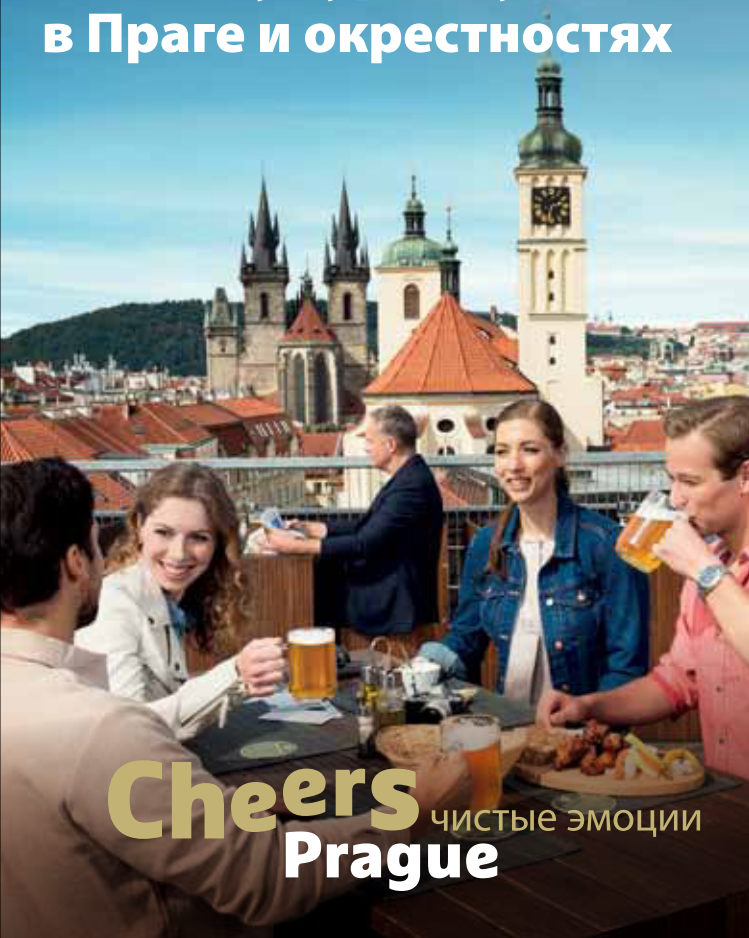




# Пивной путеводитель по Праге

Более 70-ти  
рекомендаций по  
пивному туризму  
в Праге и окрестностях



**Cheers** чистые эмоции  
**Prague**



## Заметки издателя

Этот «Пивной путеводитель по Праге» не ставит своей целью дать исчерпывающую информацию по динамично меняющейся «пивной» карте столицы. Мы попытались в ограниченных рамках печатного издания раскрыть пестроту предлагаемых здесь сортов «янтарного чешского золота» и пивной гастрономии во всем национальном многообразии.

При составлении данного путеводителя мы пользовались профессиональными советами Яна Шурана (Президента чешско-моравского союза минипивоваров) и Эвана Раила (журналиста, автора книги *The Good Beer Guide to Prague and the Czech Republic*), за что выражаем им свою искреннюю благодарность.

Подробную и постоянно обновляемую базу данных столичных «пивных» объектов изучайте на нашем специальном сайте [www.beerinprague.com](http://www.beerinprague.com).

Добро пожаловать в Прагу и - «Будьте здоровы!»

Ваша  
Пражская информационная служба – Prague City Tourism

# Прага – лучший пивной город в Европе

Эван Раил

## Прага – лучший город Европы для любителей пива.

Может быть, это утверждение Вам покажется преувеличением, но лишь на первый взгляд. Другие европейские столицы предлагают своим гостям, возможно, более широкий ассортимент пива. Скажем, в Брюсселе, насчитывается около 40 сортов пива, включая эксклюзивные раритеты, не встречающиеся за пределами страны. Но, в то же время, в Брюсселе есть районы, где приличного пива вовсе не найти. А вот Прага потчует отличным пивом в буквальном смысле на каждом углу.

Многие города готовы похвастаться значительно большим количеством пабов, трактиров и пивоваров, но давайте разберемся в цифрах. В Лондоне, когда интерес к пиву стал модным трендом, открылась масса пивоварен, и сегодня в столице Великобритании их насчитывается более 80. С учетом общего населения города (а это около 8,5 миллионов), на каждую пивоварню приходится в среднем 106 250 жителей. Прага декларирует наличие 30 пивоваров на своей территории, что с учетом 1,25 миллионов населения дает нам цифру в 42 000 человек на один пивовар. Исходя из этого, чтобы пропорционально соответствовать пражскому

показателю «пивовар на душу населения», Лондон должен был бы довести количество своих пивоварен до 202.

Теперь перейдем к вопросу стоимости. Даже в самых дорогих заведениях Праги цена бокала пива гораздо привлекательнее, чем во многих городах Европы, причем даже в случае с зарубежными сортами. (Один солодовар из Голландии был искренне удивлен, увидев в ассортименте пражского ресторана производимое им пиво по меньшей цене, чем в родных Амстердаме и Утрехте, даже с учетом транспортной доставки продукта). Немаловажно, что с учетом идеально работающей системы городского общественного транспорта, исследование пражских пивных маршрутов превращается в удовольствие, когда целый день напролет можно перемещаться от одного трактира к другому, открывая для себя оригинальные сорта.

Справедливости ради стоит сказать, что за последних шесть-семь лет ситуация кардинально изменилась к лучшему. Раньше в Праге было трудно найти что-то интересное, кроме ассортимента чешских титульных пивных брендов; минипивовары пересчитывались на пальцах одной руки. Сегодня в Праге работают 30 пивоваров, и с каждым годом их количество растет. Пивная «Плохие времена (Zlý časů)» потчует гостя хмельным напитком из 48 пивных кранов: в наличии тут не только качественный продукт со всех уголков Чехии, но и многих европейских «пивных» областей, включая Бельгию и Баварию. (Без преувеличения скажу, что палитра баварского пива в Праге лучше, чем в столице Германии Берлине, не говоря уже о таких деликатесах, как оригинальные сорта лагера из северной Моравии или Шумавы) Обилие нынешнего выбора гарантирует дегустацию многообразия рецептов: новинок, как в современном Виноградском пивоваре, который возник в 2014 году, или классики жанра, как в историческом пивоваре «У Флека», возникшем в 1499 г. и считающемся самым старым из непрерывно работающих минипивоваров в мире. Неподалеку отсюда расположена легендарная пивная «У Медвидку», где пивом разливают с 1466 г. С точки зрения истории и пивоварения вообще, вряд ли найдется город, который сможет соперничать со Златой Прагой.

Поэтому, вооружившись нашим пивным путеводителем и билетом на трамвай, отправляйтесь в путь! Спланируйте свою трассу передвижения по столице «за пивом» либо выберите уютное место, где в тени сада и с бокалом на столике можно спокойно отдохнуть. Гуляя по Праге, можете быть уверены, что следующая порция отменного пива ждет вас на каждом шагу.

#### **Эван Раил**

гастро-путешественник

(автор пивного гйда *The Good Beer Guide to Prague and the Czech Republic*)



# Словарь пивных сортов и терминов

**Данный перечень содержит общепринятые термины и выражения, которые используются для названия сортов и типов пива, а также исключительно чешские (например, «лежак» или «ржезанэ пиво»)**

**10°** – «дэситка»; легкое пиво невысокой плотности, с экстрактивностью начального суслу не менее 10%;

**11°** – «йеденацка»; пиво, с экстрактивностью начального суслу не менее 11%;

**12°** – «дванацка»; пиво с экстрактивностью начального суслу не менее 12%;

**ALE** – эль, пиво, сброженное верхними дрожжами с характерной повышенной горечью и вкусом хмеля, обычно светлое по цвету. Производится в Британии и США. В Чехии часто встречается написание и произношение „Ej“;

**ALT** – альтбир; пиво приготовлено способом верхового брожения, имеет умеренную горечь и сочный янтарный окрас. Его родиной является немецкий Дюссельдорф;

**AMBER** – пиво по типу лагеря или эля, с характерным солодово-хмельным привкусом и ясным янтарным цветом;

**BARLEYWINE** – сорт пива верхового брожения, высокой плотности и горьковатого вкуса; содержание алкоголя не менее 10%;

**BLACK IPA** – IPA аббревиатура индийского пэйл эля (India Pale Ale); темное пиво, часто с кофейным привкусом и выразительным хмельным ароматом. По-чешки произносится как «черна IPA»;

**BOCK** – бок; крепкое пиво низового брожения с ярко выраженным сладковато-горьким оттенком, сравнимое по вкусу с сортом Český Speciál (чешское специальное);

**BOTTOM-FERMENTED BEER** – это пиво производится путем низового брожения, при котором дрожжи оседают на дно, за счет чего их специфическая горчинка не так сильно чувствуется во вкусе;

**ДОППЕЛЬБОК (DOPPELBOCK)** – в переводе с немецкого „двойной козел“; пиво достаточно крепкое. Отличается насыщенностью цвета (в гамме от темно-золотого до коричневого), стойкой плотной пеной и сильной солодовостью в аромате;

**IMPERIAL PILSNER / IMPERIAL LAGER** – сорт крепкого, светлого пива низового брожения; несколько крепче классического светлого чешского лагера. Во многих пивных не делают разницы между ним и сортом бок;

**INDIA PALE ALE (IPA)** – сорт классического пива, обычно золотого или янтарного окраса, с ярко выраженной хмельной горечью во вкусе. Его популярные разновидности - Black IPA и Double IPA;

**ДРОЖЖЕВОЕ ПИВО (KVASNICOVÉ PIVO)** – пиво, сделанное путем добавления в готовое пиво новых дрожжей или частично сброженного суслу; имеет ярко выраженный хлебный аромат;

**ЛЕЖАК (LEŽÁK)** – или «лагер», это пиво, сделанное преимущественно из ячменного солода с экстрактивностью начального суслу не менее 11-12 %. К нему относятся наиболее известные и популярные сорта пива высшего качества известных чешских брендов;

**НЕФИЛЬТРОВАННОЕ ПИВО (NEFILTROVANÉ PIVO)** – пиво, не прошедшее фильтрацию, без всевозможных добавок. Не путать с дрожжевым (бродительным) пивом;

**PALE ALE** – «пэйл эль», сорт светлого пива верхового брожения, с оттенками меди в цветовой палитре и типичной горчинкой хмеля во вкусе;

**ПИЛЗНЕР (PILSNER)** – используемое во всем мире название для обычного светлого лагеря. В Чехии это название используется исключительно для пива марки Pilsner Urquell, и произносится как «пльзеньске»;

**PORTER** – общепринятый термин, обозначающий темное плотное пиво, с экстрактивностью начального суслу не менее 18 %. Производится из темного солода с добавлением жженого сахара, поэтому во вкусе присутствует и сладость, и горечь. Его родиной считаются Британия и страны Прибалтики;

**ПШЕНИЧНОЕ ПИВО (PŠENIČNÉ PIVO)** – пиво, сделанное из пшеничного (не менее, чем 33% от общего объема) солода. Средне-сильное, отличается меньшей горькостью и насыщенным цветом;

**RAUCHBIER** – «раухбир», немецкий сорт пива, изготовленного с добавлением подкопченного на углях букового дерева, что придает пиву необычный аромат костра. В Чехии его называют «коуржовым» (дымным) пивом;

**РЖЕЗАНЭ ПИВО (ŘEZANÉ PIVO)** – пиво, произведенное путем смешивания светлого и темного пива в одной кружке. Не стоит путать с полутемным пивом, которое имеет свой особый способ изготовления;

**RUSSIAN IMPERIAL STOUT** – сорт крепкого, темного, достаточно горького пива верхового брожения, содержащего не менее 9% алкоголя;

**STOUT** – стаут; темное плотное и горьковатое на вкус сильно сброженное пиво с характерной стойкой пеной. Как правило, производится в Ирландии и Англии;

**СВЕТЛОЕ ПИВО (SVĚTLÉ PIVO)** – пиво, сделанное преимущественно из светлого солода;

**ТЕМНОЕ ПИВО (TMAVÉ PIVO)** – пиво, сделанное без смешивания со светлым солодом;

**«ВЫЧЕПНИ» ПИВО (VÝČERNÍ PIVO)** – пиво, сделанное преимущественно из ячменного солода, с плотностью 7-10 %. Это легкое, освежающее пиво, пользующееся популярностью на многолюдных пивных «посиделках»;

**WEISSBIER, WEIZENBIER** – «вайсбир» родом из Баварии и представляет собой ферментированное пшеничное пиво верхового брожения. Светлое по цвету и освежающее по вкусу; бывает фильтрованное и нефильтрованное, содержание алкоголя около 5%;

**WITBIER** – сорт пшеничного пива верхового брожения, родом из Бельгии; нередко с использованием различных добавок, таких как кориандр или альпийская корка, что придает пиву свежесть и оригинальность.

# Содержание

## Где варится собственное пиво

Монастырский пивовар Страгов (Klášterní pivovar Strahov) .....	10
Ресторан и пивовар «У двух кошек» (Restaurace a pivovar U Dvou koček) .....	11
Ресторан и пивовар «У Медвидку» (Restaurace a pivovar U Medvídků) .....	12
Пивовар «У Добрженских» (Pivovar U Dobřenských) .....	13
Пивовар и ресторан «У Флэку» (Pivovar a restaurace U Fleků) .....	14
Пивовар и ресторан «У Трех роз» (U tří růží) .....	16
Новоместский пивовар (Novoměstský pivovar) .....	17
Пивовар «Народни» (Pivovar Národní) .....	18
«Пивоварский дом» (Pivovarský dům) .....	19
Виноградский пивовар (Vinohradský pivovar) .....	20
Соседский пивовар «Башта» (Sousedský pivovar Bašta) .....	21
Бржевовский монастырский пивовар святого Войтеха (Břevnovský klášterní pivovar sv. Vojtěcha) .....	22
Пивовар «У Буловки» (Pivovar U Bulovky) .....	23
Пивовар «Колчавка» (Pivovar Kolčavka) .....	24
Унетичский пивовар (Únětický pivovar) .....	25

## Где хорошо выпить пива и поесть

Ресторан «Колковна Олимпия» (Restaurace Kolkovna Olympia) .....	27
«Локал Длоуга» (Lokál Dlouhá) .....	28
Ресторан «T-Anker» .....	29
The James Joyce Irish Pub .....	30
«Фердинанда» (Ferdinanda) .....	31
«Мясо и пончик» (Maso a kolíča) .....	32
Бельгийский ресторан Bruxx .....	33
«Честр» (Čestr) .....	34
«Лось в Осло» (Los v Oslu) .....	35
The Tavern .....	35
Nota Bene .....	36
DISH – fine burger bistro .....	37
«У Булину» (U Bulínů) .....	38
Ресторан «Виноградский парламент» (Vinohradský Parlament) .....	39
Трактир «У славянской липы» (U Slovanské lípy) .....	40
Ресторан «Кулатяк» (Restaurace Kulaták) .....	40
Ресторан «У крока» (U Kroka) .....	41
Пльзеньская пивная «У Бансету» (Plzeňská pivnice U Bansethů) .....	41
Ресторан «Подолка» (Restaurace Podolka) .....	42

## Пивные бары и краны со сменным ассортиментом

Кафе «У Кунштату» (Kavárna U Kunštátů) .....	44
Pipa – Beer Story Dlouhá .....	44

Ресторан «Шаровая молния» (Restaurace Kulový blesk) .....	45
20 PIP Craft Beer Pub .....	45
BeerGeek Bar .....	46
Beerpoint .....	47
Пивная «Дно мешка» (Dno pytle) .....	48
Prague Beer Museum .....	48
Пивной бар «Зубастая собака» (Beer bar Zubatý pes) .....	49
InCider Bar .....	49
Пивоварский клуб (Pivovarský klub) .....	50
Пивная и пивотека «Плохие времена» (Pivnice a pivotéka Zlý časy) .....	51
Пивной бар Napalmě .....	52

## Где продегустировать и купить (пивотеки)

Пивотека Illegal Beer .....	54
Пивотека «Пиво и сосиска» (Pivo a párek) .....	54
Пивотека Beer Geek .....	55
Галерея пива (Galerie piva) .....	56
Пивная галерея (Pivní galerie) .....	56
Base Camp – пивная галерея .....	57
Пивотека «Королевство пива» (Království piva) .....	57

## Пражская классика

Трактир «У черного вола» (Hostinec U Černého vola) .....	59
Пивная «У бегемота» (Pivnice U Hrocha) .....	59
Пивная «У Золотого тигра» (Pivnice U Zlatého tygra) .....	60
Ресторан «У Пинкасу» (Restaurace U Pinkasů) .....	61

## Рестораны с садом

Кабачок «На Градбах» (Hospůdka Na Hradbách) .....	63
Ресторан Park Café .....	63
Садовая пивная «Летенские сады» (Letenské sady) .....	64
«Шлехтовка» (Šlechtovka.com) .....	65

## Пивные ванны

Пивные ванны BBB Praha .....	67
Пивные ванны Bernard Praha (Pivní lázně Bernard Praha) .....	67
Пивные ванны (Pivní lázně) SPA BEER LAND .....	68
Ванны Pramen (Lázně Pramen) .....	69

## Пивные впечатления

Музей пива Прага (Muzeum piva Praha) .....	71
Музей пивоварения «У Флеку» (Pivovarské muzeum U Fleků) .....	72
Информационный центр пивовара «Старопрамен» (Návštěvnícké centrum Staropramen) .....	73
Пивные впечатления с «Локалом» (Pivní zážitky s Lokálem) .....	74
Диспетчер гидов Пражской информационной службы – Prague City Tourism .....	76

## Пивная карта

Алфавитный список .....	78
-------------------------	----

Пояснения:



для некурящих посетителей



для курящих посетителей



только ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ холодные закуски



дети



жилье



сад



экскурсия



рекомендуем



метро



трамвай



автобус

# Где варится собственное ПИВО

## Монастырский пивовар Страгов (Klášterní pivovar Strahov)

Strahovské nádvoří 10, Praha 1 – Hradčany

ПН–ВС 10.00–22.00

+420 233 353 155

[www.klasterni-pivovar.cz](http://www.klasterni-pivovar.cz)

 Pohořelec



Неподалеку от Пражского Града, непосредственно в ареале Страговского монастыря, находится пивовар с действительно уникальной атмосферой. Здесь гостю предлагают отведать именного монастырского пива в сопровождении сытных блюд чешской кухни. История пивовара Королевской канонии премонстрантов в Страгове неразрывно связана с историей самого монастыря, основанного в 1140 году. **Первые исторические записи о пивоваре относятся к 1400 году; они документируют факт сдачи его в аренду «за четыре копы грошей, фунт перца и жирного зайца» в виде годовой оплаты.** В 1907 г. он перестал существовать, а в 1919 году здание превратили в жилой многоквартирный дом.

Пивовар возродили только в 2000 году, когда весь монастырский комплекс подвергся масштабной реконструкции. В бывшем помещении для карет построили пивовар с производственным объемом 1000 hl в год. Первая варка была здесь осуществлена в июне того же года, в день именин святого Норберта, покровителя премонстрантов. Сегодня Монастырский пивовар имеет три помещения: зал с медными варными чанами, двухэтажный ресторан св. Норберта, а в теплое время года во дворе работает огромная терраса под открытым небом.

### Предлагаемые сорта:

Sv. Norbert – янтарное, темное, IPA, сезонное пиво (популярные Sv. Norbert и «Трикраловский пшеничный специал» (Tříkrálový pšeničný speciál))



## Ресторан и пивовар «У двух кошек» (Restaurace a pivovar U Dvou koček)

Uhelný trh 10, Praha 1 – Staré Město

ПН–ВС 11.00–23.00

+420 224 229 982

[www.udvoukocek.cz](http://www.udvoukocek.cz)

 Mústek



Традиции ресторана «У двух кошек», что находится на Угльном «тргу» (рынке) в центре Праги, начинают отсчет с 1678 года. В начале 20-го столетия на фасаде здания возник домовый знак в виде двух кошек, которые и дали имя знаменитому трактиру. В 2010 г. здесь открылся минипивовар. Интерьер копирует старинный готический стиль со сводчатыми потолками, массивными люстрами, деревянной мебелью и фресками на стенах.

В меню представлена традиционная чешская кухня: гуляш, кабаний бок с шиповниковым соусом, кролик в сметане. Дегустировать пиво можно не только сидя за уютным столом, но и стоя у разливного крана – «пипы» и наблюдая за умелой работой пивочерпья. По вечерам здесь играет аккордеонист (с гостей взимается дополнительная плата – 30 крон с человека)

### Предлагаемые сорта:

Pilsner Urquell, Kočka 12° - светлое, темное

## Ресторан и пивовар «У Медвидку» (Restaurace a pivovar U Medvídků)

Na Perštýně 7, Praha 1 – Staré Město

ПН–ПТ 11.00–23.00, СБ 11.30–23.00,

ВС 11.30–22.00

+420 224 211 916

[www.umedvidku.cz](http://www.umedvidku.cz)

  Národní třída



Ресторан «У Медвидку» - один из старейших и самых вместительных в Праге. Он популярен у всех поколений пражан и туристов ввиду качества великолепного пива Budvar и отличной кухни.

Ресторан носит название по имени хозяина, Яна Медвидека, который открыл пивовар ещё в 1466 г., просуществовавший до 1898 г. Когда рынок заполнили промышленные гиганты, пивовар закрылся и превратился в самый большой пражский пивной ресторан; в начале 20-го века здесь регулярно шли представления кабаре.

Во время реконструкции 2005 г. помещение солодильни перестроили под «Дом пива» с магазином, конференц-залом и минипивоваром. Здесь производят собственное нефiltroванное пиво по средневековой технологии, исключительно из природных компонентов и в деревянных бочках. **Сорт Speciál XBEER 33° темный лагер по содержанию алкоголя является самым крепким в Чехии.**

В меню ресторана превалирует национальная чешская кухня, а также фирменные блюда на основе пива: гуляш, луковый суп и мороженое.

В зале играет живая музыка. В непосредственной близости от ресторана располагается 3\* отель с номерами, оформленными в историческом стиле.

### Предлагаемые сорта:

Budweiser Budvar 12° светлый и темный, Budvar 12° «кроужкованы» лагер, специальные: Oldgott 13°, „1466“ – 14°, XBEER – 33° темный

## Пивовар «У Добрженских» (Pivovar U Dobřenských)

U Dobřenských 3, Praha 1 – Staré Město

ПН–ВС 14.00–0.00

+420 222 222 141

[www.pivovarudobrenskych.cz](http://www.pivovarudobrenskych.cz)

  Národní třída,  Národní divadlo



Недавно открывшийся пивовар в районе Старого Мнеста специализируется на ароматизированном пиве. **Фирменным сортом является Tribulusbeer с привкусом трибулуса и темное SalviaStout с добавлением лечебного шалфея.** Приятную атмосферу в двухэтажном ресторане создает стильный интерьер: деревянная мебель и кирпичные стены.

Горячие блюда из меню ресторана демонстрируют современную интерпретацию классической чешской и австро-венгерской кухонь. Обязательно стоит попробовать фирменные пряничные кнедлики и кнедлики с добавлением сала; шеф-повар предлагает гостям отведать рульку дикого поросенка, печеную утку, тушеное в красном вине мясо кабана. К пиву здесь подают маринованный сыр, копчености, паштет из дичи и домашний хлеб.

### Предлагаемые сорта:

Tribulusbeer, SalviaStout, специальные (пиво мятное, Melissa и др.)





## Пивовар и ресторан «У Флэку» (Pivovar a restaurace U Fleků)

Křemencova 11, Praha 1 – Staré Město

ПН–ВС 10.00–23.00

+420 224 934 019

[www.ufleku.cz](http://www.ufleku.cz)

 Karlovo náměstí,  Myslíkova



Первое упоминание о ресторане «У Флеку», который находится в центре Праги, датируется 1499 г., когда его приобрел солодовник Вит Скршеменец. Пивовар «У Флеку» - единственный в Центральной Европе, **где пиво варят 500 лет без перерыва!** Свою славу он снискал благодаря фирменному пиву speciál 13° и отличному качеству блюд старочешской кухни.

Посетить здесь можно музей или старопражское кабаре (по предварительному заказу). Оригинальную атмосферу старинного дома подчеркивают декор и стильный интерьер всех помещений. Зал «Академия», к примеру, в прошлом столетии приветствовал знаменитых деятелей чешской культуры; залы «Вацлавка», с прекрасными цветными витражами и «Рыцарский зал», оформлены в романтическом стиле. **Пивовар «У Флеку» однозначно стоит посетить, потому что он является одновременно паломническим местом ценителей отличного пива и выдающейся исторической достопримечательностью столицы.**

### Предлагаемые сорта:

Флековский лагер (Flekovský ležák) 13° – темный



## Пивовар и ресторан «У Трех роз» (U tří růží)

Husova 10, Praha 1 – Staré Město  
 ПН–ЧТ, ВС 11.00–23.00, ПТ–СБ 11.00–0.00  
 +420 601 588 281  
[www.u3r.cz](http://www.u3r.cz)  
  Staroměstská



В далеком 1405 г. знаменитый солодовар Бенеш получил право варить пиво в доме «У Трех роз», что положило начало истории одной из старейших поварен на чешской земле. Сегодняшний ресторан удивительным образом сохранил уникальную атмосферу старопражского пивовара. Здесь производят множество именных и специальных сортов пива, к примеру: **красное пиво Viennared, освежающее пиво верхового брожения Weissbier с привкусом банана и лимона, монастырский «специал» святого Ильи.**


Комбинация наивысших производственных стандартов, качественных ингредиентов и традиционного ремесла позволили пивовару «У Трех роз» получить статус монастырского пивовара ордена доминиканцев, резиденция которого находится в соседнем здании. В пивоваре проводят подробные экскурсии для гостей. В меню ресторана преобладают чешская и моравская кухни, основой которых являются региональные продукты.

Примечание: летом 2016 г. запланировано открытие нового филиала - пивовара и ресторана «Воянов Двор (Vojaňův Dvůr) – У Трех роз» на Малой стране. Информация на сайте [www.u3r.cz](http://www.u3r.cz).

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**



## Новоместский пивовар (Novoměstský pivovar)

Vodičkova 20, Praha 1 – Nové Město  
 ПН–ПТ 10.00–23.30, СБ 11.30–23.30,  
 ВС 12.00–22.00  
 +420 222 232 448  
[www.npivovar.cz](http://www.npivovar.cz)  
 Vodičkova



Здание современного Новоместского пивовара расположено там, где в 1434 г. солодовник Ванек Зпевак варил пиво, на что имел специальное «пивное право». Сегодняшний старочешский ресторан, основанный в 1993 г., продолжает традиции знаменитого предшественника. Благодаря соединению пивовара и ресторана, возник огромный комплекс с лабиринтом подземных и надземных помещений. Гости могут дегустировать пиво как в готических залах, так и в залах, стилизованных под сельские интерьеры 20-30-х годов прошлого века.

Ресторан специализируется на традиционной чешской кухне – от чесночного супа и вырезки до жареной утки и печеного поросенка. Фирменное пиво – нефилтрованный «Новоместский лагер 11°», производимое из лучшего чешского солода и жатецкого хмеля.

**Специальное предложение гостям – дегустация четырех сортов специального пива (карамельного, кофейного, имбирного, бананового),** а также местного пивного «шампанского» и пивного самогона. Заказать к столу можно и так называемого «жирафа» – двухлитровый цилиндрический сосуд либо десятилитровый бочонок с пивом, из которых гости сами наливают себе нужное количество напитка. По производственным помещениям пивовара проводятся экскурсии с профессиональным гидом.

**Предлагаемые сорта:**

Новоместский лагерь (Novoměstský ležák) – светлый, темный



## Пивовар «Народни» (Pivovar Národní)

Národní 8, Praha 1 – Nové Město

ПН–ВС 11.00–23.30

+420 222 544 932

[www.pivovarnarodni.cz](http://www.pivovarnarodni.cz)

 Národní divadlo



Ресторан и пивовар находятся в удобном месте, неподалеку от набережной Влтавы и Новой сцены Национального театра. Здесь варят фирменное пиво марки Czech Lion. «Иеденацка» – классический светлый лагер пльзенского типа с богатым и освежающим вкусом. Нефильтрованный лагер имеет ярко выраженный привкус хмеля; полутемный лагер 13° плотности отличается большей горчинкой и хлебным, чуть карамельным вкусом, имеет красивый гранатовый цвет.

Интерьер выполнен в современном стиле, с добавлением характерных деревянных элементов декора. Кухня ресторана предлагает холодные и горячие блюда чешской национальной кухни (свиное колено, гуляш и т. д.), а также несколько своих фирменных блюд, к примеру, гамбургеры и печеный картофель.

**Очень популярное у гостей место – ресторанный сад, где можно готовить колбаски на гриле.**

### Предлагаемые сорта:

Czech Lion – 11° лагер, 11° нефильтрованный лагер, 13° полутемный лагер

## «Пивоварский дом» (Pivovarský dům)

Ječná/Lípová 15, Praha 2 – Vinohrady

ПН–ВС 11.00–23.30

+420 296 216 666

[www.pivovarskydum.com](http://www.pivovarskydum.com)

 Karlovo náměstí, I. P. Pavlova,  Štěpánská



Ресторан и минипивовар «Пивоварский дом» работает с 1998 года; с тех пор он завоевал репутацию самого популярного заведения пивоманов в Праге. На розлив здесь каждый день в ассортименте не менее 8 сортов пива, изготовленного здесь же: непастеризованное, нефильтрованное, светлое и темное классическое пльзенского типа, верхового брожения пшеничное, а также специальные сорта (кофейное, банановое, зеленое крапивное). Из классических темных лагеров следует выделить пиво «Штепан», которое имеет выразительный пряный и карамельный вкус. **Исключительным является пивной продукт «Шамп» (Šamp) – первое пиво в Чехии, которое завершает процесс брожения в бутылке.** Пиво используется также для изготовления пивных дестилатов и пивных коктейлей.

Заведение находится на первом этаже здания в стиле функционализма. Интерьер прост и незатейлив, внимание посетителей привлекают огромные медные варные чаны и большой бар. Ресторанная кухня предлагает классическую чешскую еду, её лучшие традиционные блюда. Здешнее пиво используется для приготовления многих фирменных блюд: пивного супа, тушеных в черном пиве колбасок, кролика по-«солодовниковски», блинчиков с пивным джемом.

### Предлагаемые сорта:

«Штепан» (Štěpán) – светлый и темный лагер. Фирменные: пшеничное, кофейное, вишневое, крапивное, банановое, черничное



## Виноградский пивовар (Vinohradský pivovar)

Korunní 106, Praha 10 – Vinohrady

ПН–ВС 11.00–0.00

+420 222 760 080

[www.vinohradskypivovar.cz](http://www.vinohradskypivovar.cz)

 Orionka,  Flora



В пражском районе Винограды осенью 2014 г. открылся обновленный Виноградский пивовар. Контроль за качеством хмельной продукции осуществляет солодовник и один из хозяев – Франтишек Рихтер. Заведение расположилось в здании бывшего Мещанского пивовара, который функционировал в первой половине прошлого века. **После реконструкции помещение приобрело очень оригинальный вид, где в проёмах двухметровых стен посетитель может видеть варные чаны.**

Половина всех подвальных помещений приспособлена для производственного процесса варки, брожения и созревания пива: классического нефильтованного лагера и нескольких сортов специального. Остальные залы используются в качестве ресторана и места проведения культурных мероприятий. Меню предлагает большой выбор традиционных закусок к пиву, а также дичи и рыбы. После полудня в воскресенье здесь рады видеть родителей с малышами, для которых проводятся театрализованные представления.

### Предлагаемые сорта:

Vinohradská 11°, 12° светлый лагер, «Янтарная» (Jantarová) 13°



## Соседский пивовар «Башта» (Sousedský pivovar Bašta)

Táborská 49, Praha 4 – Nusle

ПН–ВС 11.00–0.00

+420 724 582 721 / 261 222 530

[www.ubansethu.cz](http://www.ubansethu.cz)

 Nuselská radnice



Пивовар «Башта» (Bašta) торжественно открыт в 2007 г. Он находится рядом с Пльзеньской пивной U Bansethů, за что и был назван «соседским». Стильная обстановка выдержана в старочешском стиле: витражные окна, камин и деревянные детали интерьера. Здесь варят свое пиво, а также привозят бельгийское и шотландское. **Фирменным считается великолепный по вкусу полутемный 12° лагер, который имеет массу дипломов и медалей,** а также занял 1-е место в конкурсе Весенний кубок чешских пивных солодовников. Каждый день в собственной пекарне пекут пивоварский хлеб, оригинальные соленые крендели и сладкую выпечку.

### Предлагаемые сорта:

12° Světlá Kroužková, 12° Polotmavá, специальные, бывает в ассортименте пиво из Бельгии и Шотландии.



## Бржевновский монастырский пивовар святого Войтеха (Břevnovský klášterní pivovar sv. Vojtěcha)

Markétská 1, Praha 6 – Břevnov

ПН, ПТ 10.00–17.00, ВТ–ЧТ 10.00–18.00

+420 607 038 304

[www.brevnovskypivovar.cz](http://www.brevnovskypivovar.cz)

[www.klasternisenk.cz](http://www.klasternisenk.cz)

 Břevnovský klášter



История Бржевновского пивовара неотделима от истории знаменитого монастыря, который был основан в 993 году. Предполагается, что вскоре был построен и пивовар, ставший частью хозяйственного комплекса, о чем есть косвенные свидетельства в исторических документах 13-го столетия. **Именно поэтому пивовар считается самым старым в Чешской Республике.** Во время гуситских войн монастырь и пивовар были практически полностью разрушены; восстановление построек началось на исходе 17-го столетия.

**Бржевновский монастырский пивовар святого Войтеха считается приемником старого пивовара; он был открыт в 2013 году на месте бывших конюшен.** Его производственные мощности – 3000 гл ежегодно. Помимо классического светлого лагера, здесь варят специальные сорта с использованием особых видов солода и хмеля. Местное пиво называется «Бржевновский Бенедикт» (Břevnovský Benedikt). В ресторане «Монастырский шинок» гости смогут отведать практически весь ассортимент хмельных напитков.

### Предлагаемые сорта:

Бржевновский Бенедикт (Břevnovský Benedikt) – светлая «дванацка» (Světlá Dvanáctka), темный лагер, пшеничное пиво, лагер Imperial, Imperial Stout, монастырское IPA, бржевновское Abbey, пшеничный Bock



## Пивовар «У Буловки» (Pivovar U Bulovky)

Bulovka 17, Praha 8 - Libeň

ПН–ЧТ 11.00–23.00, ПТ 11.00–0.00,

СБ 12.00–0.00, ВС 12.00–23.00

+420 602 431 077, +420 607 092 694

[www.pivovarubulovky.cz](http://www.pivovarubulovky.cz)

 Bulovka



Уникальный концепт семейного пивовара, частью которого является небольшой уютный ресторанчик с медными варными чанами, был открыт в 2004 году. Хозяин Франтишек Рихтер, много лет работавший в Германии пивоваром, по праву считается пивным гуру. **Заведение, которое своей целью выбрало продолжение традиций чешского гостеприимства старых добрых времен, было уже многократно оценено профессионалами и публикой, назвавшими его лучшим пабом в Праге.**

Пивовар «Рихтер» предлагает широкую палитру пива замечательных баварских сортов, включая пшеничное и крепкое «бок». Выпить здесь можно и бельгийское траппистское, и вишневый крик (kriek); пиво тут разливают непосредственно из осмоленной деревянной бочки. Качественная ресторанный кухня базируется на традиционных мясных блюдах; подают тушеную голень ягненка, пивоварский говяжий гуляш, отбивную и сочное мясо на гриле. Заведение пользуется большой популярностью, в том числе, и благодаря приветливости персонала; для посещения ресторана вечером рекомендуем позаботиться о предварительном бронировании столика.

### Предлагаемые сорта:

светлый лагер Richter, специальное Richter Brewery

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**



## Пивовар «Колчавка» (Pivovar Kolčavka)

Nad Kolčavkou 8, Praha 9 – Libeň

ПН–ВС 11.00–23.00

+420 730 899 858

[www.pivovarkolcavka.cz](http://www.pivovarkolcavka.cz)

  Balabenka



Единственный либеньский ремесленный пивовар «Колчавка», открытый в 2014 г., стал продолжателем славной традиции пивоварения в пражском районе Либень. Колчавское пиво варилось со второй половины 16-го столетия. Современный пивовар находится в здании классического доходного дома постройки 20-х лет; здесь варят несколько сортов собственного ремесленного («крафтового») пива под маркой «Колчавка». На розливе, помимо постоянного ассортимента, ежемесячно меняются один-два новых сорта. Просторный ресторан с простым интерьерным дизайном и деревянной мебелью, состоит из двух помещений: первый зал – с розливной стойкой бара, второй – с варными чанами, деревянными столами и стульями. Кухня предлагает холодные закуски и горячие блюда, специальное вечернее меню. В ассортименте – традиционные пивные деликатесы, а также сочные бургеры. Для коллекционеров здесь имеется в продаже сувенирная продукция: этикетки, подставки под кружки – «тачки», бокалы и кружки.

**Актуальное предложение розливаемого пива – на сайте заведения.**



## Унетичкий пивовар (Únětický pivovar)

Rýznerova 19, Únětice

ПН–ПТ 8.00–17.00 (пивовар),

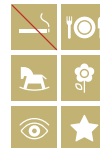
ПН–ЧТ 11.00–22.00, ПТ–СБ 11.00–23.00,

ВС 11.00–21.00 (ресторан)

+420 220 515 687

[www.unetickypivovar.cz](http://www.unetickypivovar.cz)

 Únětice, Na Parcelách



Исторический региональный пивовар возник в Унетиче ещё в 1710 г. Его владельцем была пражская Метрополитная капитула при соборе святого Вита. В 1897 г. Унетичкий пивовар был самым большим в регионе, но в 20-м веке благополучие закончилось: усиливающаяся конкуренция в отрасли и расположение вдали от многолюдного города привели к закрытию заведения в 1949 году.

Пиво опять начали варить лишь в 2011 г.: с первой «варкой» открылась новая страница в жизни славного Унетичкого пивовара. Розливное пиво и лагер здесь изготавливают оригинальным способом исключительно из природных компонентов, без всяких примесей. На сегодняшний день продукцию данного пивовара разливают во многих заведениях близлежащих районов и в Праге. Весной 2012 г. производство было расширено, а также открыт ресторан «Пивоварский вычеп» со старочешской кухней и розливом пива непосредственно из танка. **В ноябре 2012 г. Унетичкий пивовар был включен в почетный список «100 НАИЛУЧШИХ ЧЕШСКИХ» в категории сельского хозяйства и продовольствия.**

Примечание: несмотря на то, что речь идет о пивоваре, географически расположенном не в Праге, Унетичкий пивовар хорошо известен в столице. Он находится в живописном крае, который привлекает пеших и велотуристов. Сюда легко добраться из Праги или близлежащего городка Розтоки, куда идет пригородный поезд.

**Предлагаемые сорта:**

Унетичкое (Únětická) 10° и 12°

# Где хорошо выпить пива и поесть

## Ресторан «Колковна Олимпия» (Restaurace Kolkovna Olympia)

Vítězná 7, Praha 1 – Malá Strana

ПН–ВС 11.00–0.00

+420 251 511 080

[www.kolkovna.cz](http://www.kolkovna.cz)

 Ujezd



Стильный ресторан на острове Кампа является частью сети Pilsner Urquell Original Restaurant, **девизом которой является соединение воедино лучших традиций чешского пивоварения и национальной кухни, руководствующееся требованиями современного стиля жизни.** Сеть ресторанов использует единый интерьерный дизайн, ассортимент блюд и отличное пиво PilsnerUrquell. «Колковна Олимпия» была открыта в 2003 г. после масштабной реконструкции исторического здания, которое со времён постройки в 1903 г. использовалось исключительно в ресторанном бизнесе. В заведении со стильным интерьером посетителям предлагают разливной фирменный лагер PilsnerUrquell, а также темный «Велкоповицкий козел», полутемный Master 13° и светлый Birell. В меню – чешская классика: «свичкова» (говяжья вырезка в сливочном соусе), утка, традиционные пивные закуски; есть здесь и детское меню для малышей.

### Предлагаемые сорта:

Pilsner Urquell, Velkopopovický Kozel темный, Fénix, Master, Radegast Birell



## «Локал Длоуга» (Lokál Dlouhá)

Dlouhá 33, Praha 1 – Staré Město

ПН–ПТ 11.00–1.00, СБ 12.00–1.00, ВС 12.00–23.00

+420 222 316 265

www.ambi.cz

🚗 🚶 🚶 🚶 Náměstí Republiky, 🚶 🚶 Dlouhá třída



Традиционная чешская пивная образца 21-го века:

с профессиональным персоналом, тщательно подобранным ассортиментом пива и добротной едой. Разливают здесь «козел» и «пльзень», которые проделывают минимальный путь от пивных танков до бокала посетителя. Простой интерьер в стиле 70-х лет припоминает скромную школьную столовую с длинными деревянными лавками и розливным пультом из нержавеющей стали, непосредственно над которым находится пивной танк.

**Профессиональный розливщик (он же – «вычепни») мастерски владеющий техникой розлива, умеет наполнить кружку несколькими способами – «гладиной», «шнитом», «чохтаном», «молоком».** Сытная чешская кухня, основанная на традиционной рецептуре и местных продуктах. Здесь готовят вкуснейший густой томатный соус, домашние «шункафлэки» (вариант вареничного теста, запеченного с ветчиной), сочные мясные сардельки «талианы». Меню меняется каждый день, делится на дневное и вечернее. Заведение было открыто в 2009 году и, благодаря обширным площадям, считается самым «длинным» рестораном Праги. Несмотря на это, здесь практически всегда многолюдно, поэтому о бронировании столика лучше позаботиться заблаговременно.

### Предлагаемые сорта:

Pilsner Urquell, Velkopopovický Kozel темный, Radegast Birell

### Филиалы ресторана:

**Локал «У белой кегли» (Lokál U Bílé kuželky)**

Míšeňská 12, Praha 1 – Malá Strana

ВС–ЧТ 11.30–0.00, ПТ–СБ 11.30–1.00

+420 257 212 014, www.ambi.cz, 🚶 🚶 🚶 Malostranské náměstí

**Локал «Над Стромовкой» (Lokál Nad Stromovkou)**

Nad Královskou oborou 31, Praha 7 – Bubeneč

ПН–ЧТ 11.30–0.00, ПТ 11.30–1.00, СБ 11.30–0.00, ВС 11.30–23.00

+420 220 912 319, www.ambi.cz, 🚶 🚶 🚶 Korunovační

**Локал «Гамбург» (Lokál Hamburg)**

Sokolovská 55, Praha 8 – Karlín

ПН–ЧТ 11.00–0.00, ПТ 11.00–1.00, СБ 12.00–1.00, ВС 12.00–23.00

+420 222 310 361, www.ambi.cz, 🚶 🚶 🚶 Křížkova, 🚶 🚶 Karlínské náměstí

**Локал «У Завадилу» (U Zavadilů)**

K Verneřáku 1, Praha 4 – Kunratice

ПН–СБ 11.00–0.00, ВС 11.00–22.00

+420 244 467 448, www.ambi.cz, 🚶 🚶 🚶 Kunratice

## Ресторан «T-Anker»

Náměstí Republiky 8, OD Kotva – 5. patro,

Praha 1 – Staré Město

ПН–ВС 11.00–23.00

+420 722 445 474

www.t-anker.cz

🚗 🚶 🚶 🚶 Náměstí Republiky



**Ресторан с самой большой террасой в Праге (650 м<sup>2</sup>)** находится на площади Республики и предлагает посетителям восхитительный панорамный вид в комбинации с 10-ю разливными кранами и более 100 сортами бутылочного пива. Каждую неделю меняют ассортимент разливного пива – лучшего местного и заграничного. В рамках поддержки конкурентоспособности малых пивоваров здесь предлагают гостям продукцию местных пивоваров «Рамбоусек» (Rambousek), «Матушка» (Matuška), «Бржевнов» (Břevnov). Квалифицированный персонал даст гостям совет и рекомендации по всем сортам представленного пивного ассортимента. В меню ресторана преобладают мясные блюда: стейки и тартар, есть и большой выбор салатов, а также ризотто и пивные закуски. Летом здесь открыта детская площадка; регулярно проходят всевозможные культурные мероприятия и концерты.

### Предлагаемые сорта:

T-Anker светлый лагер из пивовара Бржевнов.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**





## The James Joyce Irish Pub

U Obecního dvora 4, Praha 1 – Josefov

BC–ЧТ 11.00–0.30, ПТ–СБ 11.00–2.00

+420 224 818 851

[www.jamesjoyceprague.cz](http://www.jamesjoyceprague.cz)

 Dlouhá třída



**Первый пражский и одновременно старейший ирландский паб в Чехии** с аутентичной обстановкой, замечательной кухней и одним из лучших разливных «Гиннесов» за пределами Ирландии. Он назван в честь знаменитого уроженца Ирландии писателя Джеймса Джойса. **Здесь 5 ноября 1993 года, в 17.59 по местному времени была разлита в кружки первая в Чехии пинта Guinness.** Уютный интерьер бара – дело рук и фантазии дизайнеров кинематографической студии «Баррандов».

Наряду с широкой палитрой разливного пива, здесь представлено более 50 сортов ирландского и шотландского виски, американского бурбона. В меню – сочные бургеры, блюда из говядины и ягнатины, куриные крылышки и даже традиционные фастфудовские «фиш&чипс». Знатки утверждают, что тут самый лучший картофель «фри» в Праге.

Среди гостей паба было много мировых знаменитостей: Bob Geldof, Dennis Hopper, Liam Neeson, John Hurt, Richard Harris, Sean Bean, Jason Fleming и Elijah Wood.

### Предлагаемые сорта:

O'Haras Porter Stout, Guinness, Kilkenny, яблочный сидр Kingswood, Magners Cider, Gambrinus, Pilsner Urquell, Velkopopovický Kozel – темный, Gambrinus нефильтранный



## «Фердинанда» (Ferdinanda)

Opletalova 24, Praha 1 – Nové Město

ПН–ВС 11.00–23.00

+420 222 244 302

[www.ferdinanda.cz](http://www.ferdinanda.cz)

 Muzeum



Уютный двухэтажный ресторан неподалеку от Вацлавской площади, с интерьером в светлом, чистом стиле. **На розлив предлагается широкий выбор пива из Бенешовского пивовара «Фердинанд» (Ferdinand); особой популярностью пользуются специальные сорта «Семь пуль» (Sedm kulí) 13° – темное, и специальное D'Este 15°.** Посетителей угощают традиционными блюдами чешской кухни, а фирменным блюдом считается говяжий гуляш со жгучим красным перцем. Наряду с мясными блюдами, в ассортименте присутствует множество салатов и классических пивных закусок: маринованный сыр «гермелин», «утопенец» (маринованная сарделька) и копченая свиная голень («колено»). Для ресторана, расположенного в центре города, цены здесь очень адекватные, обслуживающий персонал приветлив. Для некурящих гостей есть отдельный салон (открыт в обеденное время).

### Предлагаемые сорта:

Ferdinand 11° и 12° светлое, 11° темное, «Семь пуль» (Sedm kulí) темное 13°, D'Este специальное 15°, разливной лимонад Ferdináda



## «Мясо и пончик» (Maso a koblíha)

Petrská 23, Praha 1 – Nové Město

BT 11.00–17.00, CP–ПТ 11.00–22.00, СБ 11.00–17.00

+420 224 815 056

[www.masoakobliha.cz](http://www.masoakobliha.cz)

 Florenc,  Těšnov



«Мясное» бистро в переулке недалеко от станции «Флоренц». Первый зал оборудован под магазин с мясными деликатесами, а в дальнем зале – пиво на розлив и столики для посетителей.

В ассортименте – крафтовое пиво, с обязательным присутствием одного из сортов пива «Матушка» (Matuška) и сидра. Из закусок – яйца по-шотландски, сэндвичи, колбаски и мясной пирог. Самое главное – не забудьте здесь попробовать лучшие в Праге пончики: с большой порцией ванильного крема внутри и обилием сахарной пудры. Интерьер бистро – простой и незамысловатый, с современным пультом и барной стойкой. Во дворе располагается небольшой садик. В мясной лавке продаются продукты The Real Meat Society: их фирменное «состаренное» мясо высоко ценится среди местных гурманов и рестараторов.

### Предлагаемые сорта:

продукты пивовара «Матушка» (Matuška)



## Бельгийский ресторан Bruxx

náměstí Míru 9, Praha 2 – Vinohrady

ПН–СР 11.00–0.00, ЧТ–ПТ 11.00–1.00,

СБ 11.30–1.00, ВС 11.30–23.30

+420 224 250 404

[www.bruxx.cz](http://www.bruxx.cz)

  Náměstí Míru



Ресторан специализируется на бельгийской кухне и пиве. **На розлив предлагается постоянно 8 сортов бельгийского пива**, а один кран специально отдан чешскому продукту, который варится исключительно для данного заведения на местном минипивоваре. Фирменное предложение гостям – дегустационный набор из 4 сортов пива (бокал 0,1 л). Бутылочного пива здесь более 20 видов. Интерьер воссоздает атмосферу благопристойного бельгийского ресторана: высокие потолки с лепниной, красивые люстры, много массивного дерева, просторные залы, полные света.

### Главным фирменным блюдом здесь считаются мидии, шоколад и картофель «фри».


Картофель завозят специально для этого ресторана, потом он проходит процесс двойной обжарки; из бельгийского шоколада изготавливают нежнейшие конфеты-пraliне. Блюда бельгийской кухни готовят под строгим контролем и по рецептуре знаменитого повара Яна Пипала. Для маленьких гостей предусмотрена детская площадка; со среды по субботу в ресторане работает ди-джей.

### Предлагаемые сорта:

Stella Artois, Liefmans Oud Bruin, Hoegaarden White, Hoegaarden Rose, FlorisKriek, Kasteel Rouge, La Trappe Witte, Delirium Tremens, а также чешские специальные



## «Честр» (Čestr)

Legerova 75, Praha 1 – Vinohrady  
 ПН 11.30–23.00, СБ 12.00–23.00, ВС 12.00–22.00  
 +420 222 727 851  
<http://cestr.ambi.cz>  
  Muzeum



Ресторан «Честр», наряду с «Локалом», является очередным успешным проектом фирмы Ambiente. Имя ресторану дано в честь названия специальной местной породы коров, которая в животноводстве считается элитной. Профессиональные мясники, работающие в ресторане, разделяют тушу особым способом, что могут продемонстрировать посетителям ресторана, а также просветить их в вопросах приготовления различных частей мяса. **Гастрономический концепт ресторана построен на приготовлении блюд из выдержанной, зрелой говядины, поставляемой исключительно региональными производителями.**

Базовым является принцип простоты приготовления пищи. В меню ресторана, кроме качественного мяса, присутствуют рыба, десерты, салаты. Рекомендуем попробовать тартар с горячими тостами из домашнего хлеба и, конечно, различные стейки с соусами. На розлив – пльзеньское пиво из танка. Современный стильный интерьер очень выигрышает за счет больших панорамных окон; через такие же окна из гостевого зала можно рассматривать огромную витрину с мясными продуктами.

### Предлагаемые сорта:

Pilsner Urquell



## «Лось в Осло» (Los v Oslu)

Perunova 17, Praha 3 – Vinohrady  
 ПН–ПТ 11.30–1.00, СБ 13.00–1.00, ВС 13.00–0.00  
 +420 222 513 295  
[www.losvoslu.cz](http://www.losvoslu.cz)  
  Jiřího z Poděbrad,  Perunova



Уютный стильный ресторан с необычным названием **предлагает закуски скандинавской и французской кухни, 11 сортов разливного пива и 65 сортов пива бутылочного.** Заведение находится в непосредственной близости от площади Йиржи из Подебрад; верхняя его часть с баром и несколькими салонами – для курильщиков, нижнюю занимает так называемый «Бельгийский пивной клуб» для некурящих. На розлив – чешское и бельгийское пиво: из чешских популярно темное 13° «Мерлин», нефильтованное Veleno или медовое Kvasar. Из бельгийских – деликатесное вишневое Kasteel Rouge или 18° Kwak. Из бутылочного стоит отметить особо крепкое раритетное 26° Belzebuth. На закуску рекомендуем заказать фирменные мидии, а также чешскую классику: печеные свиные ребрышки или домашний шкварковый паштет. Заведение пользуется большой популярностью у местных жителей, поэтому рекомендуем заранее забронировать столик на вечер.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**

## The Tavern

Chopinova 26, Praha 2 – Vinohrady  
 ПН–ВС 11.30–22.00  
[www.thetavern.cz](http://www.thetavern.cz)  
  Jiřího z Poděbrad





**TheTavern можно считать синонимом понятий мультикультурной атмосферы, дружелюбного обслуживающего персонала и настоящих американских бургеров.** На розлив здесь подают пиво «Ёжик» (Ježek) 11° из йиглавского пивовара, а также представлен большой ассортимент бутылочного пива и оригинальных „Tavern“-коктейлей. Неизменной популярностью пользуются фирменные бургеры – Lokal Burgery, а также Classic Bacon-Cheddar Burger. Подают здесь и вегетарианские бургеры, оригинальные сэндвичи с нежным подкопченным мясом BBQ и несколько видов картофеля «фри». Все продукты – из региональных фермерских хозяйств. В теплое время года перед рестораном открыта летняя площадка со столиками. Кстати, здесь можно взять еду с собой и продолжить трапезу в близлежащих живописных Риегровых садах.

### Предлагаемые сорта:

«Ёжик» (Ježek) 11°

## Nota Bene

Mikovcova 4, Praha 2 – Vinohrady  
 ПН–ПТ 11.00–23.00, СБ 12.00–23.00  
 +420 721 299 131  
[www.notabene-restaurant.cz](http://www.notabene-restaurant.cz)  
  I. P. Pavlova



Nota Bene – стильный, уютный ресторан с приятным интерьером и дружелюбным персоналом. Поклонникам хорошего пива на 6 кранах – «пипах» предлагают выбор продуктов малых местных пивоваров. В постоянном ассортименте – «Матушка» (Matuška) и «Коцоур» (Kocour); один кран отдан на откуп специальным сортам. **Они привозятся только по одной бочке в день, поэтому свежайшее пиво здесь гарантировано.** В Nota Bene неплохая карта вин: чешских и зарубежных. Как пиво, так и меню здесь обновляются каждый день. Мясные блюда готовятся из дорогих частей туши, поэтому количество порций ограничено. Именно по этой причине актуальное предложение пива и закусок гости смогут получить лишь на месте.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**

## DISH – fine burger bistro

Římská 29, Praha 2 – Vinohrady  
 ПН–СБ 11.00–22.00, ВС 12.00–22.00  
 +420 222 511 032  
[www.dish.cz](http://www.dish.cz)  
  Náměstí Míru



**Современное бистро в центре Праги, которое провозглашает, что готовит лучшие бургеры в Праге.** Здесь используют исключительно чешские продукты: от домашних булочек – до картофеля. Посетители оценят по достоинству DISH – бургеры, или Koza Nostra с говядиной, козым сыром и инжирным соусом. Два небольших ресторанных зала, оформленных в светлых тонах, соседствуют с большой кухней, поэтому приготовление бургеров на гриле посетители могут наблюдать сидя у барной стойки. Популярностью пользуются разливное нефильтованное 12° унетичское пиво и специальное HolledauerWeisses 12°. Летом можно уютно посидеть за столиком на открытой террасе перед входом бистро.

### Предлагаемые сорта:

Únětická 12°, Holledauer Weisses, Maisel's Weisse (безалкогольное)



## «У Булину» (U Bulínů)

Budečská 2, Praha 2 – Vinohrady

ПН–ВС 11.00–23.00

+420 224 254 676

[www.ubulinu.cz](http://www.ubulinu.cz)

  Jana Masaryka



Стильный чешский ресторан соединил в себе уютное место, прекрасное пиво и качественную домашнюю кухню на высоком уровне. «У Булину» имеет богатую историю и даже собственную легенду о возникновении заведения. По вполне адекватным ценам здесь можно полакомиться вкусной и сытной чешской едой – классической и современной. Популярностью у посетителей пользуется домашний паштет, галушки «страпачки» и печеная утка с капустой. На розлив – пльзеньское и Gambrínus; в ассортименте – крепкий алкоголь, молочные коктейли, разные сорта чая. В теплое время года открыт садик во внутреннем дворе, а также детская площадка при нём.

### Предлагаемые сорта:

Pilsner Urquell, Gambrinus 10°

## Ресторан «Виноградский парламент» (Vinohradský Parlament)

Korunní 1, Praha 2 – Vinohrady

ПН–СР 10.45–0.00, ЧТ–ПТ 10.45–1.00,

СБ 11.30–1.00, ВС 11.30–23.30

+420 224 250 403

[www.vinohradskyparlament.cz](http://www.vinohradskyparlament.cz)

  Náměstí Míru



Философия ресторана, который сотрудничает с пивоваром Staropramen, основан на гармоничном дуэте качественного пива и хорошей еды. В отличие от подобного концепта сети Potrefena Husa, здесь акцент делается на образе «новой чешской пивной», где традиции чешского гостеприимства соединяются с современными технологиями. Качеству пива здесь уделяют особое внимание, причем демонстрируют это гостю. К примеру, уникальный процесс охлаждения водой танков, наливаемого пива и даже стеклянной посуды – все это происходит на глазах у посетителя.

Интерьер оформлен в духе современной пивной и дополнен баром из нержавеющей стали с белой керамической плиткой. Несмотря на преобладание темных красок, общее впечатление от помещения – светлое и просторное. На три отдельных зала здесь два «вычепа» – места розлива пива. В меню делается акцент на национальную кухню и её возрождение в современном стиле, в чем явно преуспел шеф-повар Ян Пипал. Стоит попробовать его фирменные блюда: **говяжьих щечки с пастернаком, кабаний окорок под соусом из шиповника, отбивную на гриле из пршештицкого кабанчика**, а также популярный среди местной публики крепкий бульон из говяжьих ребер и хвостов.

### Предлагаемые сорта:

Staropramen светлый, Staropramen темный, Staropramen 11°, Staropramen лагер, Staropramen нефилтрованный



## Трактир «У славянской липы» (U Slovanské lípy)

Tachovské náměstí 6, Praha 3 – Žižkov

ПН–ВС 11.00–0.00

+420 734 743 094

[www.uslovanskelipy.cz](http://www.uslovanskelipy.cz)

 Tachovské náměstí,  Lipanská



Трактир в стиле Первой Республики, который, скорее всего, является самой старинной пивной в пражском районе Жижков (его история начиналась в 19-м столетии). После недавней реконструкции стал партнером «Трактира у Водоуха». Здесь специализируются на продуктах пивоваров со всей Чехии, которые постоянно чередуют на девяти розливных «пипах» – крахах. В помещении ресторана отделены «курящий» бар с «вычепом» (розливом) от «некурящего» зала. Интерьер простой, но стильный: деревянные лавки, оригинальные обои, старинные фотографии на стенах. Меню предлагает гостям классические мясные горячие блюда, а также фирменные блюда жижковского района. Здесь проводятся кулинарные мероприятия, где шеф-повара состязаются в приготовлении чешских лакомств.

**Актуальное предложение розливого пива – на сайте заведения.**

## Ресторан «Кулятак» (Restaurace Kulaták)

Vítězná náměstí 820/12, Praha 6 – Dejvice

ПН–ВС 11.00–0.00

+420 773 973 037, [www.kulatak.cz](http://www.kulatak.cz)

 Dejvická,  Vítězná náměstí



Этот ресторан стал юбилейным, десятым заведением в сети Pilsner Urquell Original Restaurant и одновременно единственным в районе Прага – 6. Из сертифицированных танков посетителю здесь «наточат» (нальют) пиво любым стилем: «гладиной», «молоком», «шнитом» или «чохтаном». Богатое меню предлагает традиционные пивные закуски, блюда классической чешской кухни и современной гастрономии. Просторное помещение оборудовано стильно и со вкусом: кирпичный пол, деревянная мебель, на стенах – старые газетные вырезки в рамочках. В дальней части ресторана находится зимний сад со стеклянной стеной и крышей. Отсюда можно пройти к детской площадке, оборудованной стеной для скалолазания. Для посещения ресторана вечером позаботьтесь о предварительном бронировании столика.

### Предлагаемые сорта:

Pilsner Urquell (в литровой кружке), Velkopopovický Kozel темный (в литровой кружке), Radegast Birell, Cider

## Ресторан «У крока» (U Kroka)

Vratislavova 12, Praha 2 – Vyšehrad

ПН–ВС 11.00–23.00

+420 775 905 022

[www.ukroka.cz](http://www.ukroka.cz)

 Albertov,  Výtoň



Маленький семейный ресторан продолжает традиции знаменитого пражского трактира, который был открыт на смотровой площадке Вышеграда ещё в 1895 г. Базовая гастрономия – мясные блюда и традиционная чешская еда, без консервантов и преимущественно от местных производителей. В меню – холодные закуски к пиву (домашний пахтет, зреющий сыр из коровьего молока), классическая чешская и современная кухня (печеный на травах цыпленок со сливовым соусом; утиная грудка с брусничным соусом или рулет из спинки кролика). На розлив – крафтовое пиво великолепного качества. Приятный персонал и уютная атмосфера привлекают сюда множество посетителей, поэтому рекомендуем бронировать столик заранее.

### Предлагаемые сорта:

Pilsner Urquell, Gambrinus, Velkopopovický Kozel темный, «ржезане»

## Плзенькая пивная «У Бансету» (Plzeňská pivnice U Bansethů)

Táborská 49, Praha 4 – Nusle

ПН–ВС 11.00–0.00

+420 724 582 721 / 261 222 530

[www.ubansethu.cz](http://www.ubansethu.cz)

 Nuselská radnice



Небольшой семейный бизнес, частью которого является Плзеньская пивная «У Бансету», «соседский» пивовар «Башта» и Матейова пекарня, что находится неподалеку от Вышеграда. «У Бансету» – легендарная пивная со столетней традицией, которая на протяжении многих лет является владельцем сертификата плзеньского пивовара «Праздрой» за лучший сервис розливого пива. Для пражан она является культовым местом ещё и потому, что одним из её завсегдатаев был Ярослав Гашек, автор бессмертного «Бравого солдата Швейка». За писателем до сегодняшнего дня закреплен личный стол. В ассортименте ресторана – блюда чешской национальной кухни, качеством которых будет удовлетворен самый взыскательный посетитель. **Из фирменных блюд – печеная утка, фаршированная картофельной лепешкой и кислой капустой.**

### Предлагаемые сорта:

Pilsner Urquell

## Ресторан «Подолка» (Restaurace Podolka)

Podolské nábřeží – Přístav 1, Praha 4 – Podolí

ПН–ВС 11.30–23.00

+420 774 115 166

[www.podoli.restauracepodolka.cz](http://www.podoli.restauracepodolka.cz)

 Podolská vodárna



Ресторан, располагающийся вдали от шумного центра города, стоит посетить по двум причинам. Первая – это место: огромная открытая терраса в виде пирса, занимающая половину всего помещения ресторана, предоставляет возможность уникального вида на реку Влтаву. Вторая причина – здешняя кухня: **не так много ресторанов в Праге предлагают ассортимент блюд, который устроит одновременно веганов и вегетарианцев, а также любителей стейков и рыбы.** В меню есть блюда, не содержащие глютен. Владельцы придерживаются принципа сезонности продуктов, а также предпочитают продукцию местных аграриев. На розлив предлагается несколько сортов пива Bernard.

### Предлагаемые сорта:

Bernard 11° лагер, Bernard 12° нефильтованное, Bernard «ржезане», Bernard безалкогольное

# Пивные бары и краны со сменным ассортиментом

## Кафе «У Кунштату» (Kavárna U Kunštátů)

Řetězová 3, Praha 1 – Staré Město

ПН–ВС 16.00–23.00

+420 601 353 776

www.ukunstatu.cz

 Staroměstská,  Karlovy lázně



Этот пивной бар находится в прекрасном историческом здании 13-го века - «Доме господ из Кунштата и Подебрад», который является уникально сохранившимся памятником романского стиля архитектуры. **К услугам гостей – неповторимая атмосфера, ежевечерние пивные дегустации, чудесный кофе и закуски.** Широкий ассортимент напитков региональных местных и зарубежных пивоваров (из чешских – «Матушка» (Matuška), «Фердинанд» (Ferdinand), «Жатец» (Žatec), «Коцоур» (Kocour)). Для смелых экспериментаторов здесь предлагают дегустацию популярных когда-то в Чехии крепких алкогольных коктейлей – «Магическое око» и «Семафор». В теплое время года открыта летняя терраса во дворе. Для посетителей ресторана бесплатно организован просмотр готических подземелий ресторана.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**

## Pípa – Beer Story Dlouhá

Dlouhá 14, Praha 1 – Staré Město

ПН–СБ 8.00–21.00, ВС 9.00–21.00

+420 607 940 605

www.foodstory.cz

 Dlouhá třída



Заведение находится в нижнем этаже гастрономического комплекса Food Story, который объединяет бистро, закусочную и продовольственный магазин. «Пипа» (Pípa) – небольшой бар с удобной деревянной мебелью, оформленный в современном дизайнерском стиле. **Ассортимент предлагаемого пива – более 160 сортов со всех уголков Чехии и мира.** Над составлением здешней «карты пива» работал известный профессиональный знаток пива Роберт Деметер, чей опыт и безупречный вкус использовали для подобных целей пражские рестораны Vruхх, Les Moules, T-Anker. На розливе здесь постоянно 8-10 сортов пива, а также около 150 видов бутылочного. Перманентно организуются тематические вечера и лекции, дегустации.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**

## Ресторан «Шаровая молния» (Restaurace Kulový blesk)

Sokolská 13, Praha 2 – Nové Město

ПН–ПТ 11.00–23.00, СБ–ВС 17.00–23.00

+420 721 420 859

www.restauracekulovyblesk.cz

 I. P. Pavlova



Ресторан находится неподалеку от станции метро и остановки трамвая I. P. Pavlova. В пивном садике, что располагается во внутреннем дворе дома, **к услугам гостей 11 кранов-«пип», а в цокольном этаже – ещё 17.** В ассортименте – разливное пиво из малых чешских пивоваров, к примеру, «Матушка» (Matuška), «Унетича» (Únětice), «Земский пивовар» (Zemský pivovar), «Коцоур» (Kocour) или PragerLaffe. Часто привозят хорошее немецкое пиво.

Ресторан является членом альянса P. I. V., что можно перевести, как «пивные интеллигентного розлива»; по сути – это избранные пивные с лучшим ассортиментом пива местных минипивоваров. Интерьер и меблировка помещения довольно эклектичны; любопытна коллекция старых чешских киноафиш, развешанных на стенах. В подвальном помещении – два небольших зала, где можно уютно посидеть небольшой компанией. В меню – типичные пивные закуски и два вида тартара, вечером ассортимент блюд больше (готовят бургеры).

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**

## 20 PIP Craft Beer Pub

Slezská 1, Praha 2 – Vinohrady

ПН–СБ 15.00–1.00, ВС 15.00–0.00

+420 605 000 866

 Náměstí Míru



**Новый современный пивной бар с гостеприимной атмосферой и стройной шеренгой из 21 пивного крана** находится неподалеку от площади Мира (náměstí Míru). На первом этаже располагаются столики, на втором – непосредственно барная стойка. В ассортименте местное крафтовое (ремесленное) пиво – «Матушка» (Matuška), «Пермон» (Permon), «Бржевов» (Břevnov), «Коцоур» (Kocour), «Антош» (Antoš). Есть здесь и заграничные продукты. Пиво разливают и «на вынос», в собственную тару.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**



## BeerGeek Bar

Vinohradská 62, Praha 3 – Vinohrady

ПН–ВС 15.00–2.00

+420 776 827 068

[www.beergeek.cz](http://www.beergeek.cz)

  Jiřího z Poděbrad

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Популярная пражская пивотека BeerGeek открыла в 2014 г. собственный пивной бар. **Из 32 кранов разливают раритетное пиво местных и зарубежных миниповаров.** Здесь можно попробовать уникальные региональные сорта из Англии, Германии, Бельгии, Дании, Норвегии, США. Кроме того, посетителям не стоит оставлять без внимания большую коллекцию виски и рома из Ирландии, Шотландии, Японии. Приветливый персонал, говорящий, в том числе, и по-русски, всегда готов предоставить профессиональную консультацию на предмет напитков всем, кто захочет подробно узнать о его истории, производстве и месте изготовления. В меню закусок – мексиканские чипсы «начос» и запеченные куриные крылышки.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**



## Beerpoint

Mikovcova 4, Praha 2 – Vinohrady

ПН–ПТ 17.00–2.00

+420 721 299 131

[www.notabene-restaurant.cz](http://www.notabene-restaurant.cz)

  I. P. Pavlova



В подвальном помещении на Виноградах, под логотипом Nota Bene существует пивной бар Beerpoint, где в 2014 г. проведена капитальная реконструкция. Теперь бар обрел привлекательный интерьер с элементами природного камня и массивной деревянной мебелью. **Посетителям предлагается разливное пиво из 8 кранов-«пип»:** 6 используют для продукции местных миниповаров, а 2 – для заграничных. В виде закусок рекомендуются на выбор фирменные сочные бургеры, хот-доги и румяная свиная грудинка на гриле.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**



## Пивная «Дно мешка» (Dno pytle)

Vinohradská 63, Praha 2 – Vinohrady

ПН–ПТ 17.00–0.00, СБ–ВС 19.00–0.00

+420 702 058 007

www.dnopytle.cz

 Jiřího z Poděbrad,  Vinohradská tržnice



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Уютная пивная для некурящих в центре Праги по своему уникальна. **Это единственная пивная в Чехии, где пиво разливается методом самотека из касковых деревянных бочонков.** Здесь из восьми кранов-«пип» разливают лучшие сорта чешского и баварского пива – превосходный лагер и эль, специальное пшеничное пиво и популярное Kellerbiery. Хозяева, большие поклонники баварского пива, регулярно сами ездят в Баварию на закупку бочек у местных минипивоваров и привозят оригинальные сорта. В нижней части бара гостям предлагается большой выбор бутылочного пива, крепких алкогольных напитков и ликеров; в качестве закусок подают сочные баварские колбаски на гриле.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**

## Prague Beer Museum

Americká 43, Praha 2 – Vinohrady

ПН–ВС 12.00–3.00

+420 774 994 698

www.praguebeermuseum.com

  Náměstí míru



В конце 2013 года открылся новый филиал Prague Beer Museum на площади Мира (náměstí Míru). В отличие от главного здания, здесь более современный интерьер, оборудована часть ресторана для некурящих, а также шире ассортимент горячих блюд (блюда на гриле, стейки, «корндогги» – сосиски, жаренные в кукурузном кляре). **На розлив предлагаются более 30 сортов пива, в основном – знаменитых чешских брендов, а также средних и минипивоваров** («Матушка», «Коут на Шумаве», «Бржевовский Бенедикт»). Фирменным пивом является Real Deal Ale: оно изготовлено исключительно для данного музея на пивоваренном заводе Permon. Попробуйте здесь горько-сладкий Bohemian Ale – это премьерный продукт первого «мобильного» пивовара TwoTales. Успехом у посетителей пользуется дегустационный сет из 5 и 10 разных сортов пива.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**

## Пивной бар «Зубастая собака» (Beer bar Zubatý pes)

K Botiči 2, Praha 10 – Vršovice

ПН–ВС 16.00–22.00

+420 775 638 737

www.zubatypes.cz

 Ukrajinská,  Bohemians



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Уникальный пивной бар, где пиво на розлив «точат» (по-чешски «наливают») из 15-ти кранов-«пип»:** 9 из них предоставлены продукции чешских минипивоваров, а остальные – заграничным (Англия, Норвегия, Дания, Шотландия, Бельгия). Заведение обустроилось в помещении индустриального типа, интерьер свежий и чистый; бар со стойкой из песчаника, небольшой салон и общий зал оригинальны своей минималистичностью. Бар презентует продукцию пивоваров, которая обычно не доступна широкой публике. Владельцы часто устраивают дегустацию инновационных сортов – местных и зарубежных. В меню – домашние классические пивные закуски, исключительно местных, обычно семейных малых поставщиков.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**

## InCider Bar

Krymská 26, Praha 10 – Vršovice

ПН–ВС 16.00–0.00

+420 776 727 718

http://incider.bar

 Ruská



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Первый сидр-бар в Праге и в Чешской республике был открыт на модной «хипстерской» улице Крымской.** В ассортименте – более 40 видов бутылочного сидра из Чехии, Франции, Англии, Испании. На розлив – 3 сорта, постоянно меняющиеся. Интерьер – простой и чистый, салон для некурящих, обстановка очень демократичная. На розлив предлагается «Земский лагер» (Zemský ležák) – добротная «дванацка» из Земского акционерного пивовара. В меню – холодные закуски: маринованный балканский сыр, «утопенцы» (маринованные сардельки), паштеты. Не стесняйтесь обратиться к персоналу за советом и рекомендацией по выбору интересующего вас напитка и закуски к нему.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**

## Пивоварский клуб (Pivovarský klub)

Křížkova 17, Praha 8 – Karlín

ПН–ВС 11.30–23.30

+420 222 315 777

[www.pivovarskyklub.com](http://www.pivovarskyklub.com)

 Florenc



Ресторан и пивотека «Пивоварский клуб» выстраивают философию заведения по принципу: повсюду к ста блюдам вам подадут лишь одно пиво. Здесь же все наоборот – к выбранной еде можно заказать более сотни сортов пива! Кроме ежедневно меняющихся напитков, разливаемых из 6-ти кранов-«пип» (за все время существования клуба через краны «протекло» более 700 видов пива), в ассортименте – минимум 250 видов бутылочного.

На «пивной карте» – хмельная продукция из Бельгии, Германии, Великобритании и США. Профессиональный персонал порекомендует гостю сделать правильный выбор еды к определенному сорту пива. Заказать еду можно как в верхнем зале ресторана, так и подвальном салоне: наряду с необычными мясными блюдами (стейки из страуса или кенгуру), здесь подают десерты, типичные пивные закуски и классическую чешскую еду.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**

## Пивная и пивотека «Плохие времена» (Pivnice a pivotéka Zlý časý)

Čestmírova 5, Praha 4 – Nusle

ПН–ВС 11.00–2.00, СБ 17.00–2.00 (пивная)

ПН–ВС 12.30–20.30 (пивотека)

+420 723 339 995 (пивная),

+420 739 437 507 (пивотека)

[www.zlycasy.eu](http://www.zlycasy.eu)

 Náměstí Bratří Synků



Культовая пражская пивная со своим особым «гением места», которая находится неподалеку от площади Братьев Сынку (Bratří Synků). Из 48 кранов тут разливают светлый лагер, темное и пшеничное пиво из малых, средних и семейных чешских и моравских пивоваров. Пивная имеет три бара, каждый предлагает свой ассортимент. Пивная является членом альянса P. I. V., что само по себе уже является гарантией качества. Широко представлена палитра бутылочного пива со всех уголков мира. Средний бар объединен с кухней, где готовят отличные стейки, блюда на гриле; в меню – сардельки, тушенные в темном пиве, копченое «колено» и нежный маринованный сыр «гермелин».

**Частью заведения является магазин, где можно купить понравившееся бутылочное пиво: в ассортименте – более 40 сортов местного и зарубежного напитка.** Для покупки и дегустации предлагаются чешские и немецкие специальные сорта, а также мировые раритеты, интересные своим происхождением.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**



## Пивной бар Napalmě

Na Žertvách 32, Praha 8 – Libeň

ПН–ПТ 15.00–23.00,

СБ–ВС 17.00–23.00

+420 605 283 520

[www.napalme.cz](http://www.napalme.cz)

  Palmovka

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Небольшая семейная пивная, рядом со станцией метро «Палмовка», предлагает продукцию средних и малых чешских пивоваров.

**Унетицкое пиво здесь разливают постоянно, а на следующих 5 кранах-«пипах» чередуются напитки из других чешских и зарубежных пивоваров.** Гарантированы качество и свежесть продукта. На закуску гостю предлагают большой выбор Петровицких маринованных сыров. Интерьер незамысловат, но обстановка очень уютная. Установлены дни для некурящих: понедельник, среда и четверг. В теплое время года открыта летняя терраса. Если не хотите вечером пить пиво стоя у бара – забронируйте столик заранее.

### Предлагаемые сорта:

Унетице (Únětice) 10° и 12°, фирменное пиво малых пивоваров, F. H. Prager Cider

# Где продегустиров и купить (пивотеки)

## Пивотека Illegal Beer

Ve Smečkách 16, Praha 1 – Nové Město  
 ПН–ВС 16.00–23.00  
 +420 774 055 540  
 Muzeum



Пивотека для некурящих с 6-ю кранами-«пипами» находится неподалеку от Вацлавской площади. Обслуживают гостей хозяева заведения, поэтому обстановка здесь непринужденная и дружелюбная. Каждый день меняется ассортимент разлитого пива, доставляемого из местных средних и минипивоваров. **Особенностью пивотеки является то, что розлив напитка осуществляется из бочек, находящихся в подвальном помещении, посему напиток не подвергается температурному шоку, что благотворно отражается на его качестве.** Широко представлена бутылочная пивная продукция. Утолить голод посетителям предлагают сытным домашним супом.

**Актуальное предложение разлитого пива – на сайте заведения.**

## Пивотека «Пиво и сосиска» (Pivo a párek)

Korunní 105, Praha 3 – Vinohrady  
 ПН–ВС 14.00–22.00  
 +420 734 201 195  
 Perunova



Пивотека открыта в 2012 году в районе Винограды, она предлагает посетителям попробовать продукцию малых и средних пивоваров из 7 разлитых кранов. Бочки меняются по несколько раз в течение дня, поэтому пиво всегда свежайшее; в общей сложности ассортимент составляет около 140 сортов. Большое предложение бутылочного пива. 7-й кран-«пипа» обычно предназначен для лимонада.

**В качестве закусок рекомендуем заказать колчености (сосиски и колбаски), доставляемые сюда из небольших фермерских хозяйств.** Наслаждаться вкусом пива можно как у стойки бара, так и за столиком; летом внутри двора здания открыт небольшой садик.

**Актуальное предложение разлитого пива – на Facebook заведения.**

## Пивотека Beer Geek

Slavíkova 10, Praha 3 – Žižkov  
 ПН–ПТ 13.00–21.00, СБ 11.00–21.00, ВС 15.00–21.00  
 +420 775 260 871  
 www.beergeek.cz  
 Jiřího z Poděbrad



Пивотека открылась в районе Жижков в 2013 году и **собрала в своем архиве более 500 сортов хмельного напитка!** В ассортименте – продукция малых и средних местных пивоваров, а также зарубежные сорта со всего мира (к примеру – из Новой Зеландии). Четыре разлитых крана предлагают гостю попробовать пива, устроившись в соломенном кресле, неспешно дегустируя напиток и разглядывая обширное собрание пивотеки. Здесь можно закупить сырье и получить советы по домашнему пивоварению, которое стало набирать моду в Чехии.

**Актуальное предложение разлитого пива – на сайте заведения.**



## Галерея пива (Galerie piva)

Krymská 36, Praha 10 – Vršovice

ПН–ВС 15.00–21.30

+420 702 400 573

[www.galeriepiva.cz](http://www.galeriepiva.cz)

 Ruská

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Небольшая стильная галерея-магазин в районе Вршовице предлагает большой выбор качественного пива малых местных и зарубежных пивоваров – **специальное пиво, подарочные сетки, сувенирную продукцию и много разнообразных интересных вещей по теме «пиво»**. Дружелюбный персонал познакомит посетителей с заинтересовавшими их продуктами, историй напитка и способом его изготовления. Здесь же каждый день можно продегустировать какой-то новый сорт пива, а также сделать предварительный заказ продуктов с доставкой по Праге.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**

## Пивная галерея (Pivní galerie)

U Průhonu 9, Praha 7 – Holešovice

ПН–ПТ 12.30–20.00

+420 220 870 613

[www.pivnigalerie.cz](http://www.pivnigalerie.cz)

 U Průhonu

**Магазин с самым обширным предложением бутылочного пива в Чехии**, широким ассортиментом сувенирной тематической продукции и подарочных пивных сетов. Был открыт в 2001 г. Предлагает посетителям специальное пиво на розлив; с 2004 г. по сей день удерживает почетное звание «Первого пивного моста» за счет тесного сотрудничества с пивотекой из Брюсселя. Рабочие контакты с 29-ю чешскими и моравскими пивоварами, изготавливающими в общей сложности 120 видов пива, позволяют наполнять магазин интересной продукцией. Галерею можно смело назвать репрезентационной площадкой ремесленных сортов пива в Чешской Республике; здесь собираются истинные ценители напитка для дегустация и профессиональных дискуссий.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**

## Base Camp – пивная галерея

U Studánky 27, Praha 7 – Bubeneč

ПН–ВС 14.00–0.00

+420 773 260 707

[www.pifko.info](http://www.pifko.info)

 Letenské náměstí

Base Camp – небольшое заведение с приятной, дружелюбной атмосферой, где демонстрируется широкий ассортимент бутылочного пива и безалкогольных напитков, которые тут же можно неспешно продегустировать. **В ассортименте представлены десятки сортов бутылочного пива со всех концов света; встречаются здесь не только европейские продукты, но и диковинки, к примеру, из Ямайки или Таиланда.** Любители пива по достоинству оценят различные виды лагера, пшеничное и темное, сидры и радлеры.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**

## Пивотека «Королевство пива» (Království piva)

Bubenečská 33, Praha 6 – Bubeneč

ПН–СБ 15.00–23.30, ВС 18.00–23.30

+420 724 763 100

[www.kralovstvipiva.com](http://www.kralovstvipiva.com)

 Hradčanská

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Магазин пивных деликатесов и кабачок с 6-ю кранами-«пирами» дополнительно рекомендует около 150 сортов бутылочного пива малых пивоваров. **Королевство пива – это место, где представлена пивная культура и все, что имеет к ней отношение.** Здесь можно не только продегустировать понравившиеся сорта, но и узнать о пиве много интересного непосредственно от профессионалов. В гостевом зале (только для некурящих) есть пианино и детский уголок. В качестве традиционных закусок здесь предлагают сыры и копчености.

**Актуальное предложение разливного пива – на сайте заведения.**

# Пражская классика

## Трактир «У черного вола» (Hostinec U Černého vola)

Loretánské náměstí 1, Praha 1 – Hradčany

ПН–ВС 10.00–22.00

+420 606 626 929

 Pohořelec



**Один из старинных пражских трактиров находится на Лоретанской площади, неподалеку от Пражского Града.**

Ренессансный дом с фасадом в стиле барокко был построен в 16-м столетии, а упоминание о местном трактире датируется 18-м веком. Заведение, которое существует по сегодняшний день, было заново открыто в 1965 году и сохранило свой «гений места». Исторический интерьер с витражными окнами на удивление гармонично сочетается с пивным баром социалистических времен, за которым «точат» (разливают) очень качественного «козла» (Velkopopovický Kozel).

В качестве закусок предлагают местные деликатесы: маринованный сыр ромадур, зельц с луком, ветчину с яйцом. Турист сюда добирается редко; основная публика – местные завсегдатаи и студенты. Зал обычно заполнен, но при желании можно выпить кружку пива у стойки бара.

**Предлагаемые сорта:**

Velkopopovický Kozel светлый 12°, Velkopopovický Kozel темный 10°, Pilsner Urquell

## Пивная «У бегемота» (Pivnice U Hrocha)

Thunovská 10, Praha 1 – Malá Strana

ПН–ВС 11.00–22.30

+420 257 533 389

 Malostranské náměstí



Малостранская пивная находится вдали от шумных туристических троп; тем не менее, она быстро завоевала расположение горожан и гостей города. **Попить здешнего пльзеньского пива (по мнению многих – лучшего в Праге) сюда приходят даже чиновники из Пражского града.** Кабачок с готическими сводами и интерьером в духе старинного заведения популярен благодаря дружественной, почти домашней атмосфере. Как и во всякой классической пивной, в меню преобладают холодные закуски: сыры, маринованные сардельки-«утопенцы», зельц, рулетки из селедки – «завиначе». Из горячих блюд можно заказать свиную отбивную на гриле или колбаски. Если не найдете место за столиком (что часто бывает), то пиво можно выпить у барной стойки.

**Предлагаемые сорта:**

Pilsner Urquell

## Пивная «У Золотого тигра» (Pivnice U Zlatého tygra)

Husova 17, Praha 1 – Staré Město

ПН–ВС 15.00–23.00

+420 222 221 111

[www.uzlatehotygra.cz](http://www.uzlatehotygra.cz)

  Staroměstská,  Karlovy lázně



Пивная «У Золотого тигра» спрятана в недрах улицы Гусова, рядом с шумной туристической тропой Карловой улицы. Дом был построен приблизительно в 14-м веке, а пивная здесь прописалась с 1816 г.

**Благодаря великолепному пльзеньскому пиву и своеобразной атмосфере, которую живописно описал в своих произведениях Богумил Грабал, она стала культовым местом пражских поклонников пива.** Кстати, в любимой пивной за писателем пожизненно закреплено личное место.

В меню – большой ассортимент холодных закусок, а из горячих рекомендуем свиную отбивную в «брамбораке» (картофельной лепешке) или гуляш из котла. Фирменным блюдом является пивной сыр: «Золотой тигр» был первым, кто эту диковинку начал оптом заказывать у производителя. Вечером случайный путник вряд ли здесь найдет место, поэтому рекомендуем предварительное бронирование столика.

### Предлагаемые сорта:

Pilsner Urquell

## Ресторан «У Пинкасу» (Restaurace U Pinkasů)

Jungmannovo náměstí 16, Praha 1 – Nové Město

ПН–ВС 10.00–1.00

+420 221 111 152

[www.upinkasu.cz](http://www.upinkasu.cz)

 Můstek



**Ресторан «У Пинкасу» был основан портным Якубом Пинкасом в 1843 г. и стал первым местом в Праге, где начали разливать лагер низового брожения Pilsnerický Prazdroj.** Деятельность его не прерывалась на протяжении 170 лет и ресторан по праву считается одним из популярнейших в столице. Пиво здесь не проходит ни пастеризацию, ни газирование, результатом чего является кружка пива, налитая из танка способом «гладинка» – то есть, за одно открытие крана, что считается верхом барменского искусства.

Ресторан предлагает блюда традиционной чешской кухни по рецептам времен её зарождения. Залы ресторана оформлены в разных стилях; излюбленными местами посетителей являются «Пинкасов погреб» и Готический пивной садик, где разместились гриль и коптильня.

### Предлагаемые сорта:

Pilsner Urquell, Velkopopovický Kozel – темный, Radegast Birell





# Рестораны с садом

## Кабачок «На Градбах» (Hospůdka Na Hradbách)

V Pevnosti 2, Praha 2 – Vyšehrad

ПН–ПТ 14.00–0.00, СБ–ВС 12.00–0.00

+420 734 112 214

[www.facebook.com/hospudkanahradbach](http://www.facebook.com/hospudkanahradbach)

📍 Vyšehrad, 🏰 Ostrčilovo náměstí



**Культовый кабачок расположился у крепостной стены легендарного Вышеграда.** Внутри помещения находятся три небольших зала, а в летнее время гости предпочитают посидеть за столиком на летней террасе, откуда открывается восхитительный вид на панораму Нового Мнеста и Нусельского моста. Кроме мясных блюд на гриле (отбивные, колбаски, ребрышки), здесь готовят блюда балканской кухни и вегетарианские закуски. Часто тут проходят концерты и различные культурные мероприятия.

### Предлагаемые сорта:

Velkopopovický Kozel 10°, Pilsner Urquell

## Ресторан Park Café

Riegrovy Sady 28, Praha 2 – Vinohrady

ПН–ВС 12.00–0.00 (открыто в летнем сезоне)

+420 222 717 247

[www.restauraceriegrovysady.cz](http://www.restauraceriegrovysady.cz)

📍 Jiřího z Poděbrad, 🏰 Vinohradská tržnice



**Риегровы сады по праву считаются одним из излюбленных пражских парков;** отсюда открывается живописный панорамный вид на Пражский Град и Малу Страну. Это любимое место горожан для пикников и отдыха на природе. В наивысшей точке парка находится летний ресторан на 1 400 посадочных мест; на расположенном здесь огромном экране демонстрируются различные спортивные состязания, что привлекает сюда массы болельщиков.

Кухня работает до 23.00 и предлагает гостям блюда национальной и международной кухонь, а также мясные деликатесы на гриле. Полакомиться можно маринованным сыром или горячей пиццей из настоящей печи.

### Предлагаемые сорта:

Gambrinus, Velkopopovický Kozel, Pilsner Urquell, фирменные: Riegr Beer, Zemská světlá 10°, Colorado Pale ALE, Fénix, Master

## Садовая пивная «Летенские сады» (Letenské sady)

Letenské sady, Praha 7 – Holešovice

ПН–ВС 16.00–23.00,

СБ–ВС 12.00–23.00 (открыто в летнем сезоне)

+420 724 170 940

 Výstaviště Holešovice



В саду у элегантного Летенского замка в стиле неоренессанс находится уютный пивной садик, откуда открывается **неповторимый вид на Влтаву и пражские мосты**. Это романтическое место, укрытое от прямых лучей солнца кронами вековых деревьев, идеально подходит для посиделок в дружеской компании за кружкой пива. Вечером очарование саду придает мерцающий свет фонарей. Летом здесь проводят пикники семьи с детьми. Кроме пива, в ассортименте – вино и безалкогольные напитки. В качестве закусок – пицца или традиционные чешские колбаски.

### Предлагаемые сорта:

Gambrinus

## «Шлехтовка» (Šlechtovka.com)

Královská obora 20, Praha 7 – Bubeneč

ПН–ВС 11.00–23.00 (открыто в летнем сезоне)

+420 607 816 817

[www.slechtovka.com](http://www.slechtovka.com)

 Výstaviště Praha



Парк Стрмовка, изначально именуемый Королевским заповедником, **является самым большим столичным парком и по стилю напоминает нью-йоркский Central Park**. Множество извилистых пешеходных тропинок, романтических мостиков и водоемов делает его уникальным местом для отдыха. Ресторан «Шлехтовка» первоначально был летним дворцом в стиле барокко; постройка 17-го века находилась под охраной государства. К сожалению, она очень долго дожидается генеральной реконструкции.

В непосредственной близости от исторического здания в 2011 г. были открыты ресторан и пункт проката спортивного инвентаря: «летающие тарелки» фрисби, петанк, самокаты и т. д. В ресторане, работающем круглый год, на гриле готовят чешский сыр «гермелин», мексиканские тортильи, чизбургеры. Переносной гриль можно арендовать для пикника на территории парка. «Шлехтовка» является организатором многочисленных вселетних спортивных мероприятий.

### Предлагаемые сорта:

Pilsner Urquell, Gambrinus Excelent, Kingswood Cider



# ПИВНЫЕ ВАННЫ

## Пивные ванны BBB Praha

Masná 5, Praha 1 – Staré Město

ПН–ВС 10.00–22.00

+420 222 762 620

[www.pivnilaznebbbpaha.cz](http://www.pivnilaznebbbpaha.cz)

  Staroměstská, Náměstí Republiky



Пивные ванны BBB PRAHA принадлежат группе BierBottichBad – старейшей и самой крупной сети подобных заведений в Европе, зарегистрировавшей оригинальный патент и рецептуру. Процедуры основаны на использовании природных компонентов и опыта курортологии; проходят они в стильном современном помещении и дополняются неограниченным приемом разливного пива. После – отдых на постели из натуральной овсяной соломы. **Процедура прекрасно влияет на общее состояние здоровья, её лечебный эффект для кожи подтвержден многочисленными исследованиями дерматологов.** Здесь же, на верхних этажах здания, предлагается возможность проживания в уютных апартаментах BBB.

### Предлагаемые сорта:

Budweiser Budvar

## Пивные ванны Bernard Praha (Pivní lázně Bernard Praha)

Týn 10, Praha 1 – Staré město

ПН–ВС 11.30–22.00

+420 221 771 048

[www.pivnilaznebernard.cz](http://www.pivnilaznebernard.cz)


  Náměstí Republiky

Пивные ванны Bernard предлагают пивные релакс-процедуры в стильном интерьере. Купание в огромной деревянной лохани (для двоих) совмещено с неограниченным употреблением пива Bernard, наливаемого клиентом самостоятельно. **В эксклюзивной рецептуре пивной ванны, богатой витамином E, используется лучший чешский хмель из Жатеца.** После принятия ванны – релаксационные процедуры, возможность заказать массаж.

### Предлагаемые сорта:

Bernard 10° – светлый, темный, янтарный

## Пивные ванны (Pivní lázně) SPA BEER LAND

Žitná 9, Praha 1 – Nové Město  
 ПН–ВС 10.00–22.00  
 +420 252 544 849  
[www.pivnilaznespabeerland.cz](http://www.pivnilaznespabeerland.cz)  
 Karlovo náměstí



Комната отдыха с оригинальной спа-процедурой, которая основана на использовании исключительно природных компонентов, материалов и старочешских лечительских рецептов. Ванны ручной работы и тысячлитрового объема изготовлены из королевского дуба. Пивная ванна содержит натуральные экстракты продуктов, из которых варится чешское пиво – отборные сорта хмеля, пивные дрожжи и солод. Высокое содержание эфирных масел хмеля способствует общей регенерации организма и очищению пор кожи. **Пивные дрожжи, содержащие большое количество витамина А и активных ферментов, оказывают благоприятное воздействие на кожу.** Во время принятия пивной ванны клиент может сам себе налить и выпить неограниченное количество пива Krušovice. После ванны следует отдых у камина на постели из натуральной соломы, во время которого подают домашний пивной хлеб. К услугам клиентов – оригинальная хмельная сауна.

### Предлагаемые сорта:

Крушовице (Krušovice) 10° – светлое, темное

## Ванны Pramen (Lázně Pramen)

Dejvická 18, Praha 6 – Dejvice  
 ПН–ВС 11.00–22.00  
 +420 728 059 770  
[www.pivnisp.cz](http://www.pivnisp.cz)  
 Hradčanská

«Прамен» («источник» по-чешски) предлагает классические пивные ванны, используя комбинацию отборных ингредиентов высокого качества: хмеля, солода, чистой воды и пива «**Киншперский Заяц**» (Kynšperský Zajíc). Стильный дизайн подземелья основан на комбинации камня и дерева. К услугам клиента – комната с джакузи объемом в 1 000 литров, из королевского дуба или лиственницы. В воду, температура которой достигает 35–38 °С, добавляют темное пиво, смешанное в определенных пропорциях с пивоварскими дрожжами, солодом и избранными сортами хмеля. Во время приема ванны можно в неограниченном количестве пить пиво, самостоятельно наливая его из крана. После процедуры – отдых на постели из настоящей соломы, у камина.

### Предлагаемые сорта:

«Киншперский Заяц» (Kynšperský Zajíc)



# Пивные впечатления

## Музей пива Прага (Muzeum piva Praha)

Husova 7, Praha 1 – Staré Město

ПН–ВС 11.00–20.00

+420 778 072 337

[www.beermuseum.cz](http://www.beermuseum.cz)

Staroměstská, Můstek

Входной билет: 280 крон (без гида), 580 крон (с гидом)

**Первый музей чешского пива в Праге** приглашает гостей познакомиться с историей и традициями чешского пивоварения. Расположенная на двух этажах экспозиция разделена на несколько тематических частей и рассказывает об эволюции в производстве и тайнах древнего напитка. Среди экспонатов – коллекционные и раритетные предметы, в том числе, старинные инструменты для закупоривания бочек.

Уменьшенная модель настоящего пивовара продемонстрирует зрителю процесс изготовления солода и все последующие процессы производства пива. В цене билета – дегустация нескольких сортов чешского пива: в подземельях дома 13-го столетия создан зал аутентичной пивной 19-го столетия и пивной времен социализма. Каждый день в 15:30 в музее проходит экскурсия, включающая дегустацию 6 сортов пива и изготовление бутылки собственного пива.



## Музей пивоварения «У Флеку» (Pivovarské muzeum U Fleků)

Křemencova 11, Praha 1 – Staré Město

ПН–СБ 10.00–16.00

+420 224 934 019

[www.ufleku.cz](http://www.ufleku.cz)

 Karlovo náměstí,  Myslíkova

**Входной билет: 100 крон**



К пятисотлетнему юбилею пивовара «У Флеку» в здании бывшей солодовни был открыт пивоварский музей. Экспозиция, создана в 1999 г., позволяет почувствовать неповторимую атмосферу пивовара. Демонстрируемые здесь орудия производства, старинная посуда и предметы быта, поведают посетителям многовековую историю легендарного «жидкого чешского золота». Наиболее любопытная часть музея – **помещение эпохи ренессанса, где горячим дымом сушили солод**. Экскурсии требуют предварительного бронирования; максимальное количество – 15 человек в группе. В субботу экскурсия совмещена с обязательным посещением ресторана.

## Информационный центр пивовара «Старопрамен» (Návštěvníké centrum Staropramen)

Pivovarská 9, Praha 5 – Smíchov

ПН–ВС 10.00–18.00

+420 273 132 589

[www.centrumstaropramen.cz](http://www.centrumstaropramen.cz)

  Anděl

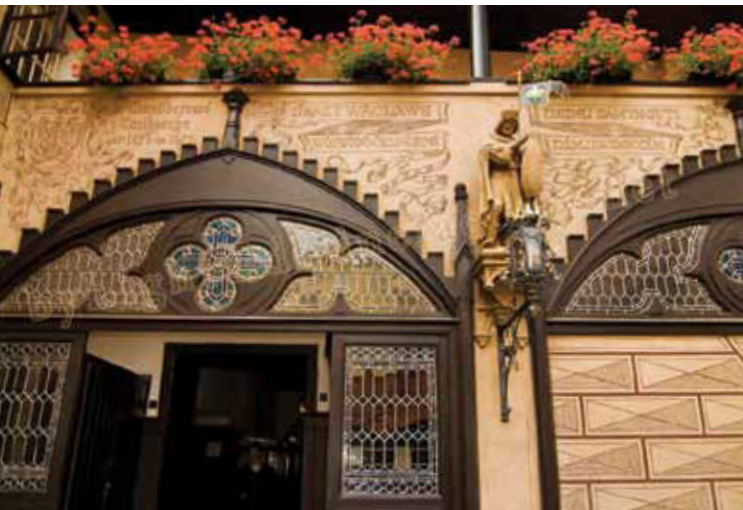
**Входной билет:**

**взрослый: 199 крон с дегустацией, 169 крон без дегустации**

**студенческий: 169 крон с дегустацией, 149 крон без дегустации**  
**детский: 99 крон**



Аудиовизуальная интерактивная экскурсия для ознакомления с историей знаменитого пивного бренда «Старопрамен». Зрители увидят, к примеру, аутентичный пивоварский котел или «пивовоз» 30-х лет прошлого столетия. На 16-ти больших экранах посетителям демонстрируется процесс варки пива. Экскурсия длится около 1 часа, включая дегустацию пива. Максимальное число участников экскурсии – 35 человек. Центр часто используется для проведения культурно-общественных мероприятий (вместимость зала – 150 человек).



## Пивные впечатления с «Локалом» (Pivní zážitky s Lokálem)

Lokál U Bílé kuželky - Míšeňská 12, Praha 1 – Malá Strana

[www.skolacepovani.cz](http://www.skolacepovani.cz)

 Malostranské náměstí

### Школа розлива пива Лукаша Свободы

стоимость: 3 200 крон/ человек

Курсы предназначены для индивидуалов и групп поклонников пива, которые хотят из самых компетентных источников узнать все о любимом напитке. Во время 5-6-часового занятия чемпион мира 2010 г. по розливу пива Лукаш Свобода на практике делится профессиональными секретами мастерства, а также знакомит учеников с историей производства пива, его сервировки и комбинации с кулинарными блюдами. Участники курса получают диплом и символический подарок.

### День рождения – с пивом

Стоимость: 2 300 крон / человек

Именинник в течение 2 часов проходит курс обучения по розливу и правильной сервировке пива с профессионалом; следующий час идет ознакомление с технологией розлива пива в ресторане, ещё час имениннику доверяют на практике применить полученные знания и разливать пиво гостям ресторана. В стоимость входит 20 порций пива и сувенир для именинника.

### Пивные дуэты / Pivní párování

стоимость: 950 крон / человек

Дегустационное меню из 4-х блюд для всех любителей хорошего пива и закусок. За два часа вам предстоит попробовать 6 сортов пива, сопроводительные комментарии к ним дает чемпион мира по розливу пива Лукаш Свобода. Число участников в группе – от 8 до 20 человек.

### Пивной тур с Лукашем Свободой

Стоимость: 3 000 крон для 1-2 человек;

в группе 3–5 человек стоимость за 1 персону – 1 250 крон.

2,5-часовая экскурсия в группе до 5 человек по четырем знаменитым пражским пивным в сопровождении чемпиона мира по розливу пива Лукаша Свободы. В стоимость входит неограниченное количество пива, закуски в ресторана Lokál и возможность научиться у мастера правильно разливать пиво.



## Диспетчер гидов Пражской информационной службы – Prague City Tourism

Staroměstské nám. 1 (Староместская ратуша),

Praha 1 – Staré Město

ПО–ПТ 9.00–19.00

СБ–ВС 9.00–17.00

+420 221 714 569

[guides@prague.eu](mailto:guides@prague.eu)

Квалифицированные гиды Пражской информационной службы - Prague City Tourism познакомят Вас с пражской историей и пивной культурой во время тематических экскурсий, выбранных заказчиком. По договоренности возможен заказ экскурсий за пределы столицы.

# Пивная карта

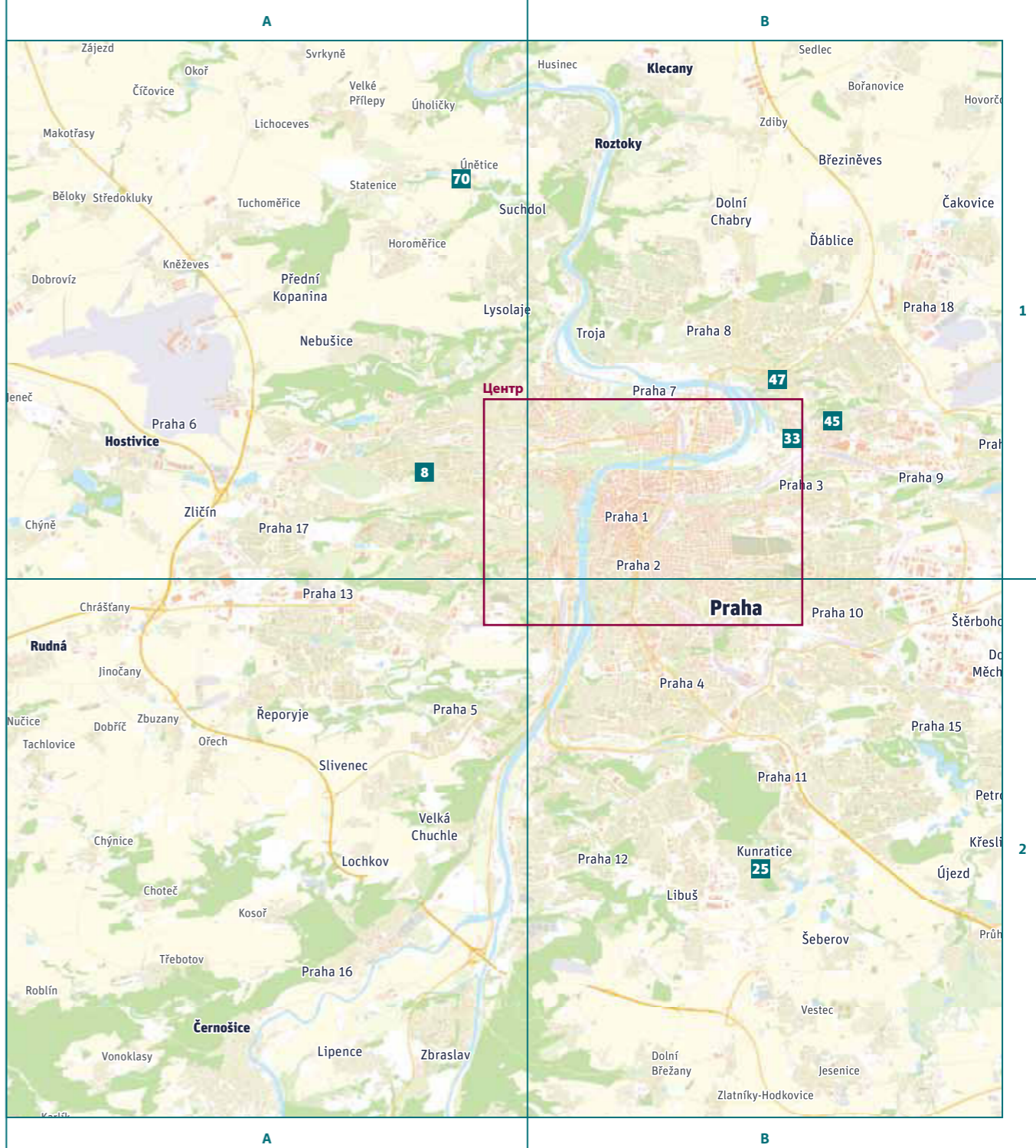




## Алфавитный список

- 20 PIP Craft Beer Pub**, Slezská 1, Praha 2 – Vinohrady (B2)
- Base Camp pivní galerie**, U Studánky 27, Praha 7 – Bubeneč (B1)
- Beer bar Zubatý pes**, K Botiči 2, Praha 10 – Vršovice (B2–C2)
- BeerGeek Bar**, Vinohradská 62, Praha 3 – Vinohrady (C2)
- BeerGeek Pivotéka**, Slavíkova 10, Praha 3 – Žižkov (B2–C2)
- Beerpoint**, Mikovcova 4, Praha 2 – Vinohrady (B2)
- Belgická restaurace Bruxx**, náměstí Míru 9, Praha 2 – Vinohrady (B2)
- Břevnovský klášterní pivovar sv. Vojtěcha**, Markétská 1, Praha 6 – Břevnov (A1)
- Čestr**, Legerova 75, Praha 1 – Vinohrady (B2)
- DISH – fine burger bistro**, Římská 29, Praha 2 – Vinohrady (B2)
- Dno pytle**, Vinohradská 63, Praha 2 – Vinohrady (B2)
- Ferdinanda**, Opletalova 24, Praha 1 – Nové Město (B2)
- Galerie piva**, Krymská 36, Praha 10 – Vršovice (C2)
- Hospůdka Na Hradbách**, V Pevnosti 2, Praha 2 – Vyšehrad (B2)
- Hostinec U Černého vola**, Loretánské náměstí 1, Praha 1 – Hradčany (A1)
- Hostinec U Slovanské lípy**, Tachovské náměstí 6, Praha 3 – Žižkov (C1)
- InCider Bar**, Krymská 26, Praha 10 – Vršovice (C2)
- Kavárna U Kunštátů**, Řetězová 3, Praha 1 – Staré Město (B1)
- Klášterní pivovar Strahov**, Strahovské nádvoří 10, Praha 1 – Hradčany (A1)
- Lázně Pramen**, Dejvická 18, Praha 6 – Dejvice (A1)
- Lokál Dlouhá**, Dlouhá 33, Praha 1 – Staré Město (B1)
- Lokál Hamburk**, Sokolovská 55, Praha 8 – Karlín (C1)
- Lokál Nad Stromovkou**, Nad Královskou oborou 31, Praha 7 – Bubeneč (B1)
- Lokál U Bílé kuželky**, Míšeňská 12, Praha 1 – Malá Strana (A1)
- Lokál U Zavadilů**, K Verneráku 1, Praha 4 – Kunratice (B2)
- Los v Oslu**, Perunova 17, Praha 3 – Vinohrady (C2)
- Maso a koblíha**, Petřská 23, Praha 1 – Nové Město (B1)
- Muzeum piva Praha**, Husova 7, Praha 1 – Staré Město (B1)
- Návštěvnické centrum Staropramen**, Pivovarská 9, Praha 5 – Smíchov (A2)
- Nota Bene**, Mikovcova 4, Praha 2 – Vinohrady (B2)
- Novoměstský pivovar**, Vodičkova 20, Praha 1 – Nové Město (B2)
- Pípa - Beer Story Dlouhá**, Dlouhá 14, Praha 1 – Staré Město (B1)
- Pivní bar Napalmě**, Na Žertvách 32, Praha 8 – Libeň (B1)
- Pivní galerie**, U Průhonu 9, Praha 7 – Holešovice (C1)
- Pivní lázně BBB Praha**, Masná 5, Praha 1 – Staré Město (B1)
- Pivní lázně Bernard Praha**, Týn 10, Praha 1 – Staré město (B1)
- Pivní lázně SPA BEER LAND**, Žitná 9, Praha 1 – Nové Město (B2)
- Pivnice a pivotéka Zlý čas**, Čestmírova 5, Praha 4 – Nusle (B2)
- Pivnice U Hrocha**, Thunovská 10, Praha 1 – Malá Strana (A1)
- Pivnice U Zlatého tygra**, Husova 17, Praha 1 – Staré Město (B1)
- Pivotéka Illegal Beer**, Ve Smečkách 16, Praha 1 – Nové Město (B2)
- Pivotéka Království piva**, Bubenečská 33, Praha 6 – Bubeneč (A1)
- Pivotéka Pivo a párek**, Korunní 105, Praha 3 – Vinohrady (C2)
- Pivovar a restaurace U tří růží**, Husova 10, Praha 1 – Staré Město (B1)
- Pivovar Kolčavka**, Nad Kolčavkou 8, Praha 9 – Libeň (B1)
- Pivovar Národní**, Národní 8, Praha 1 – Nové Město (B2)
- Pivovar U Bulovky**, Bulovka 17, Praha 8 – Libeň (B1)
- Pivovar U Dobřenských**, U Dobřenských 3, Praha 1 – Staré Město (B1)

- 49. Pivovar U Fleků**, Křemencova 11, Praha 1 – Staré Město (B2)
- 50. Pivovarské muzeum U Fleků**, Křemencova 11, Praha 1 – Staré Město (B2)
- 51. Pivovarský dům**, Ječná/Lípová 15, Praha 2 – Vinohrady (B2)
- 52. Pivovarský klub**, Křížkova 17, Praha 8 – Karlín (B1)
- 53. Plzeňská pivnice U Bansethů**, Táborská 49, Praha 4 – Nusle (B2)
- 54. Prague Beer Museum**, Americká 43, Praha 2 – Vinohrady (B2)
- 55. Restaurace a pivovar U Dvou koček**, Uhelný trh 10, Praha 1 – Staré Město (B1)
- 56. Restaurace a pivovar U Medvídků**, Na Perštýně 7, Praha 1 – Staré Město (B1–B2)
- 57. Restaurace Kolkovna Olympia**, Vítězná 7, Praha 1 – Malá Strana (A2)
- 58. Restaurace Kulaták**, Vítězné náměstí 12, Praha 6 – Dejvice (A1)
- 59. Restaurace Kulový blesk**, Sokolská 13, Praha 2 – Nové Město (B2)
- 60. Restaurace Park Café**, Riegrovy sady 28, Praha 2 – Vinohrady (B2)
- 61. Restaurace Podolka**, Podolské nábřeží – Přístav 1, Praha 4 – Podolí (B2)
- 62. Restaurace U Kroka**, Vratislavova 12, Praha 2 – Vyšehrad (B2)
- 63. Restaurace U Pinkasů**, Jungmannovo náměstí 16, Praha 1 – Nové Město (B1–B2)
- 64. Sousedský pivovar Bašta**, Táborská 49, Praha 4 – Nusle (B2)
- 65. Šlechtovka.com**, Královská obora 20, Praha 7 – Bubeneč (A1)
- 66. Terasa Anker**, náměstí Republiky 8, Praha 1 – Staré Město (B1)
- 67. The James Joyce Irish Pub**, U Obecního dvora 4, Praha 1 – Josefov (B1)
- 68. The Tavern**, Chopinova 26, Praha 2 – Vinohrady (B2)
- 69. U Bulínů Restaurant**, Budečská 2, Praha 2 – Vinohrady (B2)
- 70. Únětický pivovar**, Rýznerova 19, Únětice (A1)
- 71. Vinohradský Parlament**, Korunní 1, Praha 2 – Vinohrady (B2)
- 72. Vinohradský pivovar**, Korunní 106, Praha 10 – Vinohrady (C2)
- 73. Zahradní pivnice Letenské sady**, Letenské sady, Praha 7 – Holešovice (B1)
- 74. Пивные впечатления с «Локалом»**, Lokál U Bílé kuželky - Míšeňská 12, Praha 1 – Malá Strana (A1)



A

B

C

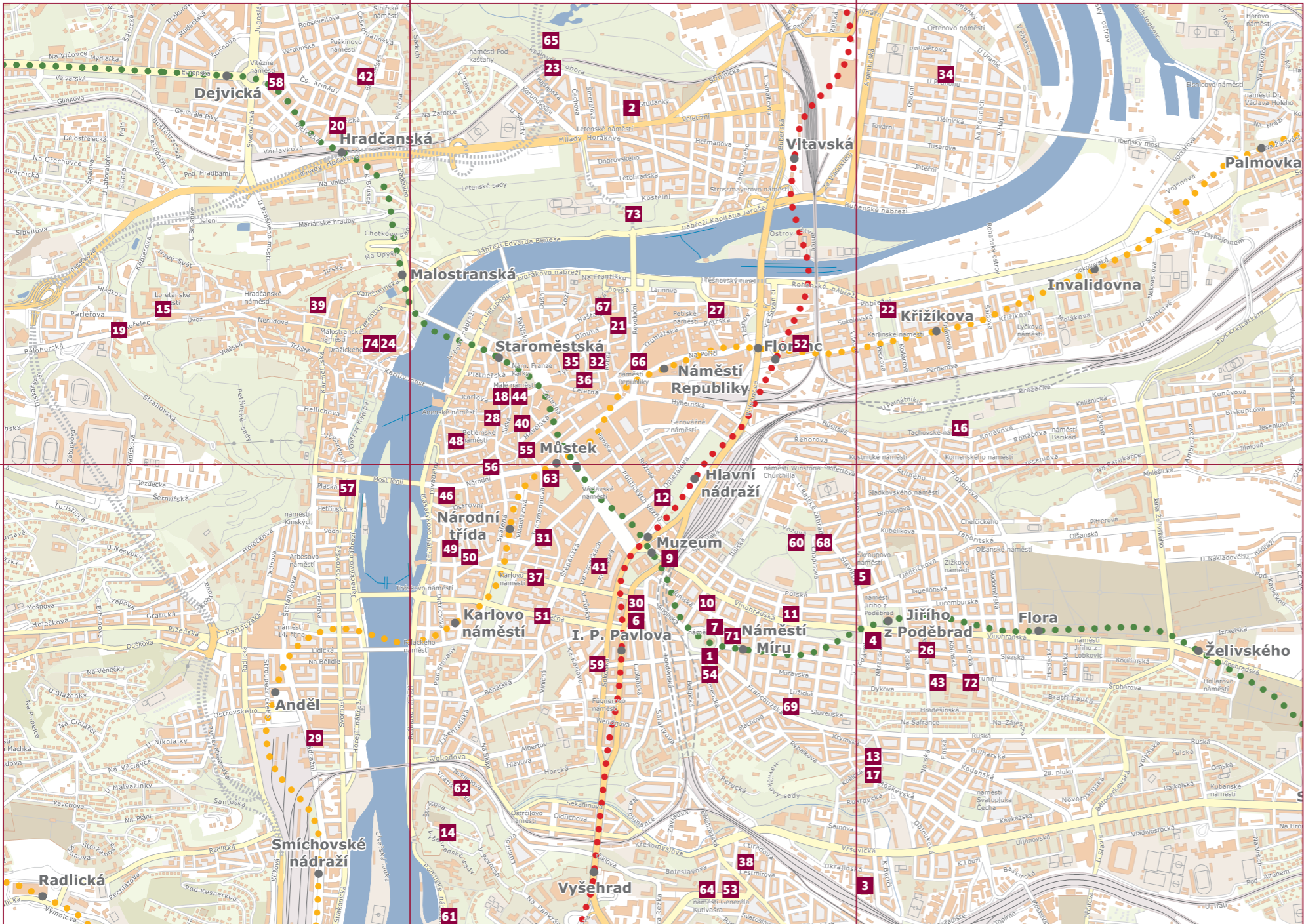
1

2

A

B

C



название: Пивной гид по Праге  
Издатель: Prague City Tourism  
Графический дизайн: Dynamo design s.r.o.  
картография: © IPR Praha  
печать: All 365 a.s.

Praha 2016  
2-е издание  
бесплатно

© Prague City Tourism  
Arbesovo nám. 70/4, Praha 5, 150 00, CZ  
[www.prague.eu](http://www.prague.eu)  
[www.beerinprague.com](http://www.beerinprague.com)

