



PATRÓNŠKE NOVINY

Vol.1, No. 1.

Jedálny lístok

1/2020, nepredajné



SLÁDEK ERNEST: “VARÍME NIELEN DOBRÉ JEDLO”...

To, že o kvalite piva hovorí okrem surovín a technológie aj jeho tvorca - sládek - je nám pivárom dobre známy fakt. Preto aj vám predstavujeme človeka, ktorému vďačíme za pivo Patrón, ktoré máte tak radi.

Náš sládek Ernest nie je v tomto remese žiadnym nováčikom, venuje sa mu už celých 35 rokov. To, že je to človek uvoľnený a skromný, sa dozviete v tomto krátkom rozhovore, ktorý nám popri svojej práci stihol venovať.

Dobrý deň, Ernest, ste zaneprázdnený človek, preto začneme hneď zostra. Svojej práci sa venujete už 35 rokov. Získali ste za ňu aj nejaké ocenenia?

Dobrý deň, v mladosti som sa zúčastňoval viacerých súťaží v rámci pivovarníctva, na ktorých som získal viacero ocenení. Medzi moje naj patrí napríklad ocenenie z roku 1985 na celoštátnej súťaži v pivovare Jarošov.

Bolo to ešte za čias Československa, takže som súperil nielen so slovenskými, ale českými sládkami. Za úspech považujem rovnako aj otvorenie viacerých pivovarov v Európe a Ázii.

Aká je vaša najsilnejšia stránka v tomto remese? Alebo inak, čo je vašou srdcovkou vo svete výroby piva?

Najradšej varím špeciály, pretože každý je iný a netradičný. Tak pri nich môžem povoliť uzdu svojej fantázií. Napríklad nedávno sme pripravili veľmi vydarený zázvorový špeciál. Jeho tajomstvo spočíva v tom, že doň pridávame čerstvý zázvor tak, aby v ňom zostali všetky telu prospešné látky.

Prečo ste sa vôbec rozhodli pre vašu prácu? Bola to láska na prvý pohľad?

Láska na prvý pohľad to nebola. Postupom času ma táto práca zaujímala viac a viac a dnes by som ju nevymenil za žiadnu inú. Treba si však uvedomiť, že práca sládky je beh na dlhé trate a človek sa učí celý život.

(pokračovanie d'alšia strana)

PREDJEDLÁ A POCHÚTKY K PIVU

80 g	Nátierka z kačacej pečene s chrumkavými hriankami /2ks/ A1	3,90 €
80 g	Bavorská nátierka z hermelínu hrianky/4ks/ A 1,7	3,80 €
130 g	Grilované mini klobásky s horčicou a chrenom, chlieb /2ks/ A 1,10	5,20 €
100 g	Restovaná kačacia pečeň na čiernom pive s cibuľkou, hrianky /2ks/ A 1	4,90 €
80 g	Diabolské toasty /pikantná mäsová nátierka, hrianky alebo topinky 4 ks/ A 1	5,00 €
120 g	Nakladaný hermelín v oleji s cibuľou, paprikou a bylinkami, hrianky/2 ks/A 1,7	4,70 €
100 g	Tatarák z čerstvého lososa hrianky /6 ks/ *A 1,4,10	8,20 €
 100 g	Tatarák z hovädzej sviečkovice hrianky alebo topinky/ 6 ks/*A 1,3,10	12,10 €
300 g	Syrovo údeninový lopárik /výber syrov a údenín, chlieb A 1,7	9,90 €
100 g	Horúce pražené mandle A 8	4,10 €
1 ks	Slaný praclík 90 g A 1,3	1,00 €
1 ks	Oškvarkový pagáčik 90 g A 1,3,7	1,20 €

LEGENDA ODPORÚČANÝCH PÍV

 svetlé /12°

 špeciál /ALE, Bavorský...

 tmavé



Môžete sa s nami podeliť o najsilnejší a najvtipnejší zážitok z vašej práce?

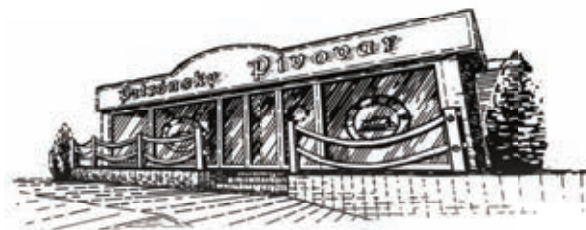
Vtipný zážitok? Stáva sa mi, že sa rozprávam so svojim pivom. Najsilnejším zážitkom bolo určite otvorenie Dunajského pivovaru ,pretože je to unikát v Európe a ja považujem za česť pracovať pre tento podnik.

Ernest, ďakujeme za rozhovor a tešíme sa na ďalšie zaujímavé špeciály od vás!

PIVOVICA PATRÓN

Začiatkom roka sme dali z nášho svetlého piva vypáliť limitovanú edíciu Pivovica Patrón 2013. Oslovili sme jednu z najlepších páleníc na Slovensku, ktorá kladie dôraz na maximálnu kvalitu v malých množstvách. Pálenica Marsen sa venuje produkcii limitovaných sérií čistých chemicky neupravovaných destilátov.

V našej Pivovici sa naplno prejavuje kvalita piva chmeľovou chuťou, karamelovými a mierne sladkými tónmi. Rozhodne stojí za ochutnanie. Veríme, že destiláciou očistená duša piva nadchne nielen pivárov. Nezameniteľná chuť a krásna vôňa piva je jednoducho čarovná. Po úspechu svetlej Pivovice sme koncom roka 2013 dali vypáliť Pivovicu z tmavého piva, veríme že bude rovnako úspešná ako svetlá Pivovica.



PIVNÉ ŠPECIÁLY V PATRÓNSKOM PIVOVARĚ

Sme veľmi radi, že vám v Patrónskom pivovare môžeme ponúknuť aj naše netradičné, avšak overené pivné špeciály.

Špeciály sú varené z výberových sladov, alebo pridaním prírodných zložiek počas varenia, ako napríklad zázvor, med alebo káva. Z produkcie Patrónskeho pivovaru ste mali možnosť ochutnať niekoľko pivných špeciálov a to kávový, zázvorový, medový, dymový, polotmavý (13-18) weissbier, vianočný.

RAZNÝ ŠPECIÁL : Rázne pivo je vrchne kvasené, vyrobené z troch druhov sladov. Použitý ražný slad dáva pivu takzvanú chlebovú chuť. Toto pivo má vlastností, ktoré sú charakteristické pre vrchné kvasné pívá. Má ovocnú vôňu, svetlú farbu a je kalnejšie. Bohatá hustá pena je samozrejmosťou. Doba ležania v tanku je 4 týždne s obsahom alkoholu min. 4,5%.

ALE : Ale je vrchne kvasené pivo, pri ktorom sme použili dva druhy sladov, hlavný podiel tam má Plzeňský slad. Chuť piva dáva nielen špeciálny kmeň kvasiniek, ale hlavne chmeľ. Pre toto pivo sa používajú vysoko aromatické chmele, ktoré pridávame nielen pri varení, ale aj pri fermentovaní. Pivo má plnú chuť po ovocí a je horkejšie od klasických pív. Doba ležania je 4 týždne s obsahom alkoholu 4,5%.

PŠENIČNÝ ŠPECIÁL SVETLÝ: Toto pivo je vyrobené z troch druhov sladov s použitím pšeničného sladov. Je to pivo vrchne kvasené, čo sa aj odzrkadľuje na jeho chuti. Obsah alkoholu je min. 5%.

Patrónsky pivovar je o poctivej tradícii, ale aj o nových zážitkoch. O ďalších exkluzívnych pivných špeciáloch z nášho pivovaru Vás budeme priebežne informovať.

AKO SA VARÍ PIVO

Priznajme si to, všetci milujeme pivo. Viete však všetko o tom, ako pivo vzniká? Doprajte si chvíľku, odpíte si zo svojho Patróna a prečítajte si, aké postupy a technológie sú za tým, že vám môžeme každý deň priniesť na stôl tento náš najchutnejší mok.

Výroba piva sa skladá z prípravy a výroby mladiny, kvasenia, dokvasovania a stáčania piva. Mladina je cukornatý medziprodukt, vznikajúci v prvej fáze výroby piva, ktorý obsahuje látky zo sladu a chmeľu. Výroba mladiny sa nazýva várka a prebieha v troch cykloch. Prvým je rmutovanie, teda prevod škrobnatých látok sladu do roztoku. Nasleduje cedenie, čo predstavuje získavanie sladiny filtráciou scukornateného rmutu a nakoniec chmeľovar, teda získavanie samotnej mladiny.

Slad sa pred rmutovaním čistí a šrotuje, často za mokra, aby sa zlepšila priepustnosť mláta pri cedení. Potom sa ochladená mladina spracováva kvasením. Za kvasením stoja špeciálne pivovarské kvasinky, buďto určené na spodné alebo na vrchné kvasenie. Spodné kvasenie prebieha pri teplote 5 až 10°C a nazýva sa podľa toho, že sa kvasnice počas neho usádzajú na dne kvasných nádob. Vrchné kvasenie zase prebieha pri teplote 10 až 20 °C a kvasnice sa zbierajú na povrchu v podobe peny.

Pri kvasení sa uvoľňuje teplo a preto sa spilka, teda časť pivovaru, kde prebieha kvasenie, musí chladit' soľankou ochladenou na -8°C, zatiaľ čo samotné kvasné kade chladíme ľadovou vodou. Ochladenú mladinu potom musíme čím skôr zakvasiť. Na to sa väčšinou používa zdravá kvasničná biomasa z predchádzajúceho kvasenia, aby u nás nič nikdy nevyšlo nazmar.



Hlavné kvasenie rozdeľujeme na štyri štádiá. V prvom štádiu, nazývanom zaprašovanie, vzniká pena účinkom CO₂, ktorý sa tu začína uvoľňovať. Následne pozorujeme odrážanie, kedy CO₂ vystupuje pri stenách nádoby a stláča penovú pokrývku do jej stredu. Druhým štádiom je štádium nízkych alebo bielych krúžkov, ktoré sa po troch dňoch menia na hnedé, pôsobením látok, ktoré sa vyzrážali pri kvasení. Posledným štádiom je rovnomerné prepadávanie krúžkov, za ktorým nasleduje naše obľúbené stáčanie piva do sudov, fľašiek a plechoviek.

Pred samotným stáčaním sa však pivo musí ešte vyfiltrovať, aby bol aj ten váš Patrón dostatočne číry a trvanlivý. Filtrovaním sa pivo zbavuje látok, ktoré znižujú priehľadnosť a zhoršujú chuť piva. Niektoré pivá, najmä ležiaky, sa pred plnením do fliaš pasterizujú krátkodobým zohriatím na bod varu. Stabilizované a pasterizované pivá potom majú dlhú, väčšinou niekoľkomesačnú trvanlivosť.

Máte ešte pri sebe svoje obľúbené pivo Patrón? Posledný krok je teda na vás. Napit' sa a vychutnať si ho. Teraz už totiž viete, aký príbeh za sebou má.

POLIEVKY

- 0,33 l Domáci slepačí vývar** 3,50 €
s mäsom a rezancami A 1,3,9
- 0,33 l Cesnačka s krutónmi** 3,30 €
a syrom A 1,7,9
- 0,33 l Kapustnica s údeným mäsom** 4,70 €
a klobásou, chlieb A 1,7,12
- 0,33 l Tekvicová krémová polievka** 4,20 €
s čipsom oravskej slaniny A 7

PATRÓNSKA DOMÁCA KUCHYŇA


- 200 g " Patrónsky trhaný burger "** 9,20 € 
Pomaly pečené trhané bravčové v rustikálnej žemli, so šalátom coleslaw, zemiakové hranolky, dymová omáčka A 1,3,7,10
- 200 g Moravský vrabec** 8,20 € 
kyslá kapusta, zemiaková knedľa A 1,3,10
- 300 g Bryndzové halušky** 7,70 €
s opečenou slaninkou, 0,2 l zakysanky A 1,7
- 250 g Pečené kačacie stehno** 13,20 € 
konfitované v kačacom tuku, dusená červená kapusta, domáce lokše/2 ks/A 1,12
- 200 g Hovädzí pivovarský guláš** 9,90 €
s karlovarskou knedľou A 1,3,7
- 150 g Sviečková na smotane** 10,20 €
s brusnicami, žemľová knedľa A 1,3,7,9,10
- 250 g Pomaly pečený bravčový bôčik** 8,20 €
na pive so sladovým výť ažkom, zemiaková kaša A 1,7
- 1100 g Grilované mäsiarske koleno** 15,90 € 
s cesnakovou marinádou a čiernym pivom, nakladaná zelenina, chren, horčica, chlieb
príprava cca 35 min. A ,1,10



MINÚTKY A GRILL

200 g	Kurací steak, prsia omáčka podľa výberu 100g /hubová, nivová, so zeleným korením, čili A 7,10	7,90 €
250 g	Hovädzí steak, sviečkovica omáčka podľa výberu 100g /hubová, nivová, so zeleným korením, čili A 7,10	19,70 €
 250 g	Hovädzí „Rib eye“ steak s pečenými zemiakmi v šupke a bylinkovou smotanou A 7	16,00 €
250 g	Grilované kuracie stehno vykostené s grilovanou zeleninou /baklažán, cukina, paprika, cibuľa/	8,90 €
 180 g	Medajlonky z panenky so staročeskou omáčkou zo sušených sliviek, štuchané zemiaky A 7,12	12,10 €
200 g	Viedenský telací rezeň so zemiakovým šalátom A 1,3,7,10	14,00 €
 200 g	Diabolská panvička zemiakové rosti, ryža čili soté z br.panenky s trojfarebnou paprikou a šampiňónmi A 1,3	11,10 €
200 g	Živánska panvička s rozmarínovými zemiakmi, kuracie prsia,panenka, sviečkovica, klobása, cibuľa, slanina	11,20 €
 500 g	Pečené bravčové rebrá s pikantnou glazúrou a dymovou omáčkou, nakladaná zelenina, chlieb A 1,3,7,10	12,30 €

RYBY, ŠALÁTY A BEZMÄSITÉ JEDLÁ

 200 g	Filetovaný losos na masle s ružovým korením, dijonskou kaparovou omáčkou, a varené zemiaky s petržlenovým maslom A 7,3,4,10	13,20 €
250 g	Rizoto podľa dennej ponuky tekvicové, špenátové, hubové, cviklové ... /parmezán A 7	7,20 €
280 g	Široké rezance s lososom a cuketou na bielom víne s maslom a koktailové paradajky A 1,4,7,12	8,20 €
120 g	Vyprážený syr eidam s hranolkami a tatárskou omáčkou A 1,3,7,10	7,10 €
300 g	Šalát s grilovaným kuracím mäsom listové šaláty, sardelový dresing, kapari, parmezán, slanina, cesnakové krutóny A 1,3,4,7,10	8,90 €

GUINNESSOVÉ PIVNÉ REKORDY

Pivo je veľmi zaujímavým koníčkom a vášňou pre každého z nás. Najlepšie na ňom je práve to, že k sebe priťahuje veľa kreatívnych ľudí. Odpite si preto zo svojho Patróna a prečítajte si o najzvláštnejších pivných rekordoch, ktoré svoje miesto našli v slávnej Guinnessovej knihe rekordov.

- 1. Najrýchlejšie vypité pivo – 1,3 sekundy.**
V roku 1977 sa svetovým šampiónom v pití piva na čas (tento titul naozaj existuje) stal Američan Steven Petrosino, ktorému sa podarilo vypiť jeden liter piva za 1,3 sekundy. Tým pokoril starší rekord o viac ako polovicu času.
- 2. Svetový rekord v nesení piva – 20 pohárov**
Reinhard Wurtz, bavorský prevádzkar reštaurácie, zlomil rekord v počte odnesených litrových pohárov s pivom, keď uniesol 20 plných pohárov na diaľku 40 metrov. Každý z pohárov pritom vážil 2,5 kilogramu, čím Wurtz vlastne niesol 50 kilogramov skla a tekutiny. Je zaujímavé, že predchádzajúci rekord držala barmanka Anita Schwartz so 16 pohármi. To dokazuje, že vo svete piva žiadne slabšie pohlavie neexistuje.
- 3. Najhorkejšie pivo na svete - The Hop**
Peter Fowler, ktorý varí pivo už od roku 1975, vytvoril 8% pivo The Hop, v horkosti hodnotené na 323 medzinárodných jednotiek horkosti. Dve nezávislé americké laboratória potvrdili, že pivo The Hop je horkejšie ako akékoľvek iné predajné pivo, ktoré kedy testovali.
- 4. Najsilnejšie pivo na svete – 55% alkoholu**
Pivo The End of History (Koniec histórie) obsahuje 55% alkoholu a stojí 765 dolárov. Toto pivo sa dokonca predáva vo fľašiach umiestnených v telách vypchatých zvierat. Napríklad edícia 12 pív bola predstavená vo fľašiach “zo” siedmich mŕtvych lasíc, štyroch veвериčiek a zajaca.
- 5. Svetovo najväčší dom postavený z pivných táčok – 300 000 táčok**
Postaviť si dom z pivných táčok sa rozhodol 21-ročný Sven Goebel. Jeho dom sa skladal z piatich izieb s kozubom a nábytkom, na čo spotreboval asi 300 000 pivných táčok. Aby mu bol rekord uznaný, nesmel Goebel použiť žiadne lepidlo, ktoré by stavbu držalo pokope. Rekord neskôr potvrdil tým, že celý dom zvalil a zbúral.
- 6. Najviac pínt piva balancovaných na hlave – 237 pínt (viac ako 134 litrov)**
Tento svetový rekord stanovil John Evans, keď na hlave udržal 237 pínt piva, čo je asi 134,6 litra. Evans je pritom známym svetovým rekordérom v balancovaní predmetov na hlave, úspešne takto balancoval dokonca aj automobil Mini Cooper.

- 7. Najdrahšia fľaša piva na svete – 16 000 dolárov**
 Najdrahšou fľašou piva je dodnes fľaša ležiaku Löwenbräu, pochádzajúca z nemeckej vzducholode Hndenburg po jej výbuchu v roku 1937. Po jej slávnej havárii táto fľaša piva dopadla na zem a neskôr bola predaná za 16 000 dolárov, čím zlomila rekord za najdrahšiu fľašu piva na svete.
- 8. Najväčší pivný pohár na svete – 244 centimetrov na výšku, 430 galónov (asi 1627,6 litra)**
 V írskom pube The Auld Dubliner bol pred zrakmi 400 hostí naplnený 244 centrimetrov vysoký pohár. Zmestilo sa doň viac ako 1627 litrov piva Guinness, čím sa tento pohár symbolicky zapísal do Guinnessovej knihy rekordov.
- 9. Najdlhšie pracujúci barman – 77 rokov**
 Angelo Cammarata je človek, ktorý má svoju prácu naozaj rád. Camm, ako ho nazývajú priatelia, začal čapovať pivo v obchode svojho otca od konca americkej prohibície v 1933 a od barového pultu sa nepohol celých 77 rokov. Až keď bola v roku 2009 jeho vlastná kaviareň zatvorená, tak sa 95-ročný Camm rozhodol, že už je čas ísť do penzie.

Zdroj: www.oddee.com

PONUKA PRE DETI

100 g	Kuracie prsia na masle s hráškom, karotkou a zemiakovým pyré A 7	4,50 €
100 g	Vyprážené kuracie nugetky, zemiakové hranolky alebo ryža A1,3,7	4,50 €

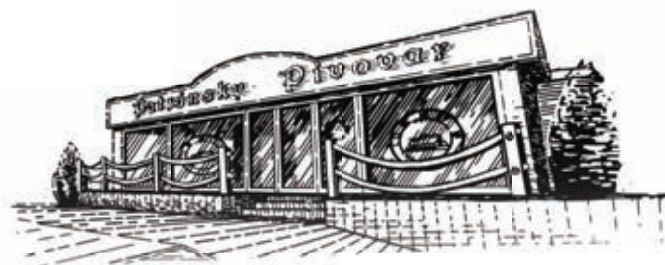
PRÍLOHY

ŠALÁTY S KLASICKOU ZÁLIEVKOU VINEGRET

150 g	Miešaný zeleninový	2,70 €
150 g	Paradajkový s cibuľou	2,50 €
150 g	Uhorkový so zálievkou alebo smotanový A 7	2,50 €
200 g	Zemiaky - varené s maslom A 7 opekané, štuchané s cibuľou, hranolky	2,20 €
200 g	Zemiakový šalát A10	2,80 €
200 g	Knedľa - žemľová, karlovarska, zemiaková A 1,3,7	2,10 €
50 g	Zemiaková lokša 1 ks A 1	1,20 €
200 g	Dusená ryža	2,30 €
200 g	Grilovaná zelenina, baklažán, cuketa, paprika...	3,90 €
200 g	Dusená kapusta, biela, červená A 12	2,10 €
200 g	Nakladaná zelenina, zmes	2,00 €
100 g	Omáčky: s hubami, s modrým syrom, so zeleným korením, slivková staročeská A 7,12 čili s kúskami čerstvej feferonky A 10	2,20 €
50 g	Tatarská omáčka šalátové dresingy A3,7 maďarská feferónková, kečup, horčica, chren	1,50 €
20 g	Chlieb, bezlepkový chlieb, hrianka, toast...1 ks. A 1,7	0,25 €

DEZERTY

90 g	Lievance s čučoriedkovým džemom a tvarohom A 1,3,7	4,40 €
200 g	Zemiakové šúľance s horúcim maslom posýpka podľa výberu mak, orechy, strúhanka A 1,3,7,8	4,90 €
120 g	Domáci broskyňový koláč so sladovým výťažkom A 1,3,7	4,30 €



PIVO

ČAPOVANÉ

0,3 l	Patrón svetlý 11,5 °	1,40 €
0,5 l	Patrón svetlý 11,5 °	2,10 €
0,3 l	Patrón tmavý 13 °	1,50 €
0,5 l	Patrón tmavý 13 °	2,30 €
0,3 l	Radegast birell 0 °	1,40 €
0,5 l	Radegast birell 0 °	2,20 €

Pivný špeciál podľa dennej ponuky

LIMITOVANÁ EDÍCIA PATRÓNSKEHO PIVOVARU

4 cl	Pivovica 42,3% zo svetlého piva	6,80 €
4 cl	Pivovica 52% z tmavého piva	6,80 €

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,33 l	Rajec minerálka - sýtená, jemne sýtená, nesýtená	1,80 €
0,75 l	Rajec minerálka - jemne sýtená, nesýtená	3,10 €
0,75 l	Badoit	3,80 €
0,25 l	RC cola, Orangina	2,00 €
0,25 l	Chito tonic/bitter/ginger	1,90 €
0,25 l	Vinea	2,00 €
0,25 l	Red Bull	3,20 €
0,33 l	Pepsi, 7 up	1,90 €
0,1 l	Kofola originál	0,40 €

DŽÚSY PODĽA DENNEJ PONUKY

0,20 l	Rauch	2,00 €
--------	-------	--------

ĽADOVÝ ČAJ - MY TEA, NATIVA

0,25 l	Citrón, broskyňa, zelený	2,10 €
--------	--------------------------	--------

HORÚCE NÁPOJE

7 g	Caffe espresso /7g káva/	1,80 €
7 g	Cappuccino /7g káva,60ml mlieko/	2,00 €
7 g	Caffe viennese /7g káva,šľahačka/	2,20 €
7 g	Bezkofeínové espresso	2,00 €
2 g	Čaj podľa dennej ponuky	1,80 €
2 g	Čaj z čerstvej mäty, zázvoru	2,80 €
25 g	Horúca čokoláda so šľahačkou	3,00 €
20 g	Med	0,50 €
2 cl	Mliečko do kávy	0,40 €

ALKOHOLICKÉ NÁPOJE

VODKA

4 cl	Absolut	2,70 €
4 cl	Finlandia	2,70 €

PIVO A ZDRAVIE

Pivo je bohaté predovšetkým na vitamíny skupiny B (tiamín, riboflavín, pyridoxín aj kyselinu listovú), má v sebe potrebné minerály ako je draslík, horčík, vápnik, zinok a železo. Telo z neho získava vlákninu a len minimálne množstvo cukru.

ZDRAVÉ PIVO

Pivo pomáha telu chrániť pred vysokým tlakom, infarktom či mozgovou príhodou. Podporuje zvýšenie hladiny dobrého cholesterolu v krvi a pôsobí preventívne proti cukrovke. Pitie piva ďalej prospieva obličkám a pomôže vám zbaviť sa obličkových kameňov. Pivo zlepšuje trávenie, preto sa s obľubou pije po ťažko stráviteľnom jedle, ale pozor, to je chyba! Po jedle pivo dokáže tráviace ťažkosti spôsobiť, nie odbúrať. Preto sa odporúča piť PRED jedlom, o ktorom viete, že ho budete mať problém spracovať. Pivo zároveň podporuje chuť do jedla, preto by nemalo chýbať na žiadnych hodoch. Pokiaľ máte problém so stresom a nespavosťou, aj tu vám pivo pomôže. Upokojí vás a spánok príde rýchlejšie. Vďaka bohatému obsahu vitamínov skupiny B je pivo ideálne na pleť, nechty aj vlasy.

TMAVÉ JE EŠTE ZDRAVŠIE

Pri výrobe tmavého piva sa využívajú tmavé slady a tie sú bohatšie na antioxidanty. Z tohto pohľadu je preto tmavé pivo pre organizmus priaznivejšie - lepšie ho prečistiť.



HISTÓRIA PATRÓNKY

Táto lokalita dostala názov Patrónka od továrne na výrobu nábojov (patrónov), ktorý tu bol v rokoch 1872-1939. Tvorilo ho územie medzi Dúbravskou cestou, Brnianskou ulicou, Hroboňovou, Gaštanovou až po Horský park, cez ulicu Pri Suchom mlyne, popri železničnej trati Bratislava-Kúty, k Červenému mostu, pri vojenskej nemocnici, továrne Kühmayer až po areál terajších výskumných ústavov. Úradný názov tejto časti bol do roku 1945 Westenda potom Západ. Dominantou tohto územia bola továreň na výrobu nábojov, ktorú na pozemku 6. mlyna postavil v rokoch 1871-1875 viedenský podnikateľ Juraj Roth. Pri svojom vzniku mala 50 robotníkov, v roku 1890 už 740 a v roku 1914 až 3000. V roku 1918 prevzal továreň československý štát ako pobočku podniku Československá štátna zbrojovka Brno. V čase môjho pobytu v rokoch 1932-35 tu pracovalo v šestnástich objektoch 500 zamestnancov (po roku 1935 len asi 200), ktorí denne vyrábali priemerne milión nábojov určených prevažne na export (najmä do Belgicka, Anglicka a Austrálie). Továreň bola z bezpečnostných dôvodov v rokoch 1935-1938 postupne likvidovaná a jej výrobu prevzal podnik Považské strojárne Považská Bystrica. Likvidáciu urýchlila aj tragická udalosť, keď v roku 1930 pri výbuchu náplne do patrónov zhorelo 7 robotníčok a väčší počet žien utrpel vážne popáleniny. Ďalším významným podnikom na Patrónke bola Kühmayerova továreň, ktorú zriadil v areáli 7. mlyna v roku 1868 bratislavský remeselník František Kühmayer. V štyroch továrenských objektoch pracovalo asi 300 zamestnancov, ktorí vyrábali vojenské epolety, strieborné a zlaté šnúry. Po druhej svetovej vojne tu Slovenské závody technického skla vyrábali vianočné ozdoby.

K továrni patrila aj robotnícka kolónia pri Červenom moste a byty úradníkov s detským ihriskom v blízkosti terajšej autobusovej zástavky Patrónka. Rozsiahlejšia bytová výstavba tu nastala po roku 1920, predovšetkým výstavbou moderných vilových rodinných domov prostredníctvom stavebnej spoločnosti Westend. V roku 1931 sa tu postavila aj VI. Štátna ľudová škola na Brnianskej ulici. Do tejto školy chodili žiaci z celej štvrte Westend. V tomto období sa dobudovala aj najdlhšia ulica na Patrónke Pri Suchom mlyne.

13 trolejbusových obratísk, ktoré boli vybudované a neskôr zanikli. Súčasťou siete tzv. modernej trolejbusovej dopravy bolo od roku 1941 viacero obratísk trolejbusov, ktoré dnes už neexistujú. Niektoré obratiská boli tvorené traťou cez niekoľko ulíc (okolo bloku domov), iné boli riešené ako klasické slučky v rámci ulíc či križovatiek. Obratiská prechádzajúce viacerými ulicami boli popísané pri popise zrušených tratí v samostatnom článku. V nasledujúcich riadkoch sa čitateľ dozvie históriu menších obratísk tvorených trolejovými slučkami. Patrónka (1941 - 1953) Obratisko slúžilo pre linku P (neskôr 12) od jej vzniku v roku 1941.



GIN

4 cl Beefeather 3,20 €

RUM

4 cl Republica Božkov 3,30 €
4 cl Havana Club Anejo 3 Anos 3,50 €
4 cl Diplomatico 6,00 €
4 cl Zacapa 23 y.o 6,80 €
4 cl Captain Morgan Spiced Gold 3,40 €

TEQUILA

4 cl Olmeca silver 3,20 €
4 cl Olmeca gold 3,50 €

WHISKY

4 cl Ballantines 3,00 €
4 cl Chivas regal 12 y.o. 5,20 €
4 cl Jameson 3,40 €
4 cl Tullamore dew 3,40 €
4 cl Jack daniels 4,80 €

BRANDY & COGNAC

4 cl Metaxa 5* 3,00 €
4 cl Karpatské brandy 2,50 €
4 cl Karpatské brandy špeciál v.s.o.p 3,90 €
4 cl Hennessy v.s 5,00 €

LIEHOVINY

4 cl Borovička spišská 40% 2,80 €
4 cl Slivovica bošácka 52% 3,00 €
4 cl Slivovica kosher 45% 3,20 €
4 cl Hruškovica kosher 45% 3,20 €
4 cl Vilmoska 37,5% 3,00 €
4 cl Tatratea 52% 3,10 €

VÝBEROVÉ DESTILÁTY / MARSEN

4 cl Hruškovica Williams 42,3% 5,80 €
4 cl Marhuľa Veľkopavlovická 42,3% 5,80 €

LIKÉRY

4 cl Jagermeister 3,10 €
4 cl Fernet Stock/Citrus 2,60 €
4 cl Becherovka 2,50 €
4 cl Demänovka horká 2,40 €
4 cl Baileys 3,10 €

APERITÍV

8 cl Martini (bianco, dry, rosso) 3,00 €
4 cl Campari 3,20 €
0,35 l Aperol spritz (aperol, proseco, sóda) 4,10 €

SEKT

0,75 l	Hubert classique brut	11,50 €
0,75 l	Hubert de luxe	12,90 €
0,75 l	Prosecco	14,50 €

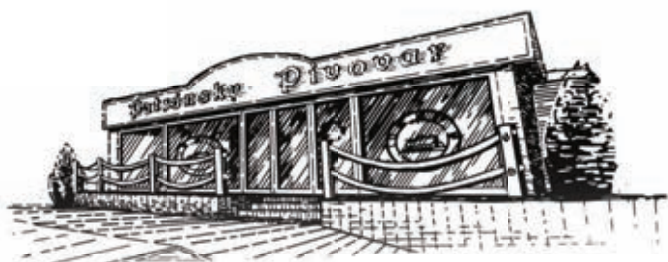
VÍNO

0,1 l	Biele - podľa dennej ponuky	1,30 €
0,1 l	Ružové - podľa dennej ponuky	1,40 €
0,1 l	Červené - podľa dennej ponuky	1,50 €
0,1 l	Ribezľové - podľa dennej ponuky	1,40 €

Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave.

* Neodporúča sa, aby tepelne nespracované mäso a vajcia konzumovali deti, tehotné, alebo dojčiacie ženy a osoby s oslabenou imunitou.

A1 obilniny obsahujúce lepok	A9 zeler a výrobky z neho
A2 kôrovce a výrobky z nich	A10 horčica a výrobky z nej
A3 vajcia a výrobky z nich	A11 sezamové semená a výrobky z nich
A4 ryby a výrobky z nich	A12 oxid siričitý a siričitany
A5 arašidy a výrobky z nich	A13 vlčí bôb a výrobky z neho
A6 sójové zrná a výrobky z nich	A14 mäkkýše a výrobky z nich
A7 mlieko a výrobky z neho	
A8 orechy	



KONTAKT

PATRÓNSKY PIVOVAR

BAULO s.r.o.

Sídlo: Brnianska 57, 811 04 Bratislava
Prevádzka: PATRÓNSKY PIVOVAR
IČO: 440 41 560 IČ DPH SK 2022561442
Zodpovedná osoba: Zlatica Csolleová

OTVÁRACIE HODINY

Pondelok - Štvrtok 11:00 - 23:00h

Piatok - Sobota 11:00 - 24:00h

Nedeľa 11:00 - 22:00h

Možnosť platby platobnou kartou



CITÁTY O PIVE

Benjamin Franklin: Pivo je dôkaz toho, že boh nás miluje a chce, aby sme boli šťastní.

Dave Barry: Bez pochýb najväčším vynálezom v História ľudstva je pivo. Ach, uznávam, že koleso bol tiež skvelý vynález, ale koleso nejde ani zďaleka tak dobre k jedlu.

Jack Handy: Občas, keď sa obzriem späť na všetko to pivo ktoré som vypil, hanbím sa. Potom sa pozriem do pohára a pomyslím na pracovníkov pivovaru a na všetky ich nádeje a sny. Keby som nepil toto pivo, možno by boli bez práce a ich sny by sa zrútili. Potom si poviem „Je lepšie, že to pivo pijem a umožním tak ich snom, aby sa naplnili, než byť sebecký a báť sa o svoju pečeň.“

Anonym: Pivo pomáha škaredým ľuďom mať sex od roku 400 pred našim letopočtom.

Frank Zappa: Štát sa možno zaobíde bez letectva a bez futbalovej reprezentácie ale rozhodne sa nezaobíde bez piva.

Platón: Bol to múdry muž, ktorý vymyslel pivo.

Kaiser Wilhelm: Dajte mi ženu, ktorá miluje pivo a ja dobyjem svet.

Stephen Wright: 24 hodín v jednom dni a 24 pív v jednej base. Náhoda?

