 326 735 608

Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 23



Počet míst: 70



Salonek: 30 míst



Regionální speciality – olomoucké tvarůžky



Televize



Stravenky



Zahrádka: 16 míst



Počet míst: 180



Salonek: 12 míst



Bowling



Steakové speciality na dřevěném uhlí



Televize



Platební karty, stravenky



Zahrádka: 30 míst



Moderní „sportovní“ hospoda

Celý komplex patří ve městě k ojedinělým, co se rozlohy, služeb i možností zábavy týče. Restaurace je moderně vybavena a celá vyzdobena ve sportovním duchu, její součástí je nekuřácký bowling. Vinárna je pak zařízena ve stylu vinných sklepů s nádechem romantiky a nostalgie. Chcete-li si užít chuť Pilsner Urquell, výborně se najíst a pobavit, bude to tady dobrá volba.

Komentáře hlasujících:

Příjemné prostředí, výborná obsluha, prostě super.

Dobré, dobré.

Chodíme sem na plzeň i na bowling – ani jednoho nelitujeme.

Tyršova 682
676 02 Moravské Budějovice
www.bowlingvinarna.com
Tel.: 568 420 278, 606 458 938
Otevírací doba: Po – Čt: 10 – 23, Pá – So: 10 – 02, Ne: 10 – 23



Pivo	4,0
Služby	3,9
Prostředí	3,9
Kuchyně	3,7
Vyžití	3,8
CELKEM	3,9



Pivo	4,6
Služby	4,4
Prostředí	4,5
Kuchyně	4,4
Vyžití	4,4
CELKEM	4,5

Penzion v malebné Vysočině

K příjemnému posezení u Pilsner Urquell slouží restaurace, zahrádka a „grilovací terasa“. Všechny prostory jsou vkusně a střídavě zařízeny – jednoduché tvary nábytku, tlumené barvy, žádné zbytečné ozdoby – takže vás nic nerozptýlí ve vychutnávání si všech lákadel, která vymyslí zdejší kuchaři.

Komentáře hlasujících:

Super hospoda!

Bomba. Dobrá obsluha, kuchyně, skvělý přístup personálu.

Děkujem za tu „prču“ při bowlingu.

Bělisko 389
592 31 Nové Město na Moravě
www.enpeka.cz/penzion
Tel.: 566 616 579, 724 917 762
Otevírací doba: Po – Čt: 11 – 22, Pá – So: 11 – 24, Ne: 11 – 21



Počet míst: 50



2 salonky: 140 míst



Bowling, kulečník, fotbalík, šipky



Česká kuchyně, speciality



Projekce



Zahrádka: 40 míst



Počet míst: 80



2 salonky: 80 míst



Bowling



Klasická česká kuchyně, minutky



Televize



Platební karty, stravenky



2 zahrádky: 60 míst



Pilsner Urquell Original Restaurant

Dřevěné kazetové obložení stěn spolu s originálním výčepem a promyšleným rozčleněním „sedacích“ prostor vytváří naprosto jedinečné prostředí, kde se hosté cítí jako doma. Nechybí dobové fotografie, cedule a artefakty z historie výroby piva a bohaté tradice Pilsner Urquell. I zvolený nábytek dokresluje atmosféru přelomu 19. a 20. století. Jinak je ovšem vše moderní – „tanková“ technika i možnosti kuchyně.

Komentáře hlasujících:

Klasická česká restaurace prvorepublikového stříhu. Suverénně nejlepší plzeň v Olomouci i širokém okolí. Nejlepší pivo a v rámci kolenologie i vynikající kolena.

Super jídlo, hlavně tatarák, nej pivo v Olmiku.

Pivečko je jako křen... smetanové, voňavé. Přesně jak má být. Až se tam zase dostanu, určitě si nedám jedno...

Havlíčkova 1
772 00 Olomouc
www.restauracedrapal.cz
Tel.: 585 225 818
Otevírací doba: Po – Čt: 10 – 24, Pá: 10 – 0.30,
So – Ne: 11 – 0.30



Pivo	4,4
Služby	4,1
Prostředí	4,1
Kuchyně	4,3
Vyžití	3,3
CELKEM	4,0

Pivo	4,5
Služby	4,1
Prostředí	4,2
Kuchyně	4,3
Vyžití	3,9
CELKEM	4,2

Rodinný podnik v Olomouci

Restaurace U Fleka v pěkné rohové budově na rozmezí ulic Palackého a Krapkovy si váží hostů a dokáže se podřídit jejich přáním – ať už jsou to oslavy, večírky, country večery a jiné taneční party či posezení s kamarády a sledování sportovních přenosů. Stoly se budou prohýbat pod vším, co si jen budete přát.

Komentáře hlasujících:

Fajn hospoda a dobrý jídlo.

Perfektní hospoda, s příjemnou obsluhou a vynikající kuchyní.

Můj názor – super.

Palackého 132/25
779 00 Olomouc
www.ufleka.cz
Tel.: 585 413 580

Otevírací doba: Po – Čt: 9 – 23, Pá – So: 9 – 24, Ne: 10 – 22



Počet míst: 150



Fotbálek



Česká kuchyně



Televize



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
50 míst



Počet míst: 70



2 salonky: 60 míst



Karaoke, živá hudba



Klasická česká kuchyně



Televize



Stravenky



Zahrádka:
30 míst



Sklepní pivnice pro štamgasty

Útulná sklepní hospůdka, kde se vám bude dobře sedět. Staré cihlové zdi doplňuje jednoduchý dřevěný nábytek, všude visí smaltované cedule, objevíte zde i malé terárium. Pilsner Urquell chutná moc dobře a k jídlu tady taky něco určitě dostanete...

Komentáře hlasujících:

Zlatý sklípek!

Pohoda, výborná plzeň.

Pivo jako křen, za tuto kvalitu zaplatím moc rád!

Na Rybníčku 16
746 01 Opava
www.plonkgastro.cz
Tel.: 606 711 717, 603 785 283
Otevírací doba: Po - Ne: 15 - 24



Pivo	4,4
Služby	4,0
Prostředí	3,7
Kuchyně	3,7
Vyžití	3,5
CELKEM	3,9

Pivo	4,4
Služby	4,1
Prostředí	4,1
Kuchyně	4,1
Vyžití	4,2
CELKEM	4,2

Pilsner Urquell Original Restaurant s bowlingem

Tuto originální plzeňskou restauraci v centru Ostravy, poblíž známé Stodolní ulice, milovníci Pilsner Urquell velmi dobře znají. Interiér vás vrací do počátků plzeňského pivovarnictví a o chuti tankového piva není pochyb - vždyť ho tady čepuje mj. i nejlepší výčepní soutěže Pilsner Urquell Master Bartender 2009 V. Voznica.

Komentáře hlasujících:

Více takových hospod.

A s tátou tady chodíme nejraději.

Bezva hospůdka a nejlepší pivečko.
Jsem zde pravidelným hostem.

Kolejná 2
702 00 Ostrava 1
www.slezska.com
Tel.: 774 023 599
Otevírací doba: Po - Čt: 10 - 24, Pá: 10 - 02,
So: 11 - 02, Ne: zavřeno



Počet míst: 90



Chuťovky k pivu



Televize



Počet míst: 200



Bowling, šipky



Česká a mezinárodní
kuchyně, grilované
speciality



Televize, projekce



Stravenky



Zahrádka:
32 míst



Nenápadná pivnice v centru

Účelný interiér restaurace s historií sahající až do dob prvorepublikových. A právě součástí této tradice je i skvělé, vzduchem tlačené plzeňské pivo. Mezi znalci platilo a platí, že právě zde se v Ostravě točí to nejlepší plzeňské, a proto se „Rada“ řadí na přední místa v doporučení k návštěvě.

Komentáře hlasujících:

V Ostravě vám nikde lepší plzeň nenačepou.

Pivnice, ve které to žije, pivo se pije. Dobře se tam najíš, tak ať už tam valíš!!!

Super! Co dodat! Personál ví, co má dělat! Nejlepší žebra, co jsem kdy měl, a k tomu to pivko jako křen, fakt super!

Poštovní 16
702 00 Ostrava
www.find-restaurant.com/urady.htm
Tel.: 596 110 688, 777 262 642
Otevírací doba: Po – Čt: 10.30 – 23,
Pá – So: 10.30 – 24, Ne: 11.30 – 22



Pivo	4,3
Služby	3,9
Prostředí	3,9
Kuchyně	4,1
Vyžití	3,2
CELKEM	3,9



Pivo	4,1
Služby	3,9
Prostředí	3,9
Kuchyně	4,3
Vyžití	3,3
CELKEM	3,9

Komfortní hotelový komplex

Hotel poblíž známé ČEZ Arény je významným centrem při pořádání mezinárodních, obchodních, kulturních a společenských akcí v severomoravském regionu. Atraktivní, vkusné a dokonale sladěné interiéry hotelových restaurací Harmonie a Atrium „Piazza D’Oro“ jsou tou nejlepší kulisou pro různé gastronomické akce, které pravidelně hotel pořádá. Sortiment zdejší české, moravské i mezinárodní kuchyně odráží současné světové kuchařské trendy.

Komentáře hlasujících:

Dobré pivo, tady je mi dobře.

Luxus.

Ano! Mám ráda čisto...

Zkrácená 2703
700 30 Ostrava-Zábřeh
www.ccho.cz
Tel.: 596 702 802

Otevírací doba: Po – Ne: 11:30 – 15 a 18 – 23



Počet míst: 60



Salonek: 20 míst



Česká a mezinárodní
kuchyně



Televize



Stravenky



Zahrádka:
40 míst



Počet míst: 96



Salonek: 166 míst



Česká a mezinárodní
kuchyně



Televize



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
60 míst



Zcela originální irská restaurace

Jediné místo v Pardubicích, kde si mohou hosté Pilsner Urquell sami načepovat pomocí výčepního zařízení uprostřed stolů. Interiér se nedá popsat, musíte ho vidět! A co se jídlá týče, máte možnost zažít opravdové kulinářské divadlo. Tým kuchařů spojuje suroviny do jedinečných a neopakovatelných kombinací, jaké si jen umíte představit.

Komentáře hlasujících:

Chodím tam pravidelně a pívko tam je suverénně nejlepší v Pardubicích. Skvělá kuchyně a dělají tam super akce. Doporučuji.

Paráda, chodím sem rád na dlabanec a pívko a na akcičky.

Jedna z nejlepších hospod v Pardubicích.

Annenská 2641
530 02 Pardubice
www.stpatrick.cz
Tel.: 466 614 200

Otevírací doba: Po - Čt: 8 - 01, Pá - So: 8 - 04, Ne: 8 - 01



Pivo	3,9	4,3	Pivo
Služby	3,7	4,1	Služby
Prostředí	4,0	4,0	Prostředí
Kuchyně	3,9	4,1	Kuchyně
Vyžití	3,3	3,3	Vyžití
CELKEM	3,8	4,0	CELKEM

Restaurace v country stylu

Hostinec byl postaven v roce 1845 a je umístěn u hlavního tahu mezi Chrudimí a Pardubicemi v obci Mikulovice, takže ho rozhodně nemůžete minout. K restauraci patří i letní terasa s grilem a velké parkoviště. Interiér je zařízen v country stylu a salonek v selském stylu. Kuchyně je po okolí vyhlášená dobrou plzní, kvalitou jídel i velikostí porcí.

Komentáře hlasujících:

Bezva hospoda, dobré pívko, výborná kuchyně a velké porce.

Dobrá hospoda, trochu mimo hlavní cesty, ale dobrá.

Jedna z opravdu dobrých hospod v širokém okolí.

Valčíkova 7
530 02 Pardubice-Mikulovice
www.nanetrebe.pardubicko.com
Tel.: 466 304 676, 608 819 834
Otevírací doba: Po - Ne: 10 - 22



Počet míst: 280



Salonek: 96 míst



Šipky, hudební večery



Česká a mezinárodní kuchyně



Televize, projekce



Stravenky



Zahrádka: 90 míst



Počet míst: 70



Salonek: 35 míst



Česká kuchyně



Stravenky



Zahrádka: 60 míst



Zavedená plzeňská restaurace

„Plzeňka“ má v Pardubicích tradici sahající na počátek 20. století. Tuto dobu evokuje i současné prostředí – „prvo-republikový“ nábytek, dobové fotografie, vývěsní cedulky aj. Na jídelníčku najdete vše, co znáte – chuťovky k pivu, svičkovou, řízky, steaky a jiné speciality. Hlavní je ovšem to, že zdejší tankový Pilsner Urquell nemá chybu.

Komentáře hlasujících:

Rád sem zajdu na jedno nebo dvě... Vždycky je moc příjemně...

Cibulové kroužky a pivko – mňam.

Mistři se poznají.

Smilova 386
530 02 Pardubice-Zelené předměstí
Tel.: 466 612 351
Otevírací doba: Po – Čt: 11 – 23, Pá – So: 11 – 24, Ne: 17 – 23



Pivo	4,2	4,1	Pivo
Služby	3,8	4,1	Služby
Prostředí	3,8	4,0	Prostředí
Kuchyně	4,0	4,1	Kuchyně
Vyžití	3,0	3,5	Vyžití
CELKEM	3,8	4,0	CELKEM

Luxusní restaurace

Na místě dnešního Hotelu Biograf stával kdysi jeden z prvních stálých kinematografů v Písku. Architekt skvěle propojil moderní design a historii tohoto objektu, takže atmosféra českého filmu 40. let je tady všude znát. Můžete posedět s přáteli u skvělé plzně, pořádat rodinné oslavy nebo si jen tak zajít na romantickou večeři ve dvou – zdejší kuchyně je plná překvapení.

Komentáře hlasujících:

Velice pěkný hotel s výbornou plzní.

Bezva prostředí.

Slušný podnik, je moc nábl.

Gregorova 124
397 01 Písek
www.hotelbiograf.com
Tel.: 737 268 970
Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 23



Počet míst: 110



2 salony: 75 míst



Mezinárodní a česká kuchyně



Projekce



Platební karty, stravenky



Zahrádka: 55 míst



Počet míst: 78



Salonek: 15 míst



Česká a mezinárodní kuchyně



Televize, projekce



Platební karty, stravenky



Zahrádka: 12 míst



Hostinec s bohatou historií

Plzeň se U Reinerů točí odjakživa. Restaurace byla založena v roce 1844 a stala se již krátce poté významným kulturně-společenským místem, kam chodila spousta známých osobností – malíř Mikoláš Aleš, básníci Jan Neruda, Fráňa Šrámek a jiní. Z našich současníků zdejší vynikající pivo okusili Václav Havel i Václav Klaus.

Komentáře hlasujících:

Kvalitní pivo, dobré jídlo, stále se tam musíme vracet.

Krásná a slušná hospoda v celém Písku, skvěle vaří, atmosféra též skvělá. Jídlo, pivo, obsluha super! Ceny jídel i piva za rozumnou cenu. Doporučuji všem štamgastům i kolemdoucím.

Písek a U Reinerů jedno jsou.

Heydukova 98
397 01 Písek
www.restauraceureineru.crnet.cz
Tel.: 382 213 484
Otevírací doba: Po – Ne: 10 – 24



Pivo	4,3	4,5	Pivo
Služby	4,1	4,2	Služby
Prostředí	4,0	4,2	Prostředí
Kuchyně	4,2	4,2	Kuchyně
Vyžití	3,7	3,5	Vyžití
CELKEM	4,1	4,1	CELKEM

Restaurace s komorní atmosférou

Nově zrekonstruovaný penzion v historickém centru města Písek nabízí krásný výhled na řeku Otavu a na sousedící Putimskou bránu. Součástí penzionu je i výborná restaurace s mezinárodní kuchyní a výběrem ověřených specialit.

Komentáře hlasujících:

Dobrá hospoda.

Úžasné prostředí, příjemná obsluha, výborná kuchyně. Rozhodně doporučuji.

Dá se tu dost dlouho pobýt.

Kocínova 135
397 01 Písek
www.zlatybyk.cz
Tel.: 382 221 286, 731 525 132
Otevírací doba: Po – Čt: 10 – 23, Pá: 10 – 24,
So: 11 – 24, Ne: 11 – 22



Počet míst: 60



2 salonky: 100 míst



Česká a minutková kuchyně



Projekce



Stravenky



Zahrádka:
70 míst



Počet míst: 50



Salonek: 20 míst



Koncerty



Mezinárodní a klasická česká kuchyně, steak



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
25 míst



Rozlehlá restaurace v pivovaru

Bývalý kvasný sklep na nádvoří plzeňského pivovaru (spilku) by dnes asi zakladatelé pivovaru nepoznali. Proměnil se totiž na stylovou reprezentativní restauraci, která může pojmout až 550 hostů! K dokonalému požitku z bezchybné chuti Pilsner Urquell, který se vaří jen pár kroků odtud, může přispět i nějaká ta místní specialita. Zkuste třeba guláš Prazdroj...

Komentáře hlasujících:

Kdo nebyl na Spilce, jako by nebyl. Spilka základ života.

Spilka je jiná liga, to je marný!

Číšník se o mě staral jako o vlastního. Nadlábl jsem se královsky a že pivo bylo skvělé, je snad zbytečné psát...

U Prazdroje 7
304 97 Plzeň
www.naspilce.com
Tel.: 377 062 755, 602 406 419
Otevírací doba: Po - Čt: 11 - 22, Pá - So: 11 - 23, Ne: 11 - 22



Pivo	4,4
Služby	4,0
Prostředí	3,9
Kuchyně	4,1
Vyžití	3,4
CELKEM	3,9



Pivo	4,5
Služby	4,1
Prostředí	4,0
Kuchyně	4,2
Vyžití	3,0
CELKEM	4,0

Restaurace s příběhem

Z odkrytých kamenů a cihel zdí plzeňského podzemí stále vyznačuje dávná historie města. I velbloud, podle něhož nese podnik jméno a který dominuje výčepu, je připomínkou jednoho starého příběhu sahajícího až do husitských dob. Jinak je ovšem restaurace už zcela moderní – pivo nejvyšší kvality se čepuje z tanku a vaří se velmi nápaditá jídla.

Komentáře hlasujících:

Velmi chutné pivo, od kterého nemůžete odtrhnout ústa a jen byste pili a pili a ..., uzená žebra vynikající záležitost, návštěvu jen doporučuji.

Je obdivuhodné, jak si takhle poměrně nová hospoda rychle našla své nezastupitelné místo mezi klenoty plzeňských restaurací. Je vidět, že majitel je nejen znalec, ale i milovník dobrého piva.

Tato super restaurace s nepasterizovanou plzní a skvělou českou kuchyní je hodna jen těch, kdo ji najdou! My jsme ji našli a byli jsme moc spokojeni!

Americká 20
301 00 Plzeň
www.uctivanyvelbloud.cz
Tel.: 377 927 190

Otevírací doba: Po - Čt: 11 - 24, Pá - So: 11 - 01, Ne: 11 - 23



Počet míst: 550



Česká a mezinárodní kuchyně



Platební karty, stravenky



Zahrádka:
80 míst



Počet míst: 120



Česká a mezinárodní kuchyně



Platební karty, stravenky



Stylový pivovarský šenk

Historie pivovarnického řemesla je zde všudypřítomná – od zachovalých starobylých hradeb, parkánů, které daly restauraci jméno, přes vnitřní zařízení ve stylu zlaté éry plzeňského pohostinství až po různé oku lahodící pivní exponáty. Neodmyslitelná je ochutnávka nefiltrované plzně a různých kulinářských specialit.

Komentáře hlasujících:

Miluji nefiltrované pivo, proto dávám za 1.

Stále bezva hospůdka v zajímavém pojetí stylu.

Parkán je samozřejmě plzeňská legenda. Byla to dobrá hospoda i za totality. Těžce jsem pak nesl, že byla několik let na přelomu století zavřená. Její renovace z ní ale udělala snad nejhezčí hospodu na světě.

Veslavínova 4
301 00 Plzeň
www.naparkanu.com
Tel.: 377 324 485
Otevírací doba: Po – St: 11 – 23, Čt: 11 – 24,
Pá – So: 11 – 01, Ne: 11 – 22



Pivo	4,6
Služby	3,7
Prostředí	4,0
Kuchyně	4,0
Vyžití	3,0
CELKEM	3,9

Pivo	4,2
Služby	3,9
Prostředí	3,8
Kuchyně	3,8
Vyžití	3,4
CELKEM	3,9

Moderní pivní samoobsluha

Sednout si ke stolu a ihned si vlastnoručně načepovat sklenici podle libosti – to je sen milovníků piva, který tato originální restaurace v plzeňském podzemí beze zbytku splní. Výčepní kohouty jsou tu na každém stole, na displeji nad pípou hosté přesně vidí, kolik vypili s přesností na setinu litru. Neobvyklé je i elektronické objednávání jídel pomocí ovládacích panelů.

Komentáře hlasujících:

Jsem rád, že jsem měl tu možnost už tam několikrát s kamarády zajít, a doufám, že ta možnost se bude ještě hodněkrát opakovat. Je to tam moc hezké a to, že nemusím čekat na pivo, je nej. S kamarády jsem si tam užil moc zábavy.

Tato útulná putyčka stala se mojí Mekkou, a pokud za mnou přijedou kamarádi, např. z daleké Moravy, rád se jí klubím. I oni si odnášejí odsud vzpomínky, co do správné hospody patří.

Já tento koncept miluju... A není nad to natočit si sám nejedno skvělé tankové...

Prešovská 16
301 00 Plzeň
www.thepub.cz/plzen
Tel.: 377 221 131

Otevírací doba: Po – Čt: 15 – 01, Pá – So: 15 – 04, Ne: 15 – 01



Počet míst: 80



Salonek: 20 míst



Česká kuchyně,
grilované speciality



Televize



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
70 míst



Počet míst: 89



Salonek: 20 míst



Živá hudba,
fotbálek



Minutková kuchyně,
speciality



Televize, projekce



Platební karty



Originální pivní bar

Restaurace řetězce The PUB jsou známy unikátním systémem samoobslužných výčepů a zcela nekuřáckým prostředím. V této provozovně najdete 13 různě velkých stolů s pípami, z nichž tři jsou umístěny v takzvaném pivním salonku, který je ideálním místem pro nerušené soukromé večírky. Dvanáctimetrový barový pult se třemi LCD obrazovkami umožňuje sledování oblíbených sportovních nebo hudebních pořadů.

Komentáře hlasujících:

Super pívko, super prostředí, ze kterého člověk týden nesmrdí.

Moje nejoblíbenější hospoda, kde už mě skoro celá obsluha zná. Jste nejlepší, fandím vám. Díky!

Pěkné prostředí, dobré pivo, které si točíte sami, a hlavně – není nahulíno!

Pražská 1
301 00 Plzeň
Tel.: 377 321 001

Otevírací doba: Po - Čt: 11 - 01, Pá: 11 - 04, So - Ne: 13 - 01



Pivo	4,4
Služby	4,0
Prostředí	4,3
Kuchyně	3,6
Vyžití	3,6
CELKEM	4,0

Pivo	4,5
Služby	3,9
Prostředí	4,1
Kuchyně	4,1
Vyžití	3,5
CELKEM	4,0

Pilsner Urquell Original Restaurant

Podnik ve stylu originální plzeňské restaurace stojí v místě bývalých hradeb, kolem nichž prý stále bloudí duch generála Mansfelda hledajícího ztracený poklad. Součástí je i stylová sklepní vinárna a letní terasa. Objekt je šikovně architektonicky rozčleněn na několik menších zákoutí a dopřává tak hostům cenný pocit soukromí – v návštevni knize najdete vzkazy politiků, olympioniků i zpěváků a herců – J. Vyčítala, T. Wilhelmové, I. Trojana, H. Pawlovské, V. Harapese a dalších.

Komentáře hlasujících:

Taky dobrá restaurace. Příjemné posezení u plzníčky. Útulná hospůdka s nepopsatelnou atmosférou, o které se nedá vyprávět, ale musí se zažít.

Jó, tady je to dobrý. A především pro velké akce.

Dřevěná 9
301 00 Plzeň
www.umansfelda.cz
Tel.: 377 333 844

Otevírací doba: Po - Čt: 11 - 23, Pá - So: 11 - 24, Ne: 12 - 22



Počet míst: 70



Salonek: 25 míst



Fotbálek, šipky



Minutková a mezinárodní kuchyně



Televize, projekce



Platební karty, stravenky



Počet míst: 40



Salonek: 40 míst



Staročeská a minutková kuchyně



Platební karty, stravenky



Zahrádka: 40 míst



Restaurace v rodinném hotelu

Restaurační provoz hotelu v centru města se odehrává v pivnici Formanka, v malé a velké jídelně a v letním období i v předzahrádce. Milovníkům točeného piva se tady zavděčí čepováním Pilsner Urquell přímo ze sklepních tanků. O kvalitě tankového piva není pochyb, stejnou pozornost věnují provozovatelé přípravě staročeské kuchyně a vlastních specialit z čerstvých surovin. Bonusem jsou i rozumné ceny.

Komentáře hlasujících:

Super restaurace! Kvalitní tankové pivo, luxusní výběr jídel s kvalitou. Obsluha stálá. Prostě nej nej nej.

Strávil jsem tam nádherný týden na lázeňské dovolené. Plzninka jako křeníček – a ta cena!

Pivo výběrné, ceny jak před 20 lety.

Pražská 16
290 01 Poděbrady
www.bila-ruze.cz
Tel.: 325 616 350

Otevírací doba: Po - Čt: 10 - 23, Pá - So: 10 - 24, Ne: 10 - 23



Pivo	4,2
Služby	4,0
Prostředí	3,9
Kuchyně	4,1
Vyžití	3,2
CELKEM	3,9

Pivo	4,3
Služby	4,1
Prostředí	3,8
Kuchyně	3,4
Vyžití	3,5
CELKEM	3,8

Pivnice, kde je pořád plno

Pivnice tu bývala již na začátku minulého století. Rodina Jelínků ji získala v roce 1918 a o osm let později uzavřel pan Jelínek smlouvu s plzeňským pivovarem. Od té doby sem chodí milovníci zlatého moku na skvělou plzníčku. Byly mezi nimi i mnohé populární osobnosti – herci, spisovatelé, malíři...

Komentáře hlasujících:

Nejlepší plzeň v Praze. Trvalá hodnota.

Souhlasím s komentáři, i dle mého názoru je tady nejlepší plzeň v Praze.

Pořád nechápu, jak je možné, že je to pivo tady tak strašně dobré. Jinak je to puťka, jak má bejt! A vyčepní jakbysmet!

Charvátova 1
110 00 Praha 1

Tel.: 224 948 486, 602 881 484

Otevírací doba: Po - Pá: 10 - 22, So: 10 - 18, Ne: zavřeno



Počet míst: 60



Salonek: 8 míst



Staročeská kuchyně,
vlastní speciality



Televize



Stravenky



Zahrádka:
65 míst



Počet míst: 60



Studená kuchyně,
chuťovky k pivu



Pilsner Urquell Original Restaurant

Restaurace se pyšní zmodernizovaným interiérem prostoru Staré celnice na náměstí Republiky i kvalitní gastronomií. Můžete si pochutnat na domácím plzeňském guláši, šťavnatém kachním stehně se zelím, poctivé svíčkové na smetaně anebo si vybrat některou z klasických pivních pochoutek. K dokonalosti chuťového zážitku přispívá vynikající ležák Pilsner Urquell, čepovaný v té nejlepší – tankové – kvalitě.

Komentáře hlasujících:

Velmi kvalitní zahrádka v centru s kvalitním pivem a profesionální obsluhou, což se dnes cení.

Jistota. Nejlepší pivo jednoznačně.

Perfektní prostředí a jídlo, fakt spíše nadprůměr.

V Celnici 4
110 00 Praha 1
www.kolkovna.cz
Tel.: 224 212 240
Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 24



Pivo	4,3
Služby	3,8
Prostředí	3,9
Kuchyně	4,1
Vyžití	3,3
CELKEM	3,9



Pivo	4,3
Služby	4,0
Prostředí	4,0
Kuchyně	3,9
Vyžití	3,5
CELKEM	3,9

Sklepní výčep v Bartolomějské

Název celého areálu pochází z latinského slova convivere – společně žít – a vztahuje se k době, kdy tu trávili studentská léta mladí jezuité. V objektu působili např. A. Dvořák, Jan Neruda či K. H. Máchla, koncertoval tu dokonce sám Ludwig van Beethoven. Středověký sklep je výrazný sám o sobě – žádná zbytečná výzdoba, jen kameny a holé zdi, přesto se tady necháte rádi zavřít, obzvlášť když vám načepuje skvělou tankovou plzníčku.

Komentáře hlasujících:

Máte rádi tankovou plzníčku v tom nejlepším provedení? Tak to musíte zajít do Konviktu, kde ji také umí parádně načepovat.

Tank byl vždy pro Prahu osvobození, tentokrát se to stalo v této hospodě a jsem nadšen. Vivat la tank! Vivat la Konvikt! Doporučuji při návštěvě Prahy, grandiózní zážitek!!!

Great atmosphere, delicious food, perfect beer and brilliant atmosphere.

Bartolomějská 11
110 00 Praha 1
www.konviktpub.cz
Tel.: 224 247 033

Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 04



Počet míst: 150



Salonek: 8 míst



Diskotéka v klubu



Česká kuchyně



Platební karty



Zahrádka:
140 míst



Počet míst: 50



2 salony: 90 míst



Živá hudba



Česká kuchyně,
speciality k pivu



Televize



Stravenky



Správná pražská pivnice

Velmi nenápadná hospoda na Malé Straně je rájem hlavně pro starousedlíky a znalce piva. Dostanete tady sice jen nakládaný hermelín, tlačenko nebo buřty s cibulí (při troše štěstí i steak), ale to vůbec nikomu nevadí – v hlavní roli je zde plzeňské. Ačkoli je „jen“ ze sudu, jeho chuť a říz jsou přesně tak, jak mají být.

Komentáře hlasujících:

Neskutečně úžasná plznička ze sudu, která předčí i mnohé tankové. Skvělé prostředí, obsluha, sympatičtí štamgasti, libově libová tláča atd.

Je to fakt asi jedna z nejlepších pražských hospod a hlavně jedna z mála na Starém Městě, kde upřednostňují našince před turisty.

Pivčo, atmosféra, obsluha a přístup k hostům – fantastické... Sem rád zavítám kdykoliv, neboť v centru Prahy vás nikde takto skvěle nepohostí. A od toho myslím pohostinství jsou!

Thunovská 10
110 00 Praha 1
Tel.: 257 533 389
Otevírací doba: Po – Ne: 12 – 23.30



Pivo	4,5	4,1	Pivo
Služby	4,0	4,0	Služby
Prostředí	3,7	4,0	Prostředí
Kuchyně	3,8	3,5	Kuchyně
Vyžití	3,2	2,8	Vyžití
CELKEM	3,9	3,7	CELKEM

Středověká krčma

Už z názvu musí být každému jasné, že této staročeské stylové pivnici u Staroměstského náměstí dominují katovské symboly, meče, štíty a malované historické výjevy na zdech. Najdete ji asi 200 metrů od stanice metra Staroměstská. Prostory se středověkým nádechem jsou klimatizovány a za kvalitu Pilsner Urquell se výčepní katovského meče zatím bát nemusí.

Komentáře hlasujících:

Pivo super, jídlo moc nemůžu hodnotit – měla jsem jen nakládaný sýr. Ale poloha i prostředí... skvělé!

Znáte něco lepšího hned na Staromáku? Já ne!

Nemám co dodat!

U Radnice 6
110 00 Praha 1
Tel.: 224 236 363

Otevírací doba: Po – So: 12 – 0.30, Ne: 12 – 23



Počet míst: 50



Salonek: 20 míst



Živá hudba



Chutovky k pivu



Počet míst: 40



Chutovky k pivu, pečené a grilované speciality



Televize



Oblíbená pivnice na břehu Vltavy

Kvalita piva, jídla, stylové prostředí a poloha v centru dělají z této restaurace místo, kam kromě turistů zavítá i řada populárních osobností. Ať už sedíte nahoře v restauraci u baru nebo dole v pivnici, dostanete vždy vynikající plzeň, k níž si můžete vybrat něco z oblíbené tradiční české kuchyně – kolena, svíčkovou, guláš aj.

Komentáře hlasujících:

Jedno z nejlepších piv na světě. Perfektně vychlazená hladinka Pilsner Urquell na přesně 7 °C. Personál sehraný, rychlá obsluha. Stylové prostředí ve sklepení nemá chybu. Kuchyně vynikající, za slušné ceny.

Skvělé pivo, skvělá tlačenka! Obsluha vás nikdy nenechá žíznit.

V jedné známé předválečné písničce se zpívá: jednou jsi dole, jednou nahoře. To platí i v Rudolfinu, ale oproti životě, který snad není jenom náhoda, je v Rudolfinu lepší být dole – i když nahoře je pivo taky fajn.

Křížovnická 10
110 00 Praha 1
Tel.: 222 328 758, 606 735 033
Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 23



Pivo	4,5	4,2	Pivo
Služby	4,0	3,8	Služby
Prostředí	3,7	3,9	Prostředí
Kuchyně	4,1	4,0	Kuchyně
Vyžití	3,0	2,7	Vyžití
CELKEM	3,9	3,7	CELKEM

Pilsner Urquell Original Restaurant

Kolkovna byla první z řady Pilsner Urquell Original Restaurantů. Zdejší jedinečná atmosféra je podtržena i historií tohoto místa. Restaurace vznikla rozsáhlou a památkářsky náročnou rekonstrukcí bývalé tiskárny cenin z 20. let minulého století. Základem Kolkovny je především sázka na tradici – na jedinečnost značky Pilsner Urquell a české kuchyně pojaté v moderním duchu.

Komentáře hlasujících:

Já, ačkoliv nejsem úplně bohatý, sem vždy rád zajdu na dobrou plzeň.

Jedna z mých oblíbených. Co se chuti piva týče, fakt výborná.

No comment, very very good restaurace, kterou jsem kdy potkal...

V Kolkovně 8
110 00 Praha 1
www.kolkovna.cz
Tel.: 224 819 701

Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 24



Počet míst: 120



Salonek: 30 míst



Česká kuchyně



Stravenky



Počet míst: 210



Česká kuchyně



Platební karty



Zahrádka:
60 míst



Hospoda, kde to žije

Kombinace starých cihlových zdí, osvětlení a jednoduchého nábytku je v této hospodě poblíž Václavského náměstí neobvykle působivá. Bredovský dvůr je velká hospoda, kde si s oblibou dávají sraz i početnější skupinky hostů. Bývá to obvyklé zejména při zajímavých sportovních přenosech, protože restaurace nabízí kvalitní projekci na třímetrové plátno. K tankovému pivu podávají oblíbenou českou kuchyni a vlastní speciality.

Komentáře hlasujících:

Hospoda, kterou každému doporučuji. Kuchyň + kuchaři vynikající, nemám co dodat.

Jedno z nejlepších piv! Doporučuji všem pivařům!
A to kolínko!!! Vřele doporučuji.

Včera jsem tam byl na kachničce – bez ztráty kytičky.

Politických vězňů 13

110 00 Praha 1

www.bredovskydvor.unas.cz

Tel.: 224 215 428

Otevírací doba: Po – So: 11 – 24, Ne: 11 – 23



Pivo	4,2
Služby	3,5
Prostředí	3,9
Kuchyně	3,9
Vyžití	3,0
CELKEM	3,7



Pivo	4,0
Služby	4,1
Prostředí	3,9
Kuchyně	4,0
Vyžití	3,4
CELKEM	3,9

Klasická a rušná hospoda

Příjemná, čistá restaurace v centru Prahy vás vizuálně přenese tak do 30. let minulého století. Chlubí se hlavně tradiční českou kuchyní (tlačenka, guláš, svíčková, koleno, pečený králík, uzený hovězí jazyk apod.). A samozřejmě tankovým pivem, jehož dokonalá chuť je plzeňským původem a způsobem čepování zaručena.

Komentáře hlasujících:

Sláva, moje jedna z nejoblíbenějších hospůdek je v TOP 100. Plně si to určitě zaslouží za kvalitně čepovanou plzňičku, dle mého subjektivního hodnocení jedna z nejlepších v Praze, a tudíž i na světě.

Dobré pivo, výborná obsluha, prostě vše v pořádku.

Obsluha mě po dlouhé době potěšila!!!

Valentinská 8

110 00 Praha 1

www.uparlamentu.cz

Tel.: 721 415 747

Otevírací doba: Po – Pá: 10 – 23, So – Ne: 11 – 23



Počet míst: 150



Staročeská kuchyně,
vlastní speciality



Projekce



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
70 míst



Počet míst: 80



Karty, šachy



Česká kuchyně



Stravenky



Zahrádka:
28 míst



Hostinec s tajemnou legendou

Duch krásné šenkýřky, která ze světa sešla vinou žárlivého manžela, je tady neustále s vámi. Hostinec s dlouholetou tradicí a originálním interiérem je kromě báječné plzně z tanku vyhlášen také kuchyní – oblíbená jsou polední menu, teplé maličkosti či pikantní žebírka k obírání. Jídelníček není rozsáhlý, takže si můžete být jisti naprostou čerstvostí surovin.

Komentáře hlasujících:

Dobré pivo, výborná kuchyně, obzvláště hermelín v bramboráku se zelím, příjemná obsluha a na polohu restaurace i příjemné ceny.

O této hospůdce na Můstku jsem vůbec nevěděl. Díky kamarádovi jsem ochutnal výbornou plzeň i jídlo. Díky Jíro, zajdeme sem zase.

Dobrá a cenově přijatelná hospoda v centru Prahy na rychlý oběd.

Provaznická 3
110 00 Praha 1
www.uprovaznice.cz
Tel.: 224 232 528
Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 24



Pivo	4,1
Služby	3,8
Prostředí	3,8
Kuchyně	3,6
Vyžití	3,2
CELKEM	3,7



Pivo	4,2
Služby	3,9
Prostředí	4,0
Kuchyně	3,9
Vyžití	3,5
CELKEM	3,9

Originální švejkovská hospoda

Atmosféru staročeské pivnice milují i turisté, proto zde příliš klidu nenajdete. Hospoda leží na romantické Kampě nedaleko Karlova mostu na místě katovny z roku 1664. V roce 2008 prošla kompletní rekonstrukcí ve stylu „staropražské Švejkovy restaurace“ – s Ladovými motivy, čímž se začala psát nová, švejkovská historie tohoto domu, proslulého i v minulosti výborným tankovým plzeňským pivem a pravou českou kuchyní.

Komentáře hlasujících:

Najlepší obsluha, akú som kedy videl. Chutná kuchyňa a dobré pívko za cenu ako lusk. Dík za super večer.

Opět jsem zavítal na mou oblíbenou zahrádku a sedl si pod přístřešek, takže mně ani nevidil lijaček, který se dostavil ani ne po jednom pivku. K pivku jsem si objednal uzená žebírka, která mi tam loni tak chutnala.

Žiju v Praze chvíli a už jsem si našel novou pivní základnu.

Cihelná 3
118 00 Praha 1
www.malostranskapivnice.cz
Tel.: 257 530 032
Otevírací doba: Po – So: 11 – 01, Ne: 11 – 24



Počet míst: 96



Klasická česká kuchyně



Televize

Platební karty,
stravenkyZahrádka:
60 míst

Počet míst: 200



Salonek: 40 míst

Česká a mezinárodní
kuchyně

Televize

Platební karty,
stravenkyZahrádka:
200 míst

Originální švejkovská hospoda

Stylová restaurace v centru Prahy vás vrátí do dob rakousko-uherského mocnářství, na samý začátek 20. století – obrázky Josefa Lady s dobrým vojákem Švejkem a „císař-pánem“, kostýmy personálu, karetní salonek a samozřejmě vynikající staročeská kuchyně s originálními recepty a výborný Pilsner Urquell dokonale dokreslí ducha doby.

Komentáře hlasujících:

Švejk věděl, který pivo je nejlepší...

Nádherná, příjemná, prostě fajn.

Pivo mi chutnalo jako ve všech švejkovských hospodách, jídlo taky ujde.

Křemencova 7

110 00 Praha 1

www.svejk-restaurant.cz

Tel.: 222 515 889, 777 123 119

Otevírací doba: Po – Čt: 11 – 23, Pá – Ne: 12 – 24



Pivo	4,3
Služby	4,2
Prostředí	4,1
Kuchyně	4,2
Vyžití	3,7
CELKEM	4,1



4,4	Pivo
3,7	Služby
3,9	Prostředí
3,6	Kuchyně
3,1	Vyžití
3,8	CELKEM

Proslavená staročeská hospoda

Do první pražské plzeňské restaurace U Pinkasů nedaleko Můstku chodili Pražané už v roce 1843. Atmosféra této nejslavnější staročeské hospody pohlcuje našince i cizince stále. Pět stylových prostor (Pinkasův sklep, Dolní a Horní sněmovna, Doma a Vavřincova kuchyně) ve třech podlažích předkládá tradičním způsobem čepované pivo, tzv. hladinku, a poctivou českou kuchyní podle receptur 19. století.

Komentáře hlasujících:

Jedna z nejznámějších nejde vynechat.

Za kolik je tam pivo dneska? Já byl při mé návštěvě z cen jídla a pití mile překvapen. O kvalitě je asi zbytečně mluvit.

Pěkná stylová restaurace, kam bych se nebála vzít i cizince.

Jungmannovo náměstí 15/16

110 00 Praha 1

www.upinkasu.cz

Tel.: 221 111 152

Otevírací doba: Po – Ne: 10 – 03



Počet míst: 80



Salonek: 30 míst



Živá hudba



Staročeská kuchyně



Platební karty,
stravenky



Počet míst: 140



2 salonky: 30 míst



Staročeská kuchyně,
vlastní speciality



Televize



Platební karty,
stravenky



2 zahrádky:
230 míst



Hospoda, která se stala legendou

Pivnici U Zlatého Tygra už asi nikdo nikdy neoddělí od jejího nejslavnějšího štamgasta, spisovatele Bohumila Hrabala, i když jiných celebrit se tady vždy vyskytovalo nepočítaně. Otevírají tam až ve tři odpoledne, a hned je plno. Výborný pilsenský dvanáctistupňový ležák doplňují oblíbené pochutiny teplé i studené kuchyně.

Komentáře hlasujících:

Kvalita piva excelentní a obsluha taky dobrá... Točej jedno za druhým, a než člověk dopije, už má na stole další. Zatím nejlepší tankové pivo, co jsem kde měl... Šel jsem tam sám, neměl jsem co dělat... A odcházel jsem po 2 hodinách a x plzních...

Zaručený způsob, jak v tradiční hospůdce poznat celý svět.

To, že pivo čepované v této hospodě je už řádku let považované znalci jako nejlépe ošetřená plzeň v Čechách, hovoří za vše.

Husova 17
110 00 Praha 1
www.uzlatehotygra.cz
Tel.: 222 221 111
Otevírací doba: Po - Ne: 15 - 23



Pivo	4,7
Služby	3,9
Prostředí	3,9
Kuchyně	3,9
Vyžití	3,1
CELKEM	3,9



Pivo	4,4
Služby	4,0
Prostředí	3,8
Kuchyně	3,8
Vyžití	3,4
CELKEM	3,8

Značkový pivní bar

Koncept The PUB představuje moderní restauraci 21. století. Čepuje se vždy dokonalý tankový Pilsner Urquell. Promyšlený interiér má svá přesná pravidla – stoly jsou vybaveny samoobslužnými pípami a elektronickými panely pro objednávání jídel či přivolání číšníka. Jednotlivé The PUBS v celé republice také mohou mezi sebou na dálku komunikovat a soutěžit.

Komentáře hlasujících:

Super restaurace, výborná plzeň, kuchyně ok.

Dobré místo na příjemně strávený večer.

Moderní prostředí s výbornou plzní. Prostě skvělé!!!

Hálkova 6
120 00 Praha 2
www.thepub.cz/praha
Tel.: 222 940 414

Otevírací doba: Po - Čt: 11 - 02, Pá: 11 - 05,
So: 18 - 05, Ne: zavřeno



Počet míst: 100



Chuťovky k pivu



Počet míst: 100



Česká kuchyně,
speciality



Televize, projekce



Platební karty,
stravenky



Rušný podnik na Žižkově

Není nad to fandit společně. A tato hospoda je k tomu víc než vhodná. Ve všech sekcích jsou plazmové televizory, takže vám nic neunikne ani s přáteli na pivo či při objednávce některého z jídel zdejší mezinárodní kuchyně. Také Pilsner Urquell z tanku má maximální možnou kvalitu – nemůže zvětrávat, protože nepřichází do styku se vzduchem.

Komentáře hlasujících:

Jedna z nejlepších na Žižkově, navíc s krásným interiérem – z jedné strany rockový a z druhé námořnický.

Jako přespolní, ale častý návštěvník Prahy, který občas využije „žičkovské tetky“ k přespání, jsem uvítal, že v blízkosti je restaurace, kde se člověk bezvadně naobědvá z bohatého výběru denních menu, který si mohu předem „proštudovat“ na internetu.

Skvělá hospoda s výbornou plzní na Žižkově.

Jana Želivského 35
130 00 Praha 3
www.barpolo.cz
Tel.: 222 581 291
Otevírací doba: Po – Pá: 11 – 01, So: 12 – 01, Ne: 12 – 24



Pivo	4,0
Služby	3,8
Prostředí	3,8
Kuchyně	4,1
Vyžití	2,9
CELKEM	3,7



Pivo	4,5
Služby	4,0
Prostředí	4,0
Kuchyně	4,0
Vyžití	3,1
CELKEM	3,9

Restaurace s originálním vzhledem

Pověstný starý Žižkov v tomto moderním interiéru věrohodně ožívá skrze působivé fototapety. Tradiční české speciality se zapíjejí lahodným tankovým plzeňským pivem. Celá restaurace je klimatizována a k plné spokojenosti hostů nechybí ani plazmové televize, na kterých mohou fanoušci ve skvělé atmosféře sledovat nejrůznější sportovní přenosy.

Komentáře hlasujících:

Velmi podařený krok s tankovou plzní, která je tady fantasticky ošetřena, zvláště čepuje-li Dan.

I když jsem si to nechtěl před první návštěvou připustit, tak pivo je zde skutečně vynikající! Opravdu snese srovnání s Top Pilsner Urquell pivnicemi a mohu ho znalcům a milovníkům jen doporučit. I kuchyně je na výši.

Velká nekuřácká část, výborný poměr cena/výkon, velké porce a výborné pívko k obědu, člověku se pak moc nechce do práce...

Táborská 17/26
130 00 Praha 3
www.restaurantolse.cz
Tel.: 725 125 324

Otevírací doba: Po – Čt: 11 – 23,
Pá – So: 11 – 23:30, Ne: 11 – 23



Počet míst: 100



Salonek: 50 míst



Česká a mezinárodní kuchyně, steaky



Televize



Platební karty, stravenky



Počet míst: 160



3 salony: 62 míst



Česká kuchyně



Televize



Stravenky



Hospoda, kam chodil Švejk

Legendární hospoda v Nuslích má více jak stoletou tradici. Do povědomí se dostala hlavně kvůli Jaroslavu Haškovi coby stálému návštěvníku, který zde má dodnes stůl a dokonce se o hospodě zmiňuje v „Osudech dobrého vojáka Švejka“. Tradiční plzeňská restaurace se staročeskou kuchyní má vlastní pekárnu, v níž se peče křupavoučké pečivo po pečlivě ošetřovanému Pilsner Urquell.

Komentáře hlasujících:

Ihned po otevření dveří do šenku jsem ucítil libou vůni topinek a tataráku, takže jsem nemohl odolat. K tomu pár skutečně parádních orosených a má dušička odcházela velice spokojená.

No přece pivnice Jaroslava Haška, každý by měl přijít, posedět a zavzpomínat, vždyť jsme Češi.

Je fakt super, na pivo se tady nečeká – než dopijete, už se nese další... A jaké! Taky se tu dá koukat na významné fotbalové zápasy, a to pak žije úplně celá hospoda do posledního místečka... A jak tu vaří!

Táborská 49
140 00 Praha 4
www.ubansethu.cz
Tel.: 261 222 530, 724 582 721
Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 24



Pivo	4,4
Služby	4,0
Prostředí	3,6
Kuchyně	4,2
Vyžití	3,1
CELKEM	3,9



Pivo	4,3
Služby	4,0
Prostředí	4,0
Kuchyně	4,0
Vyžití	3,9
CELKEM	4,0

Nová restaurace v moderní budově

Restauraci najdete nedaleko stanice metra C Vyšehrad (za hotelem Corinthia). Přízemí nové administrativní budovy je dostatečně prostorné, aby si tady každý host našel místo podle své představy. Všichni přitom vidí, že cesta Pilsner Urquell z nerezových tanků do sklenice měří opravdu jen pár metrů.

Komentáře hlasujících:

Výborné pivo točené od Roberta.

Pivo je bez debat naprosto vynikající a do učení bych tam posílala personál z jiných hospod, aby se učil, jak se chovat k hostům. Obě směny jsou naprosto perfektní.

Nejlepšíííí – nejlepší kuchaři, obsluha, pozitivní prostředí, prostě 100 % na to, že jsou tak krátce v provozu, prostě paráda.

Na Vítězná pláni 4
140 00 Praha 4
www.restauracenaaplani.cz
Tel.: 244 461 074

Otevírací doba: Po – So: 11 – 24, Ne: 11 – 23



Počet míst: 120



Salonek: 50 míst



Česká kuchyně



Televize



Stravenky



Zahrádka:
70 míst



Počet míst: 90



Salonek: 45 míst



Klasická česká kuchyně



Televize



Platební karty,
stravenky



Restaurace se širokým výběrem jídel

Pivnice v Kunraticích na Praze 4 nabízí bezbariérový přístup, extra salonek, letní zahrádku, nekuřáckou část a hlavně Pilsner Urquell z tanku. V kuchyni umí připravit i ryby a cokoli si budete přát z mezinárodní kuchyně.

Komentáře hlasujících:

Moc hezká hospoda s dobrým jídlem, doporučuji.

Ok, pěkné.

Spokojen s obsluhou a dobrým pivkem.

K Libuši 73
148 00 Praha 4
Tel.: 244 912 256
Otevírací doba: Po - Ne: 11 - 24



Pivo	4,1	4,0	Pivo
Služby	4,2	4,0	Služby
Prostředí	4,1	3,8	Prostředí
Kuchyně	4,2	4,0	Kuchyně
Vyžití	3,8	2,8	Vyžití
CELKEM	4,1	3,7	CELKEM

Oáza klidu uprostřed velkoměsta

Podnik v prvorepublikovém domě na první pohled zaujme unikátním architektonickým charakterem interiérů i exteriérů, včetně rozlehlé zimní i letní zahrady se vzrostlými lípami. Obrovským kladem je klid a pohoda. Tu ještě umocňuje škála pokrmů všech mezinárodních kuchyní doplněná prvotřídně vychlazeným Pilsner Urquell.

Komentáře hlasujících:

Výborná restaurace, pěkné prostředí, doporučuji lidem, kteří dávají přednost kvalitě.

Pivo super, jedlo ešte lepšie, obsluha výborná, škoda že sme tam neboli v lete. Každopádne, oplatí sa navštíviť (kludne aj viackrát)!

Už delší dobu si udržují dobrý standard: pivo OK – kuchyně dobrá – mohu doporučit – ceny odpovídají kvalitě – maso takový, jaký má být.

Nuselská 159/114
140 00 Praha 4
www.magickazahrada.cz
Tel.: 261 214 252

Otevírací doba: Po - So: 11.30 - 24, Ne: 11.30 - 23



Počet míst: 50



Salonek: 30 míst



Mezinárodní kuchyně



Televize



Zahrádka:
110 míst



Počet míst: 140



Salonek: 250 míst



Mezinárodní kuchyně,
steaky



Televize



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
50 míst



Rušná pivnice na Smíchově

Smíchovská restaurace Anděl připomíná svým jménem původní historický dům s freskou anděla, který kdysi musel ustoupit metru. Pivnice, restaurace, vinárna, letní zahrádka i zdejší bowling jsou dnes oblíbeným centrem společenského dění s širokým výběrem jídel. A tankové pivo je tady opravdu andělské!

Komentáře hlasujících:

Já byl spokojený jak želva, s jídlem i pivem...

Krise nekriže, tady bude mít pivo vždycky správně říz!

Smíchovská klasika, když má člověk žízu, dá si na stojáka, jinak sehnat fleka je dost obtížné, zejména v podvečer. Jídlo nemá chybu.

Nádražní 114
150 00 Praha 5
www.restauraceandel.cz
Tel.: 257 323 234

Otevírací doba: Po – Čt: 11 – 23, Pá – So: 11 – 24, Ne: 11 – 23



Pivo	4,5
Služby	3,6
Prostředí	3,6
Kuchyně	3,9
Vyžití	3,5
CELKEM	3,8



Pivo	4,3
Služby	3,6
Prostředí	3,7
Kuchyně	3,9
Vyžití	3,7
CELKEM	3,8

Restaurace s filmovou vzpomínkou

Zapomeňte na starosti každodenního života a přejděte na jiné myšlenky při dobrém jídle nebo si jen s přáteli vychutnejte báječné tankové plzeňské pivo. V plzeňské restauraci Kamera ožívají filmové scény z 20. let a jídla, která vám naservírují, vypadají tak božsky, že je škoda je sníst.

Komentáře hlasujících:

Jídlo většinou super, pivo taky, obsluha ujde. Miluju jejich gastronomické akce a letní grilování šunky.

Konečně na Barrandově pořádná pivnice. Prostředí velmi příjemné. Pivo nemá chybu. Jídlo taktéž vynikající. Oddělený prostor pro nekuřáky, „dětský“ koutek pro zívající rodiče.

Dobrá hospůdka odlišující se od těch sídlištních z dob minulých.

Tilleho náměstí 792
150 00 Praha 5

www.restauracekamera.cz
Tel.: 251 815 911

Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 23



Počet míst: 150



Salonek: 50 míst



Bowling



Mezinárodní a česká kuchyně



Televize



Platební karty, stravenky



Zahrádka: 200 míst



Počet míst: 300



Salonek: 60 míst



Bowling, dětský koutek



Česká kuchyně



Televize



Platební karty, stravenky



Zahrádka: 120 míst



Moderní pivnice se „starým“ designem

Moderní pivnice, již dodává staročeský nádech nábytek, drobné kovářské věci a další detaily. Supermoderním prvkem naproti tomu jsou velké obrazovky pro sledování klíčových přenosů a nerezové tanky s prvotřídním Pilsner Urquell. Každý den jsou na jídelničku oblíbená hotová jídla a další speciality.

Komentáře hlasujících:

Moc dobré pivo i jídlo (pokud holdujete české kuchyni, tak se najíte až k prasknutí). Obvykle si ale bez rezervčky nesednete.

Lepší pivo jsem neměla... a že jsem jich měla hodně.

Pokud sem jdete na kvalitní gáblík a jednu z nejlepších plznicěk v Praze, jste správně.

Plzeňská 9
150 00 Praha 5
www.zlatyklas.cz
Tel.: 251 562 539
Otevírací doba: Po – Čt: 11 – 24, Pá 11 – 01,
So 11.30 – 01, Ne 11.30 – 23



Pivo	4,5
Služby	3,9
Prostředí	4,1
Kuchyně	4,1
Vyžití	3,0
CELKEM	4,0

Pivo	4,1
Služby	4,0
Prostředí	3,8
Kuchyně	4,1
Vyžití	3,6
CELKEM	3,9

Hospoda oblíbená štamgasty

Cedule zvoucí ke vstupu do bubenečské restaurace U Veverky říká, že pivo z tanku má správný říz. Než! Rovněž zdejší kuchyně a pohotová obsluha je vyhlášená široko daleko, takže ocitnete-li se nedaleko dejvického nádraží, stavte se na jedno.

Komentáře hlasujících:

Velice příjemná hospůdka, kde se člověk rád zastaví. Kromě skvělé plznicčky tu snad mají nejlepší kuchyni v Praze a ochotný personál. Víc Veverek!

Pivo výborné, kuchyně také, je to typický zástupce dejvické pivnice. Uvnitř je večer vždy plno a zakouřeno.

Neskutečně dobré pivo.

Eliášova 14
160 00 Praha 6
www.uveverky.com
Tel.: 223 000 223, 603 781 997
Otevírací doba: Po – Pá: 10.30 – 24, So – Ne: 11 – 24



Počet míst: 155



Salonek: 35 míst



Česká a mezinárodní
kuchyně



Televize, projekce



Platební karty,
stravenky



Počet míst: 100



Salonek: 12 míst



Česká a mezinárodní
kuchyně



Stravenky



Zahrádka:
15 míst



Restaurace se známým jménem

Přivítá vás tady moderní interiér s barevnými stěnami, ve kterém „kamenný“ výčep zcela jistě nepřehlédnete. Jedna celá zeď je vyhrazena certifikátům, které dokazují vynikající péči o zdejší pivo.

Komentáře hlasujících:

Nejlepší strahovská hospoda. Včera sem tam byl zas...

Jó, jsem tady chodil za mých studentských let v Praze... Strahov to válí... jednička!

Kdo navštíví, nezalituje.

Jezdecká 1915/blok č. 8
160 00 Praha 6
www.restaurantpetrin.cz
Tel.: 774 719 181
Otevírací doba: Po - Ne: 11.30 - 0.30



Pivo	4,2
Služby	4,0
Prostředí	4,1
Kuchyně	4,2
Vyžití	3,8
CELKEM	4,1



Pivo	4,5
Služby	4,3
Prostředí	4,1
Kuchyně	4,3
Vyžití	4,0
CELKEM	4,2

Hospoda, kde to žije

Pivnice na hlavní třídě v Holešovicích zvenčí působí poměrně nenápadně. Říká se ale o ní, že zde točí jednu z nejlepších tankových „plzničků“ v Praze a to se mezi milovníky piva dlouho neutají. Proto tu bývá, obzvláště navečer, hodně plno. Vedle oblíbených vepřových kolen a žebírek kuchaři připravují i spoustu minutkových jídel či zvěřinových specialit.

Komentáře hlasujících:

Přiletěli jsme až z Filipín, abychom zase U Houbaře dostali to úžasný pivo s gulášem.

Chodit sem na pivko po vítězném zápase Sparty v hokeji je zážitek. Rychlá obsluha, houfy fanoušků a do toho občás i hráči (tí o něco později). Prostě profesionálně zmklý šrumec, a navíc fakt vynikající plzeň!

Plzeň zde skutečně vynikající, jedna z nejlepších v Praze. Jídlo rovněž velmi dobré. Prostředí skvělé – hospoda pro štamgasty a znalce jako stvořená.

Dukelských hrdinů 30
170 00 Praha 7
www.uhoubare.cz
Tel.: 607 556 391
Otevírací doba: Po - Ne: 11 - 24



Počet míst: 130



2 salonky: 70 míst



Šípky, fotbalék, jukebox



Mezinárodní kuchyně, české speciality, pizza



Televize



Stravenky



Zahrádka: 50 míst



Počet míst: 70



Česká kuchyně, vlastní speciality



Televize



Stravenky



Moderní restaurace s tankovnou

Restaurace Kobyla – to je velký, současný interiér s průhledem do tankovny Pilsner Urquell. Možnost kvalitní projekce sportovních přenosů na třech velkoplošných plazmových obrazovkách přímo vybízí sdílet zde tyto výjimečné okamžiky ve společnosti přátel, dobrého jídla a skvělého tankového piva.

Komentáře hlasujících:

Dobré pivo, dobré jídlo, v dané lokalitě jediná kvalitní hospoda.

Trochu zvláštní prostor, ale jídlo skvělé a tankové pivo (tank je hezky vidět za sklem) vynikající. Určitě lze doporučit.

Od seňora Honzíka dostat hladinku velká paráda. Kuchyň taky good.

Klapkova 172/8
180 00 Praha 8
www.kobyla.wz.cz
Tel.: 222 623 268
Otevírací doba: Po – So: 11 – 24, Ne: 11 – 23



Pivo	4,3
Služby	3,8
Prostředí	3,8
Kuchyň	4,0
Vyžití	3,3
CELKEM	3,8



Pivo	4,3
Služby	3,7
Prostředí	3,6
Kuchyň	3,7
Vyžití	3,3
CELKEM	3,7

Hospoda s nevšední výmalbou

Stoly jsou diskrétně oddělené dřevěnými přepážkami, nad kterými bdí „pouliční lampy“, a velmi pestrá je malovaná výzdoba stěn – není tu snad kousek místa, který by nebyl pomalován fantaskními výjevy. Jinak je ovšem Restaurace U Jagušky podnik s tradiční českou kuchyní. Dostanete pečená žebra, kolena a k nim výborné plzeňské pivo, čepované z tanků.

Komentáře hlasujících:

Pivo jako křen, líbí se mi tam.

Výborné pivo a jedlo. Keď som v Prahe, vždy sa rád zastavím.

Všude dobře, U Jagušky nejíp!!!

Na Žertvách 28
180 00 Praha 8
www.ujagusky.com
Tel.: 284 824 747

Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 23



Počet míst: 250



Mezinárodní a česká kuchyně



Televize



Platební karty, stravenky



Počet míst: 80



Tradiční česká kuchyně



Televize



Stravenky



Zahrádka:
30 míst



Vyhledávaná restaurace v Praze 9

Elegantní prostory České hospůdky Na Radnici jsou vhodným prostředím k posezení pro jakoukoliv příležitost. Lahodný Pilsner Urquell tady doplňuje, kromě klasických hlavních jídel, těstovin, salátů a dezertů, také speciality české kuchyně a maso přímo z grilu.

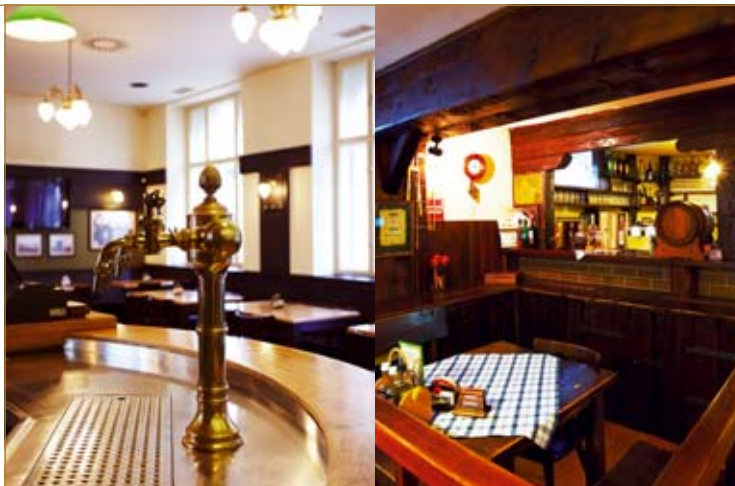
Komentáře hlasujících:

Bezvadné pivo, příjemné prvorepublikové prostředí. V parném létě mi tu za rozumnou cenu zachránili život.

Chodím tu už dlouho a nepřemýšlím o hledání nového pole působení.

Super hospoda, hezké prostředí, milý personál... Mohu jen doporučit!

Sokolovská 324/14
190 00 Praha 9
www.hospudkanaradnici.cz
Tel.: 266 310 447, 608 814 633
Otevírací doba: Po - Ne: 11 - 01



Pivo	4,0
Služby	3,8
Prostředí	3,8
Kuchyně	3,8
Vyžití	3,4
CELKEM	3,8



Pivo	4,1
Služby	4,1
Prostředí	4,3
Kuchyně	4,1
Vyžití	3,2
CELKEM	4,0

Stylový podnik s venkovskou atmosférou

Kousek od Hostivařské přehrady vás přivítá stylová hospůdka s tradiční pivnicí, restaurací a venkovní zahrádkou, kde se k Pilsner Urquell vaří obvyklá česká a mezinárodní kuchyně. Tak trochu se tady ocitnete v dobách našich prababiček – staré trámy, staré obrázky, drobné starožitné předměty, kanafasové ubrusy a záclonky a taky úžasná sbírka starých mlýnků.

Komentáře hlasujících:

Super obsluha – úsměvy jak mají být. V poledne jediné na rezervaci, ale jinak paráda.

Kvalitní jídlo, pívko a příjemná obsluha s pěknou servírkou. Co víc si přát na oslavu narozenin. Jelení guláš je supr.

Nejlepší kuchyně v Praze!

Hostivařská 22
102 00 Praha 10
www.karolina.wz.cz
Tel.: 271 961 275, 603 540 435
Otevírací doba: Po - Ne: 11 - 24



Počet míst: 150



Salonek: 30 míst



Česká kuchyně



Televize



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
60 míst



Počet míst: 160



3 salonky: 75 míst



Česká kuchyně, zvěřina,
speciality z udírný



Televize, projekce



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
25 míst



Regionální hospoda pro každou příležitost

Vyhledávaný prostějovský podnik má několik tváří – společným jmenovatelem je vždy starostlivě načepovaný Pilsner Urquell. V restauraci vaří tradiční českou kuchyni a minutková jídla, oblíbené jsou také zapékané speciality. Exkluzivní zahradní restaurace zase nabízí spoustu grilovaných jídel připravovaných přímo před vámi. Umí tady také pizzu, kterou vám dovezou až domů.

Komentáře hlasujících:

Skvělé pivo, skvělá obsluha a prostředí. Přijďte, nebudete litovat!

Patří mezi nejlepší. Pivo jako říz. Obsluha vzorná. Kuchař k sežrání.

Pěkná hospoda s dobrým jídlem a pivkem. Rád na pár piv zajdu!

Kostecká 48
796 01 Prostějov
www.uchmelu.cz
Tel.: 582 345 508, 582 349 742
Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 23



Pivo	4,4	4,4	Pivo
Služby	3,9	3,9	Služby
Prostředí	4,0	3,9	Prostředí
Kuchyně	4,1	3,8	Kuchyně
Vyžití	3,8	3,2	Vyžití
CELKEM	4,1	3,8	CELKEM

Restaurace v krásné přírodě

Restaurace Hájenka leží asi 60 km od Prahy kousek od historického jádra města Rakovník. Udělejte si sem výlet – v okolí města je krásná příroda CHKO Křivoklátsko a několik romantických hradů. A v Hájence vedle řízného plzeňského piva ochutnáte i výborná jídla za dobré ceny. Každý den je tady nová specialita!

Komentáře hlasujících:

Chodím sem dvakrát v týdnu na oběd a budu chodit dál.

Velmi dobrá restaurace, ve které se vždy při návštěvě Rakovníka dobře najíme a kde mají vždy dobře ošetřené pivo.

Svým známým, i těm, kteří budou číst mých pár řádků, doporučuji tuto restauraci.

Zašel jsem po delší době na pivko, ale co tam ten mladý pan výčepník dokáže udělat s plzní, to je prostě lahoda!

Na Sekyře 1472
269 01 Rakovník
Tel.: 313 516 200

Otevírací doba: Po – Čt: 10 – 22, Pá – So: 10 – 24, Ne: 10 – 22



Počet míst: 30



Salonek: 15 míst



Česká kuchyně,
speciality



Televize



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
80 míst



Počet míst: 60



Česká klasická kuchyně



Televize



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
40 míst



Vyhlášený valašský hotel

„Neváhejte a objevte místo, o kterém jste doposud možná ani nevěděli, že existuje“, říkají provozovatelé tohoto luxusního hotelu v překrásné beskydské přírodě. Hotel byl založen už v roce 1783 a donedávna znám jako hotel Novák. Strávíte tady příjemné chvíle přesně podle nálady či potřeby – k dispozici je romantická restaurace, retro kavárna, moderní lobby bar, salonek v anglickém stylu s krbem i velký společenský sál.

Komentáře hlasujících:

Stylová restaurace v mooco pěkném prostředí.

Kvalitní obsluha, kuchyň na jedničku.

Velice příjemná hospoda se skvělou kuchyní.

Nerudova 142

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

www.hotel-agh.cz

Tel.: 571 625 666

Otevírací doba: Po – Pá: 10 – 24, So: 09 – 24, Ne: 09 – 22



Pivo	3,8	4,4	Pivo
Služby	3,9	4,5	Služby
Prostředí	4,0	4,2	Prostředí
Kuchyně	4,1	4,3	Kuchyně
Vyžití	3,6	3,8	Vyžití
CELKEM	3,9	4,2	CELKEM

Známy hotel na Valašsku

Poloha hotelu je přímo ideální – leží na křižovatce hlavních příjezdových tras, centrum města je jen několik minut klidné chůze lesoparkem a vyhlášené Valašské muzeum v přírodě je na dohled stejně jako koupaliště, lanové centrum či víceúčelová sportovní hala. V luxusním interiéru restaurace a salonků vám nabídnou vynikající krajové speciality a k nim samozřejmě kvalitní Pilsner Urquell.

Komentáře hlasujících:

Po dlouhé době jsem se tam zastavil a jako vždy v pohodě.

Vyšší cenová skupina, ale za kvalitu se platí. Vynikající obsluha a výborné pívko.

Jsem zde vždy maximálně rád.

Horní Paseky 451

756 61 Rožnov pod Radhoštěm

www.hoteleroplan.cz

Tel.: 571 648 014, 605 259 781

Otevírací doba: Po: 08 – 23, Út – So: 08 – 02, Ne: 08 – 23



Počet míst: 110



Salonek: 10 míst



Živá hudba



Česká a krajová kuchyně



Televize, projekce



Platební karty, stravenky



Zahrádka: 70 míst



Počet míst: 105



Salonek: 30 míst



Mezinárodní kuchyně, místní speciality



Televize, projekce



Platební karty, stravenky



Zahrádka: 50 míst



Hospoda, kde to žije

Půvabné beskydské městečko Rožnov pod Radhoštěm je strážcem valašské lidové kultury, kterou do zdejšího skanzenu jezdí každoročně obdivovat statisíce lidí. Mnozí z nich navíc objevili i vyhlášenou restauraci Písečná s jedinečnými, nejen valašskými specialitami a dokonale chutnajícím tankovým Pilsner Urquell.

Komentáře hlasujících:

Moje oblíbená restaurace.

Nejlepší Pilsner Urquell v Beskydech, to musím vědět – něco jsem ho už vypil...A ještě vypijeme!!!

Nejlepší plzeň v Rožnově – tanková! A gastroakce.

Hradištko 1532
756 61 Rožnov pod Radhoštěm
www.pisecna.eu
Tel.: 571 651 218
Otevírací doba: Po – Čt: 10 – 23, Pá – So: 10 – 24, Ne: 10 – 22



Pivo	4,4
Služby	3,9
Prostředí	4,0
Kuchyně	3,9
Vyžití	3,6
CELKEM	4,0

Pivo	4,0
Služby	3,8
Prostředí	3,7
Kuchyně	3,7
Vyžití	3,5
CELKEM	3,7

Restaurace v husitském duchu

V dobách husitských válek stálo město na straně katolíků a bojovalo proti vyznavačům kalicha. Restaurace a bar v patře jednoho z domů staré zástavby na hlavním náměstí je zařízena ve středověkém stylu pánů ze Strakonice s kališnickou tematikou. Dnes tady vítězí Pilsner Urquell ve spojení s velkým výběrem klasických minutek i hotovek.

Komentáře hlasujících:

Skvělé prostředí, výborné pivo.

Slušný podnik.

Super pivo a i všechno ostatní.

Velké náměstí 53
386 01 Strakonice
www.restauracekalich.cz
Tel.: 383 321 306

Otevírací doba: Po – Čt: 11 – 24, Pá – So: 11 – 02, Ne: zavřeno



Počet míst: 60



Salonek: 50 míst



Živá hudba, diskotéka,
gastro akce



Mezinárodní kuchyně,
zvěřina, speciality



Televize



Stravenky



Zahrádka:
60 míst



Počet míst: 60



Salonek: 20 míst



Šipky



Česká kuchyně, steaky



Televize



Stravenky



Zahrádka:
25 míst



Hotelová vinárna s širokou nabídkou

Vybudování relaxačně-hotelového komplexu na zelené louce odstartovala již v roce 1987 výstavba vinárny jako prvního rodinného soukromého podniku po roce 1948 v České republice. Podzemní restaurace a vinárna je dnes vyhledávaná pro vyhlášená jídla české kuchyně a každý, kdo přijme pohostinství, je tady považován za V.I.P. hosta.

Komentáře hlasujících:

V životě jsem už něco vypil, ale pivo mě naučili pít tady!

Být hodnocení třeba do deseti, tak dám minimálně 12 (jako plzeň).

Pivo moc dobrý!

Varšavská 2708

390 01 Tábor

www.hotel-relax.cz

Tel.: 381 263 905, 381 263 906

Otevírací doba: Po - Ne: 11 - neomezeně



Pivo	3,9
Služby	3,8
Prostředí	3,8
Kuchyně	3,7
Vyžití	3,4
CELKEM	3,7



Pivo	4,3
Služby	4,3
Prostředí	4,0
Kuchyně	3,8
Vyžití	3,4
CELKEM	4,0

Hotelová restaurace s mnoha službami

Velká Bíteš leží na Vysočině přibližně 30km od Brna. Nově zrekonstruovaný objekt restaurace s tradicí od roku 1931 se nachází v blízkosti dálnice D1. Na náměstí před penzionem vás uvítá chodník slávy a uvnitř restaurace si prohlédnete galerii originálních podpisů V.I.P. osobností – spokojených hostů. Podnik podává klasickou českou hotovkovou kuchyni v lidové restauraci i vlastní speciality v Grill restauraci. Posedět se dá i v útulném prostředí kavárny Nočního proudu.

Komentáře hlasujících:

Už tam bylo plno osobností.

Nepřekonatelné české klasiky v kuchyni!

Zaséějč jedna z těch lepších restaurací!

Masarykovo náměstí 13

595 01 Velká Bíteš

www.urausu.cz

Tel.: 566 531 461

Otevírací doba: Po - Ne: 7 - 24



Počet míst: 70



Salonek: 30 míst



Česká kuchyně



Projekce



Platební karty,
stravenky



Zahrádka:
30 míst



Počet míst: 75



2 salonky: 80 míst



Bowling



Česká kuchyně



Televize, projekce



Platební karty,
stravenky



Rodinná restaurace

Dne 17. prosince 1892 byla vydána panu Františku Klimešovi koncese k provozování živnosti hostinské a šenkýřské v domě č. p. 9 ve Vestci. Tím se začala psát více než stoletá historie této rodinné restaurace – stále je provozována pokračovateli rodu Klimešů. V příjemném prostředí si můžete vybrat z jídel především české kuchyně. Rádi tady uspořádají firemní či rodinné oslavy přesně podle vašich představ.

Komentáře hlasujících:

Pivo dobré.

Supr.

Hospoda je to dobrá.

Vestecká 9
252 42 Vestec u Prahy
www.uklimesu.cz
Tel.: 722 009 009
Otevírací doba: Po – Ne: 11 – 23



Pivo	4,2	3,8	Pivo
Služby	4,1	3,8	Služby
Prostředí	4,1	3,9	Prostředí
Kuchyně	4,1	3,9	Kuchyně
Vyžití	3,9	3,5	Vyžití
CELKEM	4,1	3,8	CELKEM

Oblíbená restaurace na náměstí

Prostory krásného secesního domu z přelomu minulého století jsou uzpůsobeny tak, aby bylo posezení co možná nejvíce odděleno a zároveň nabízelo dostatek komfortu. V létě můžete odpočívat ve stínu bílých slunečníků a zároveň pozorovat čilý ruch na náměstí. Jidelniček nabízí všechna možná masa v rozličných úpravách a ani vegetarián neprijde zkrátka.

Komentáře hlasujících:

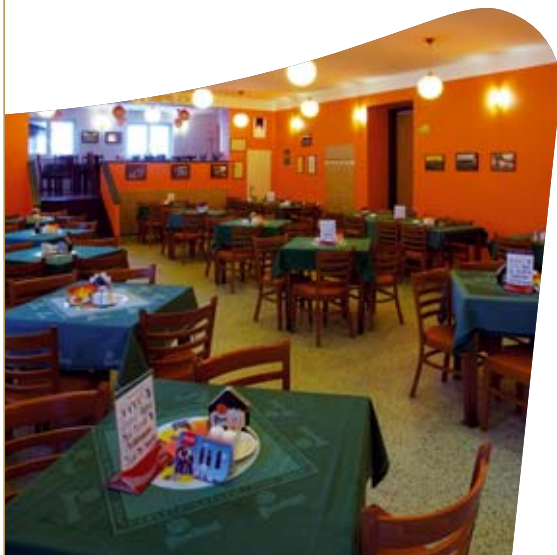
Dobré pivo.

Místo, kam se rádi vracíme.

Velmi pěkná restaurace.

Dolní náměstí 307
755 01 Vsetín
www.utrislunecnic.cz
Tel.: 571 411 992

Otevírací doba: Po – Čt: 10 – 23, Pá: 10 – 01,
So: 11 – 24, Ne: 11 – 22



Počet míst: 70



Česká kuchyně,
hotová jídla



Televize



Stravenky



Zahrádka:
40 míst



Počet míst: 50



2 salonky: 37 míst



Minutková kuchyně



Stravenky



Zahrádka:
24 míst



Hospoda se stálou klientelou

Klasický interiér, jaký je v běžných českých restauracích víceméně obvyklý. Ovšem to, co je tu navíc, se nedá přehlédnout. Panuje tady přátelská atmosféra lidí, kteří mají společný zájem – dokážou ocenit kvalitu Pilsner Urquell a dobrou práci. Dobrou práci výčepního, číšníka i kuchaře. Stále se sem proto vrací.

Komentáře hlasujících:

Pohodička, pívko, co víc...

Dobrá restaurace s velkým plus – velmi chutné pivečko.

Pízeň výborná a hlavně správná míra, kvalitní obsluha.

Boněcko 393
760 01 Zlín–Přiluky
Tel.: 575 540 573, 604 335 935
Otevírací doba: Po – Čt: 11.30 – 23,
Pá – So: 11.30 – 24, Ne: 10 – 22



Pivo	4,3
Služby	3,8
Prostředí	3,7
Kuchyně	3,9
Vyžití	3,6
CELKEM	3,9



Pivo	4,0
Služby	4,0
Prostředí	4,0
Kuchyně	4,0
Vyžití	3,7
CELKEM	3,9

Oblíbená restaurace u řeky

Železný Brod leží na rozhraní Českého ráje, Jizerských hor a Krkonoš. V centru města na břehu řeky Jizery natrefíte na stylovou restauraci U Zvonice, která má otevřeno sedm dní v týdnu a nabízí kromě české minutkové kuchyně i řecký gyros a oblíbená grilovaná kuřata. V létě se krásně sedí na terase s výhledem na Jizeru.

Komentáře hlasujících:

Je to moje oblíbená hospůdka.

Super pívko a dobré jídlo.

Chodím sem často a rád.

Husova 144
468 22 Železný Brod
Tel.: 483 391 268

Otevírací doba: Po – So: 11 – 21, Ne: 11 – 18



Počet míst: 40



Salonek: 20 míst



Šípky



Chutovky k pivu



Televize



Zahrádka:
20 míst



Počet míst: 40



Salonek: 32 míst



Živá hudba



Česká a mezinárodní
kuchyně



Televize



Stravenky



Zahrádka:
40 míst



Město	Název	Strana
Benešov	Restaurace Černý Kůň.....	30
Benešov	Švejk restaurant U Zimů	31
Brno	Hostinec U Bláhovky	32
Brno	Pivní a vinný šenk Železná Růže	33
Brno	Pizza Zakkí	34
Brno	Restaurace Dřevěná růže.....	35
Brno	Švejk restaurant U Formana	36
Brno	The PUB Brno.....	37
Brno-Žabovřesky.....	Pivní bar Na Maničkách	38
České Budějovice.....	Grandhotel Zvon PUOR.....	39
České Budějovice.....	Hostinec U Tří sedláků.....	40
Český Krumlov	Hotel The Old Inn	41
Děčín	Restaurace Ve Dvoře.....	42
Dubňany	Restaurace U Chytilů.....	43
Frydlant nad Ostravicí.....	Hostinec Harcovna	44
Havlíčkův Brod.....	Hostinec U Zlodějky.....	45
Hodonín	Pizzeria Casa Mia	46
Horní Bludovice.....	Restaurace Na Záguří	47
Hradec Králové	Kavárna U knihomola	48
Hradec Králové	Restaurace Na Hradě	49
Hradec Králové	Restaurant grill Duran	50
Hradec Králové 2.....	Restaurace U Lva	51
Chotěboř.....	Restaurace Panský dům - Chotěboř	52
Jablonec nad Nisou.....	Klub Ex Pivnice.....	53
Jablonec nad Nisou.....	Steak pub U Medvěda	54
Jeseník.....	Herna Bar Yesenka	55
Jihlava	Pilsner Urquell Original Restaurant.....	56
Jilemnice	Vinárna Pod věží.....	57
Kadaň.....	Švejk restaurant U Věžičky	58
Klatovy.....	PUOR Střelnice	59
Kojetín.....	Restaurace Na Hrázi u Tondy	60
Kroměříž.....	Plzeňská pivnice II	61
Liberec.....	Hospůdka Tatáž Pakáň.....	62
Litomyšl	Restaurace U Medvěda	63
Loštice.....	Restaurace U Coufalů	64
Mladá Boleslav	Olympia Centrum-Steak House & Bowling.....	65
Moravské Budějovice.....	Bowling Sport Bar	66
Nové Město na Moravě.....	Penzion Vrchovina.....	67
Olomouc	Restaurace Drápal PUOR.....	68
Olomouc	Restaurace U Fleka.....	69
Opava.....	Pivnice Plzeňský sklep.....	70
Ostrava 1	Slezska P.U.O.R.....	71
Ostrava	Restaurace U Rady.....	72
Ostrava-Zábřeh	Clarion Congress Hotel Ostrava	73
Pardubice.....	St. Patrick.....	74
Pardubice-Mikulovice	Hostinec Na Netřebě	75
Pardubice-Zelené předměstí.....	Plzeňka Pardubice.....	76
Písek.....	Hotel Biograf	77
Písek.....	Restaurace U Reinerů	78
Písek.....	Restaurant U Zlatého býka a Hotel	79

Město	Název	Strana
Plzeň	Restaurace Na Spilce.....	80
Plzeň	Restaurace Uctiváný Velbloud	81
Plzeň	Šenk Na Parkánu	82
Plzeň	The PUB Plzeň I	83
Plzeň	The PUB Plzeň II.....	84
Plzeň	U Mansfelda PUOR.....	85
Poděbrady.....	Hotel Bílá Růže.....	86
Praha 1.....	Jelínkova Plzeňská pivnice	87
Praha 1.....	Kolkovna Celnice PUOR	88
Praha 1.....	Pivnice Konvikt.....	89
Praha 1.....	Pivnice U Hrocha.....	90
Praha 1.....	Pivnice U Kata	91
Praha 1.....	Pivnice U Rudolfiny	92
Praha 1.....	PUOR Kolkovna	93
Praha 1.....	Restaurace Bredovský dvůr	94
Praha 1.....	Restaurace U Parlamentu	95
Praha 1.....	Staropražský hostinec U Provaznice	96
Praha 1.....	Švejk restaurant Malostranská pivnice	97
Praha 1.....	Švejk restaurant U Karla	98
Praha 1.....	U Pinkasů.....	99
Praha 1.....	U Zlatého Tygra.....	100
Praha 2.....	The PUB Praha 2	101
Praha 3.....	Restaurace Bar Polo	102
Praha 3.....	Žižkovský restaurant Olše	103
Praha 4.....	Plzeňská pivnice U Bansethů	104
Praha 4.....	Restaurace Na Pláni	105
Praha 4.....	Restaurace U Bezuchů	106
Praha 4.....	Restaurant & café Magická zahrada.....	107
Praha 5.....	Plzeňský restaurant Anděl	108
Praha 5.....	Plzeňský restaurant Kamera.....	109
Praha 5.....	Restaurant Zlatý Klas.....	110
Praha 6.....	Restaurace U Veverky	111
Praha 6.....	Restaurant Petřín	112
Praha 7.....	U Houbaře	113
Praha 8.....	Restaurace Kobyla.....	114
Praha 8.....	Restaurace U Jagušky.....	115
Praha 9.....	Česká hospůdka Na Radnici	116
Praha 10.....	Hospůdka Karolína	117
Prostějov.....	Restaurace a penzion U Chmelů	118
Rakovník.....	Restaurace Hájenska	119
Rožnov pod Radhoštěm.....	AGH Hotel	120
Rožnov pod Radhoštěm.....	Hotel Eroplán.....	121
Rožnov pod Radhoštěm.....	Restaurace Písečná.....	122
Strakonice.....	Restaurace Kalich.....	123
Tábor.....	Hotel Relax U Drsů	124
Velká Bíteš	Penzion-restaurace U Raušů	125
Vestec u Prahy	Restaurace U Klimešů	126
Vsetín	Restaurace U Tří slunečnic	127
Zlín-Příluky.....	Hospůdka U Potoka	128
Železný Brod	Restaurace U Zvonice.....	129

	Město	Název	Strana
Jihočeský	České Budějovice.....	Grandhotel Zvon PUOR.....	39
	České Budějovice.....	Hostinec U Tří sedláků.....	40
	Český Krumlov	Hotel The Old Inn.....	41
	Písek.....	Hotel Biograf.....	77
	Písek.....	Restaurace U Reinerů.....	78
Jihomoravský	Písek.....	Restaurant U Zlatého býka a Hotel.....	79
	Strakonice.....	Restaurace Kalich.....	123
	Tábor.....	Hotel Relax U Dřsů.....	124
	Brno	Hostinec U Bláhovky.....	32
	Brno	Pivní a vinný šenk Železná Růže.....	33
	Brno	Pizza Zakki.....	34
	Brno	Restaurace Dřevěná růže.....	35
	Brno	Švejk restaurant U Formana.....	36
	Brno	The PUB Brno.....	37
	Brno-Žabovřesky.....	Pivní bar Na Maničkách.....	38
Královéhradecký	Dubňany.....	Restaurace U Chytilů.....	43
	Hodonín.....	Pizzeria Casa Mia.....	46
	Hradec Králové.....	Kavárna U Knihomola.....	48
	Hradec Králové.....	Restaurace Na Hradě.....	49
	Hradec Králové.....	Restaurant grill Duran.....	50
	Hradec Králové 2.....	Restaurace U Lva.....	51
	Jablonec nad Nisou.....	Klub Ex Pivnice.....	53
	Jablonec nad Nisou.....	Steak pub U Medvěda.....	54
	Jilemnice.....	Vinárna Pod věží.....	57
	Liberec.....	Hospůdka Tatáž Pakáž.....	62
Liberecký	Železný Brod.....	Restaurace U Zvonice.....	129
	Frýdlant nad Ostravicí.....	Hostinec Harcovna.....	44
	Horní Bludovice.....	Restaurace Na Žáguří.....	47
	Opava.....	Pivnice Plzeňský sklep.....	70
	Ostrava.....	Restaurace U Rady.....	72
	Ostrava-Zábřeh.....	Clarion Congress Hotel Ostrava.....	73
	Ostrava 1.....	Slezska P.U.O.R.....	71
	Jeseník.....	Herna Bar Yesenka.....	55
	Kojetín.....	Restaurace Na Hrázi u Tondy.....	60
	Loštice.....	Restaurace U Coufalů.....	64
Moravskoslezský	Olomouc.....	Restaurace Drápal PUOR.....	68
	Olomouc.....	Restaurace U Fleka.....	69
	Prostějov.....	Restaurace a penzion U Chmelů.....	118
	Litomyšl.....	Restaurace U Medvěda.....	63
	Pardubice.....	St. Patrick.....	74
	Pardubice-Mikulovice.....	Hostinec Na Netřebě.....	75
	Pardubice-Zelené předměstí.....	Plzeňka Pardubice.....	76
	Klatovy.....	PUOR Střelnice.....	59
	Plzeň.....	Restaurace Na Spilce.....	80
	Plzeň.....	Restaurace Uctiváný Velbloud.....	81
Olomoucký	Plzeň.....	Šenk Na Parkánu.....	82
	Plzeň.....	The PUB Plzeň I.....	83
	Plzeň.....	The PUB Plzeň II.....	84
	Plzeň.....	U Mansfelda PUOR.....	85
	Praha 1.....	Jelínkova Plzeňská pivnice.....	87

	Město	Název	Strana
Praha	Praha 1.....	Kolkovna Celnice PUOR.....	88
	Praha 1.....	Pivnice Konvikt.....	89
	Praha 1.....	Pivnice U Hrocha.....	90
	Praha 1.....	Pivnice U Kata.....	91
	Praha 1.....	Pivnice U Rudolfiny.....	92
	Praha 1.....	PUOR Kolkovna.....	93
	Praha 1.....	Restaurace Bredovský dvůr.....	94
	Praha 1.....	Restaurace U Parlamentu.....	95
	Praha 1.....	Staropražský hostinec U Provaznice.....	96
	Praha 1.....	Švejk restaurant Malostranská pivnice.....	97
Středočeský	Praha 1.....	Švejk restaurant U Karla.....	98
	Praha 1.....	U Pinkasů.....	99
	Praha 1.....	U Zlatého Tygra.....	100
	Praha 2.....	The PUB Praha 2.....	101
	Praha 3.....	Restaurace Bar Polo.....	102
	Praha 3.....	Žižkovský restaurant Olše.....	103
	Praha 4.....	Plzeňská pivnice U Bansethů.....	104
	Praha 4.....	Restaurace Na Pláni.....	105
	Praha 4.....	Restaurace U Bezuchů.....	106
	Praha 4.....	Restaurant & café Magická zahrada.....	107
Vysočina	Praha 5.....	Plzeňský restaurant Anděl.....	108
	Praha 5.....	Plzeňský restaurant Kamera.....	109
	Praha 5.....	Restaurant Zlatý Klas.....	110
	Praha 6.....	Restaurace U Veverky.....	111
	Praha 6.....	Restaurant Petřín.....	112
	Praha 7.....	U Houbaře.....	113
	Praha 8.....	Restaurace Kobyla.....	114
	Praha 8.....	Restaurace U Jagušky.....	115
	Praha 9.....	Česká hospůdka Na Radnici.....	116
	Praha 10.....	Hospůdka Karolína.....	117
Zlínský	Benešov.....	Restaurace Černý Kůň.....	30
	Benešov.....	Švejk restaurant U Zimů.....	31
	Mladá Boleslav.....	Olympia Centrum-Steak House & Bowling.....	65
	Poděbrady.....	Hotel Bílá Růže.....	86
	Rakovník.....	Restaurace Hájenka.....	119
	Vestec u Prahy.....	Restaurace U Klimešů.....	126
	Děčín.....	Restaurace Ve Dvoře.....	42
	Kadaň.....	Švejk restaurant U Vězičky.....	58
	Havlíčkův Brod.....	Hostinec U Zlodějky.....	45
	Chotěboř.....	Restaurace Panský dům-Chotěboř.....	52
Zlínský	Jihlava.....	Pilsner Urquell Original Restaurant.....	56
	Moravské Budějovice.....	Bowling Sport Bar.....	66
	Nové Město na Moravě.....	Penzion Vrchovina.....	67
	Velká Bíteš.....	Penzion-restaurace U Raušů.....	125
	Kroměříž.....	Plzeňská pivnice II.....	61
	Rožnov pod Radhoštěm.....	AGH Hotel.....	120
	Rožnov pod Radhoštěm.....	Hotel Eroplán.....	121
	Rožnov pod Radhoštěm.....	Restaurace Písečná.....	122
	Vsetín.....	Restaurace U Tří slunečnic.....	127
	Zlín-Prácheň.....	Hospůdka U Potoka.....	128

Název	Město	Strana
AGH Hotel	Rožnov pod Radhoštěm	120
Bowling Sport Bar	Moravské Budějovice	66
Clarion Congress Hotel Ostrava	Ostrava-Zábřeh	73
Česká hospůdka Na Radnici	Praha 9	116
Grandhotel Zvon PUOR	České Budějovice	39
Herna Bar Yesenka	Jeseník	55
Hospůdka Karolína	Praha 10	117
Hospůdka Tatáž Pakáň	Liberec	62
Hospůdka U Potoka	Zlín-Přiluky	128
Hostinec Harcovna	Frýdlant nad Ostravicí	44
Hostinec Na Netřebě	Pardubice-Mikulovice	75
Hostinec U Bláhovky	Brno	32
Hostinec U Tři sedláků	České Budějovice	40
Hostinec U Zlodějky	Havlíčkův Brod	45
Hotel Bílá Růže	Poděbrady	86
Hotel Biograf	Písek	77
Hotel Eroplán	Rožnov pod Radhoštěm	121
Hotel Relax U Drů	Tábor	124
Hotel The Old Inn	Český Krumlov	41
Jelínkova Plzeňská pivnice	Praha 1	87
Kavárna U Knihomola	Hradec Králové	48
Klub Ex Pivnice	Jablonec nad Nisou	53
Kolkovna Celnice PUOR	Praha 1	88
Olympia Centrum-Steak House & Bowling	Mladá Boleslav	65
Penzion - restaurace U Raušů	Velká Bíteš	125
Penzion Vrchovina	Nové Město na Moravě	67
Pilsner Urquell Original Restaurant	Jihlava	56
Pivní a vinný šenk Železná Růže	Brno	33
Pivní bar Na Maničkách	Brno - Žabovřesky	38
Pivnice Konvikt	Praha 1	89
Pivnice Plzeňský sklep	Opava	70
Pivnice U Hrocha	Praha 1	90
Pivnice U Káta	Praha 1	91
Pivnice U Rudolína	Praha 1	92
Pizza Zakki	Brno	34
Pizzeria Casa Mia	Hodonín	46
Plzeňka Pardubice	Pardubice-Zelené předměstí	76
Plzeňská pivnice II	Kroměříž	61
Plzeňská pivnice U Bansethů	Praha 4	104
Plzeňský restaurant Anděl	Praha 5	108
Plzeňský restaurant Kamera	Praha 5	109
PUOR Kolkovna	Praha 1	93
PUOR Střelnice	Klatovy	59
Restaurace a penzion U Chmelů	Prostějov	118
Restaurace Bar Polo	Praha 3	102
Restaurace Bredovský dvůr	Praha 1	94
Restaurace Černý Kůň	Benešov	30
Restaurace Drápal PUOR	Olomouc	68
Restaurace Dřevěná růže	Brno	35
Restaurace Hájenka	Rakovník	119

Název	Město	Strana
Restaurace Kalich	Strakonice	123
Restaurace Kobyla	Praha 8	114
Restaurace Na Hradě	Hradec Králové	49
Restaurace Na Hrázi u Tondy	Kojetín	60
Restaurace Na Pláni	Praha 4	105
Restaurace Na Spilce	Plzeň	80
Restaurace Na Záguří	Horní Bludovice	47
Restaurace Pan dům - Chotěboř	Chotěboř	52
Restaurace Písečná	Rožnov pod Radhoštěm	122
Restaurace U Bezuchů	Praha 4	106
Restaurace U Coufalů	Loštice	64
Restaurace U Fleka	Olomouc	69
Restaurace U Chytilů	Dubňany	43
Restaurace U Jagušky	Praha 8	115
Restaurace U Klimešů	Vestec u Prahy	126
Restaurace U Lva	Hradec Králové 2	51
Restaurace U Medvěda	Litomyšl	63
Restaurace U Parlamentu	Praha 1	95
Restaurace U Rady	Ostrava	72
Restaurace U Reinerů	Písek	78
Restaurace U Tři slunečnic	Vsetín	127
Restaurace U Veverky	Praha 6	111
Restaurace U Zvonice	Železný Brod	129
Restaurace Uctívany Velbloud	Plzeň	81
Restaurace Ve Dvoře	Děčín	42
Restaurant & café Magická zahrada	Praha 4	107
Restaurant grill Duran	Hradec Králové	50
Restaurant Petřín	Praha 6	112
Restaurant U Zlatého býka a Hotel	Písek	79
Restaurant Zlatý Klas	Praha 5	110
Slezska P.U.O.R.	Ostrava 1	71
St. Patrick	Pardubice	74
Staropražský hostinec U Provaznice	Praha 1	96
Steak pub U Medvěda	Jablonec nad Nisou	54
Šenk Na Parkánu	Plzeň	82
Švejk restaurant Malostranská pivnice	Praha 1	97
Švejk restaurant U Formana	Brno	36
Švejk restaurant U Karla	Praha 1	98
Švejk restaurant U Věžičky	Kadaň	58
Švejk restaurant U Zimů	Benešov	31
The PUB Brno	Brno	37
The PUB Plzeň I	Plzeň	83
The PUB Plzeň II	Plzeň	84
The PUB Praha 2	Praha 2	101
U Houbáře	Praha 7	113
U Mansfelda PUOR	Plzeň	85
U Pinkasů	Praha 1	99
U Zlatého Tygra	Praha 1	100
Vinárna Pod věží	Jilemnice	57
Žižkovský restaurant Olše	Praha 3	103

Spotřebitelská soutěž

Průvodce nejoblíbenějšími českými restauracemi a hospodami Pilsner Urquell Pub Guide 2010 vám nabízí nejen inspiraci k zajímavým zastávkám při cestování po celé republice, ale dává také možnost zapojit se do soutěže, při níž můžete vyhrát Pilsner Urquell na rok zdarma.

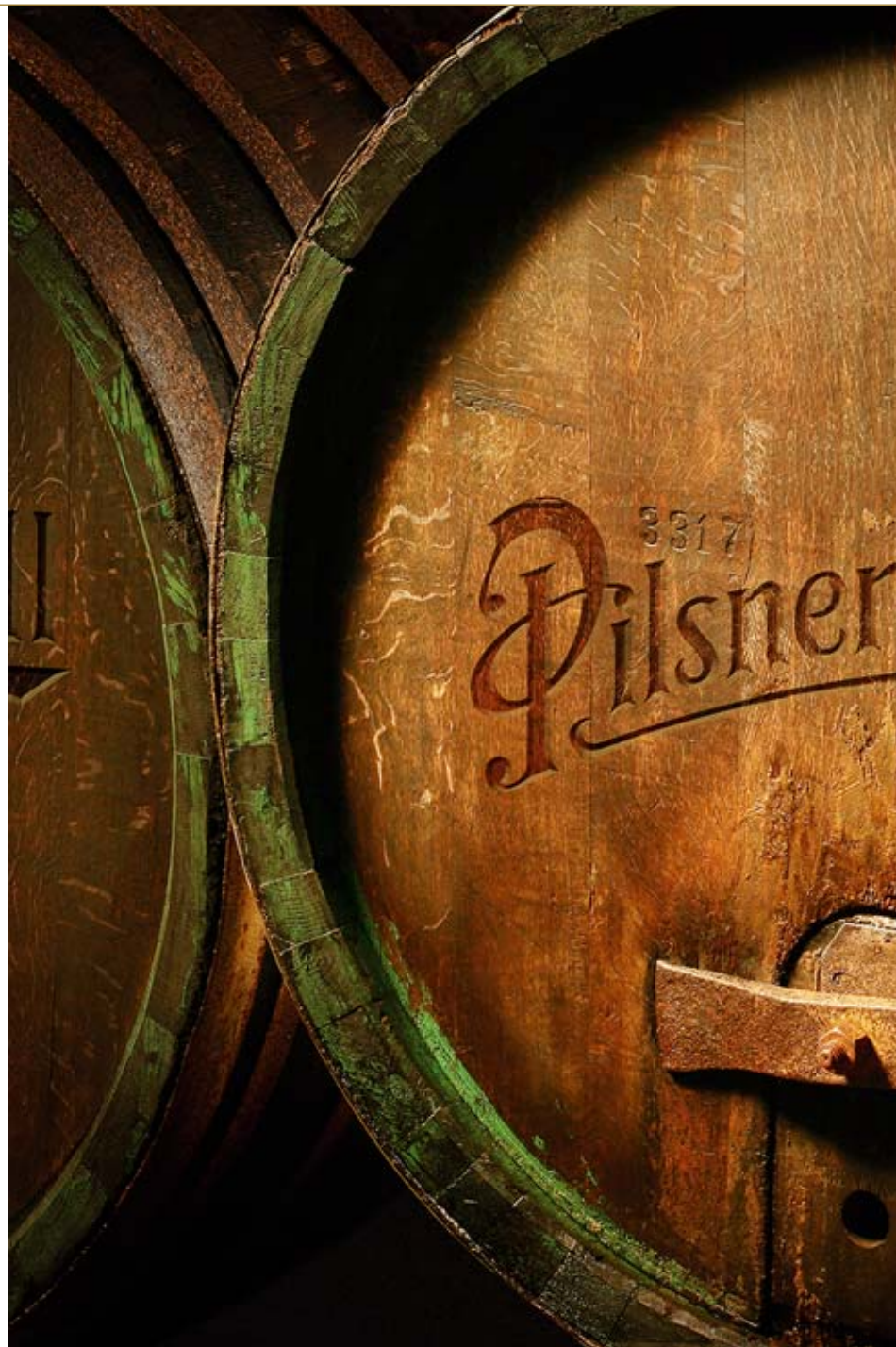
V publikaci najdete předtištěné archy se jménem a adresou stovky vybraných vítězných restaurací. V každém z těchto podniků vám obsluha při objednání alespoň jednoho půllitru Pilsner Urquell orazítku na požádání příslušnou kolonku v archu.

Deset z vás, kteří jako první nasbírají 50 razítek v TOP 100 hospodách, získá pivo na rok zdarma (365 půllitrových plechovek Pilsner Urquell). Kromě toho pro ně připravíme speciální prohlídku pivovaru v doprovodu staršího obchodního sládky Václava Berky spojenou s ochutnávkou „Prazdroje přímo ze zdroje“.

Na prvního z vás, který navštíví všech TOP 100 hospod (a obdrží v každé razítko), čeká navíc speciální cena! Kromě piva na rok zdarma a prohlídky pivovaru s plzeňským sládkem dostane rovněž možnost pozvat k ochutnávkě také své 4 kamarády do prostoru pivovaru.

Archy s razítky a vyplněnou soutěžní kartou zasílejte na adresu **Pilsner Urquell, Plzeňský Prazdroj, a. s., Ovocný trh 8, Myslbek, 110 00 Praha 1**, nejpozději do 31. 12. 2010. Při rovnosti nasbíraných razítek rozhoduje datum jejich zaslání uvedené na obálce.

Více informací naleznete na www.pilsner-urquell.cz v sekci „Pub Guide“.



České Budějovice **Grandhotel Zvon PUOR** razítko
nám. Př. Otakara II. 28

České Budějovice **Hostinec U Tří sedláků** razítko
Hroznova 488

Český Krumlov **Hotel The Old Inn** razítko
náměstí Svornosti 12

Písek **Hotel Biograf** razítko
Gregorova 124

Písek **Restaurace U Reinerů** razítko
Heydukova 98

Písek **Restaurant U Zlatého býka a Hotel** razítko
Kocínova 135

Strakonice **Restaurace Kalich** razítko
Velké náměstí 53

Tábor **Hotel Relax U Drsů** razítko
Varšavská 2708

razítko **Hostinec U Bláhovky** Brno
Gorkého 54

razítko **Pivní a vinný šenk Železná Růže** Brno
Hlinky 48

razítko **Pizza Zakki** Brno
Antonínská 30

razítko **Restaurace Dřevěná růže** Brno
Provazníkova 40

razítko **Švejk restaurant U Formana** Brno
Česká 29

razítko **The PUB Brno** Brno
Běhounská 9

razítko **Pivní bar Na Maničkách** Brno-Žabovřesky
Maničky 12

razítko **Restaurace U Chytilů** Dubňany
Nádražní 812

Jihomoravský	Hodonín Pizzeria Casa Mia Palackého 37	razítko
	Hradec Králové Kavárna U Knihomola Velké náměstí 26	razítko
	Hradec Králové Restaurace Na Hradě Špitálská 175	razítko
	Hradec Králové Restaurant grill Duran Sekaninova 398	razítko
	Hradec Králové 2 Restaurace U Lva Komenského 1245	razítko
Liberecký	Jablonec nad Nisou Klub Ex Pivnice Riegrova 3	razítko
	Jablonec nad Nisou Steak pub U Medvěda Vysoká 20	razítko
	Jilemnice Vinárna Pod věží J. Harracha 132	razítko

Královehradecký

Liberecký

razítko	Liberec Hospůdka Tatáž Pakáň Frýdlandská 185
razítko	Železný Brod Restaurace U Zvonice Husova 144
razítko	Frýdlant nad Ostravicí Hostinec Harcovna Nová Ves 12
razítko	Horní Bludovice Restaurace Na Záguří Na Záguří 233
razítko	Opava Pivnice Plzeňský sklep Na Rybníčku 16
razítko	Ostrava Restaurace U Rady Poštovní 16
razítko	Ostrava-Zábřeh Clarion Congress Hotel Ostrava Zkrácená 2703
razítko	Ostrava 1 Slezska P.U.O.R. Kolejní 2

Liberecký

Moravskoslezský

Jeseník
Herna Bar Yesenka razítko
 Zámecké náměstí 920

Kojetín
Restaurace Na Hrázi u Tondy razítko
 Závodí 53

Loštice
Restaurace U Coufalů razítko
 náměstí Míru 62

Olomouc
Restaurace Drápal PUOR razítko
 Havlíčkova 1

Olomouc
Restaurace U Fleka razítko
 Palackého 132/25

Prostějov
Restaurace a penzion U Chmelů razítko
 Kostelecká 48

Litomyšl
Restaurace U Medvěda razítko
 Na Lánech 764

Pardubice
St. Patrick razítko
 Annenská 2641

razítko
 Pardubice-Mikulovice
Hostinec Na Netřebě
 Valčíkova 7

razítko
 Pardubice-Zelené předměstí
Plzeňka Pardubice
 Smilova 386

razítko
 Klatovy
PUOR Střelnice
 Pražská 22

razítko
 Plzeň
Restaurace Na Spilce
 U Prazdroje 7

razítko
 Plzeň
Restaurace Uctíváný Velbloud
 Americká 20

razítko
 Plzeň
Šenk Na Parkánu
 Veleslavínova 4

razítko
 Plzeň
The PUB Plzeň I
 Prešovská 16

razítko
 Plzeň
The PUB Plzeň II
 Pražská 1

Plzeňský	Plzeň U Mansfelda PUOR Dřevěná 9	razítko
Praha	Praha 1 Jelínkova Plzeňská pivnice Charvátova 1	razítko
	Praha 1 Kolkovna Celnice PUOR V Celnici 4	razítko
	Praha 1 Pivnice Konvikt Bartolomějská 11	razítko
	Praha 1 Pivnice U Hrocha Thunovská 10	razítko
	Praha 1 Pivnice U Kata U Radnice 6	razítko
	Praha 1 Pivnice U Rudolfina Křížovnická 10	razítko
	Praha 1 PUOR Kolkovna V Kolkovně 8	razítko

razítko	Praha 1 Restaurace Bredovský dvůr Politických vězňů 13
razítko	Praha 1 Restaurace U Parlamentu Valentinská 8
razítko	Praha 1 Staropražský hostinec U Provaznice Provaznická 3
razítko	Praha 1 Švejk restaurant Malostranská pivnice Cihelná 3
razítko	Praha 1 Švejk Restaurant U Karla Křemencova 7
razítko	Praha 1 U Pinkasů Jungmanovo nám. 16
razítko	Praha 1 U Zlatého Tygra Husova 17
razítko	Praha 2 The PUB Praha 2 Hálkova 6

Praha 3 Restaurace Bar Polo Jana Želivského 35	razítko
Praha 3 Žižkovský restaurant Olše Táboritská 17/26	razítko
Praha 4 Plzeňská pivnice U Bansethů Táborská 49	razítko
Praha 4 Restaurace Na Pláni Na Vítězné pláni 4	razítko
Praha 4 Restaurace U Bezuchů K Libuši 73	razítko
Praha 4 Restaurant & café Magická zahrada Nuselská 159/114	razítko
Praha 5 Plzeňský restaurant Anděl Nádražní 114	razítko
Praha 5 Plzeňský restaurant Kamera Tilleho náměstí 792	razítko

razítko	Praha 5 Restaurant Zlatý Klas Plzeňská 9
razítko	Praha 6 Restaurace U Veverky Eliášova 14
razítko	Praha 6 Restaurant Petřín Jezdecká 1915/blok č. 8
razítko	Praha 7 U Houbaře Dukelských hrdinů 30
razítko	Praha 8 Restaurace Kobyla Klapkova 172/8
razítko	Praha 8 Restaurace U Jagušky Na Žertvách 28
razítko	Praha 9 Česká hospůdka Na Radnici Sokolovská 324/14
razítko	Praha 10 Hospůdka Karolína Hostivařská 22

Středočeský	Benešov Restaurace Černý Kůň Dukelská 1734	razítko
	Benešov Švejk restaurant U Zimů Masarykovo náměstí 7	razítko
	Mladá Boleslav Olympia Centrum–Steak House & Bowling Krátká 905	razítko
	Poděbrady Hotel Bílá Růže Pražská 16	razítko
	Rakovník Restaurace Hájenka Na Sekyře 1472	razítko
	Vestec u Prahy Restaurace U Klimešů Vestecká 9	razítko
Ústecký	Děčín Restaurace Ve Dvoře Pohraniční 333/20	razítko
	Kadaň Švejk restaurant U Věžičky Poštovní 741	razítko

razítko	Havlíčkův Brod Hostinec U Zlodějky Dolní 105	Vysočina
razítko	Chotěboř Restaurace Panský dům–Chotěboř náměstí T. G. Masaryka 320	
razítko	Jihlava Pilsner Urquell Original Restaurant Žižkova 15	
razítko	Moravské Budějovice Bowling Sport Bar Tyršova 682	
razítko	Nové Město na Moravě Penzion Vrchovina Bělisko 389	
razítko	Velká Bíteš Penzion – restaurace U Raušů Masarykovo náměstí 13	
razítko	Kroměříž Plzeňská pivnice II. Generála Svobody 1294	Zlínský
razítko	Rožnov pod Radhoštěm AGH Hotel Nerudova 142	

Zlínský	Rožnov pod Radhoštěm Hotel Eroplán Horní Paseky 451	razítko
	Rožnov pod Radhoštěm Restaurace Písečná Hradištko 1532	razítko
	Vsetín Restaurace U Tří slunečnic Dolní náměstí 307	razítko
	Zlín–Přiluky Hospůdka U Potoka Boněčko 393	razítko

Soutěžní karta Pilsner Urquell na rok zdarma!

Vyplňte řádně, úplně a pravdivě soutěžní kartu a spolu se stránkami minimálně 50 získaných otisků razítek zašlete na adresu: **Pilsner Urquell, Plzeňský Prazdroj, a. s., Ovocný trh 8, Myslbeek, 110 00 Praha 1**. Obálku prosím označte heslem „SOUTĚŽ PILSNER URQUELL PUB GUIDE“.

Soutěž trvá do 31. 12. 2010.

Do soutěže nesmějí být zapojeny osoby mladší 18 let.

Jméno a příjmení:

Ulice, č. p.:

Město: PSČ:

E-mail:

Telefon:

Plzeňský Prazdroj, a. s., nenese žádnou odpovědnost za případné problémy související s poštovní přepravou zásilek.

Pravidla soutěže

- Pořadatel soutěže si vyhrazuje právo konečného posouzení zaslaných soutěžních karet. Do soutěže budou zařazeny pouze řádně vyplněné karty.
- Pořadatel neručí za ztrátu, nedoručení či prodlení soutěžních karet a výher zasílaných prostřednictvím České pošty či jiným způsobem.
- Pořadatel nemá žádnou povinnost vstoupit do korespondence týkající se platnosti či neplatnosti zaslaných karet účastníky soutěže.
- Z účasti v této soutěži jsou vyloučeny osoby mladší 18 let.
- Účast v soutěži ani výhry není možné vymáhat právní cestou a výhry v soutěži není možné ani alternativně plnit v hotovosti. Soutěžící se soutěže účastní s vědomím, že nemohou požadovat výhry v celkovém rozsahu ani v jednotlivých případech v hodnotě vyšší nebo ve větším množství, než jaké určí pořadatel, ani nejsou oprávněni požadovat namísto výhry peněžní plnění. Pořadatel tímto není vůči účastníkům soutěže jinak zavázán, a ti nemají nárok na jakákoliv jiná plnění ze strany pořadatele, než je uvedeno v těchto pravidlech.
- Pořadatel soutěže si vyhrazuje právo kdykoliv pozměnit nebo upravit pravidla soutěže či soutěž úplně zrušit bez udání důvodů a stanovení náhrady.
- Účastí v soutěži projevuje každý soutěžící svůj souhlas s jejími pravidly, pořadatel je oprávněn bezplatně uveřejňovat jména, podobizny a obrazové či zvukové záznamy výherců ve sdělovacích prostředcích a v propagačních materiálech pořadatele po dobu 5 let od skončení této soutěže.
- Soutěžící vyplněním a odesláním soutěžní karty uděluje souhlas pořadateli k zaslání informací o marketingových akcích zahrnující zaslání obchodních sdělení prostřednictvím SMS zpráv, e-mailů, jakož i dalších elektronických prostředků, a to po dobu 10 let od udělení souhlasu. Tento souhlas může být odvolán písemnou formou zaslanou doporučenou poštou na adresu pořadatele.
- Ze soutěže jsou vyloučeni všichni zaměstnanci pořadatele a všech spolupracujících agentur a osoby jim blízké. V případě, že se výhercem stane osoba, která je zaměstnancem uvedených společností, nebo osoba jim blízká, výhra nebude předána.

Úplná pravidla soutěže jsou k dispozici u pořadatele soutěže nebo na www.pilsner-urquell.cz.

Pilsner Urquell Pub Guide 2010

V roce 2010 vydal Plzeňský Prazdroj, a. s.

Grafická úprava, fotografie, sazba: MOTÝL MEDIA s. r. o.

Textové zpracování: Plzeňský Prazdroj, a. s. a MOTÝL MEDIA s. r. o.

(c) 2010 Plzeňský Prazdroj, a. s.

