

CHUTNÉ JEDLO, VÝNIMOČNÉ SLOVENSKÉ PIVO A PRÍJEMNÁ ATMOSFÉRA: TO JE URPINER RESTAURANT & PUB

30.9.2026 - | Banskobystrický pivovar, a.s.

Milí Urpiner kamoši a všetci, ktorí máte radi dobré jedlo a k nemu správne načapované pívko. Niekedy hľadáte miesto na pracovné raňajky či obed, inokedy si chcete posediť s priateľmi a dopriať si dobrú večeru alebo stráviť príjemný čas s rodinou. A keď sa k chutnému jedlu pridá výber pív Urpiner priamo z Banskobystrického pivovaru, vznikne kombinácia, ktorá rozhodne stojí za ochutnanie. Presne takým miestom je URPINER Restaurant & Pub na Sládkovičovej ulici 37 v Banskej Bystrici, len pár metrov od Banskobystrického pivovaru. Tento priestor funguje už viac ako rok a rýchlo sa zaradil medzi vyhľadávané a obľúbené podniky v meste pod Urpínom.

KEĎ SI JEDLO A PIVKO DOBRE SADNÚ

Jedálny lístok ponúka mäso, ryby, cestoviny aj obľúbené klasiky. A keď už sedíte prakticky pri pivovare, bola by škoda nevyskúšať, ako sa jednotlivé chute na tanieri dopĺňajú s výnimočným slovenským pivom Urpiner. Nie je to žiadna zložitá gastronómická veda. Berte nasledujúce kombinácie ako moje tipy, čo si môžete pri najbližšej návšteve dopriať a ochutnať.

URPINER TANIER A URPINER PREMIUM 12°

Začnime tanierom, ktorý už podľa názvu patrí k tomuto miestu. Urpiner tanier spája hovädziu sviečkovicu, bravčovú panenku a bravčovú krkovičku s baby zemiakmi, fazuľovými strukmi, slaninkou a demi glace. Je to poriadna mäsová zostava, pri ktorej sa žiada pívko s plnšou, ale stále vyváženou chuťou. A práve tu by som siahol po **Urpiner Premium 12°**. Svetlý ležiak plzenského typu príjemne kombinuje sladovú a chmelovú chuť so sviežou rezkosťou. Má dostatok plnosti k trom druhom mäsa aj výraznejšiemu demi glace, no zároveň celý tanier pekne osvieži. Je to navyše jeden z najúspešnejších ležiakov Banskobystrického pivovaru a v roku 2025 získal zlato na Frankfurt International Trophy. ([VIAC AJ TU](#))

HOVÄDZÍ KRK S KÔPROVOU OMÁČKOU A URPÍN 93

Hovädzí krk, kôprová omáčka a varené baby zemiaky s maslom a vňaťou sú kombináciou, pri ktorej sa stretáva pomaly pripravené hovädzie mäso s jemnosťou a sviežosťou kôprovej omáčky. Preto by som tu nešiel do príliš silného pívka. **Urpín 93** je podľa mňa veľmi dobrým parťákom k tomuto jedlu. Svetlá jedenástka je akousi zlatou strednou cestou medzi ľahkosťou desiatky a plnosťou dvanástky. Má bohatú chuť, výraznejšiu horkosť, príjemnú rezkosť a pritom zostáva ľahko pitelná. K smotanovej kôprovej omáčke prinesie potrebné osvieženie a hovädzie mäso pritom chuťovo nestratí. A Urpín 93 sa môže pochváliť aj titulmi GRAND GOLD z roku 2025 a Gold z Frankfurt International Trophy 2026.

BRAVČOVÉ LÍČKA NA ČERVENOM VÍNE A URPINER DARK 11°

Pri bravčových líčkach na červenom víne sa už môžeme vybrať do tmavších pivných vôd. Jemné, mäkké mäso, vínová omáčka, koreňová zelenina a zemiakovo-zelerové pyré vytvárajú plnú kombináciu, ku ktorej sa veľmi pekne hodí **Urpiner Dark 11°**. Tento tmavý ležiak sa vyrába zo štyroch druhov špeciálnych sladov a práve tie mu dávajú charakteristickú sladovo-karamelovú chuť a vôňu. Nájdete v ňom aj kávové tóny a jemnú horkosť. Tie sa s chuťou pomaly pripraveného mäsa a červeného vína pekne prepoja. Toto je kombinácia na pomalé vychutnávanie každého sústa aj dúška.

Jelení chrbát s batatovým pyré a Urpiner IPL 13° Studeno chmelený

Ak máte radi divinu, jelení chrbát s batatovým pyré, pečenými gaštanmi, ružičkovým kelom a jablkom je už sám osebe poriadne zaujímavým tanierom. Výraznejšie mäso sa tu stretáva so sladkosťou batatov a gaštanov aj sviežejším ovocným prvkom. A práve k takémuto jedlu by som skúsil **Urpiner IPL 13° Studeno Chmelený**. Ide o výraznejšie pivo s horkosťou 34 IBU, pri ktorom sa jemné sladové tóny postupne menia na plnú chuť ležiaka a v závere nastupuje osviežujúca ovocná horkosť. Americký chmeľ Mosaic a záverečné studené chmelenie Herkulesom mu dávajú výrazný charakter. K divine sa teda nestradí a zároveň vytvorí zaujímavý kontrast k sladším tónom batatov, gaštanov a jablka.

Hovädzí stroganov a Urpiner Extra chmelený 14°

Hovädzí stroganov patrí medzi jedlá, pri ktorých si môžete dovoliť aj výraznejšie pivo. Hovädzie mäso, krémová omáčka a dusená ryža vytvárajú sýtu a plnú chuť, takže som k nemu vybral **Urpiner Extra chmelený 14°**. Tento špeciálny svetlý ležiak sa vyrába technológiou studeného chmelenia a extra dávka chmeľov Cascade a Saaz mu prináša výraznú chmeľovú vôňu, plnú chuť, sviežu rezkosť a príjemnú horkosť. Práve tá vie po krémovom stroganove veľmi príjemne osviežiť chuťové poháriky. Výrazné jedlo, výraznejšie pivo – tu si podľa mňa budú rozumieť.

Caesar šalát s kuracím mäsom a Urpiner Classic 10°

A teraz niečo ľahšie. Caesar šalát s kuracími prsiami, chrumkavými krutónmi, vajíčkom a typickým dressingom nepotrebuje pivo, ktoré by sa snažilo prevziať hlavnú úlohu. Preto by som k nemu zvolil **Urpiner Classic 10°**. Jeho zlatistá farba, svieža rezkosť, ľahkosť a dobrá pitelnosť sa k šalátu hodia presne tým spôsobom, akým majú – osviežia medzi jednotlivými sústami, no neprekryjú kuracie mäso ani charakteristickú chuť dressingu. Niekedy jednoducho platí, že menej je viac.

A čo ďalšie ochutnať?

Samozrejme, výber sa týmito jedlami nekončí. V jedálnom lístku nájdete napríklad **hovädzí tatarák zo sviečkovice s hriankami, konfitované bravčové rebrá s kyslou oblohou, telací viedenský rezeň v panku strúhanke so zemiakovou kašou, kurací steak s grilovanou zeleninou a baby zemiakmi alebo vyprážaný údený syr so zelerovou tatárskou omáčkou**. K tomu sa pravidelne pridáva aj denná ponuka, takže Urpiner Restaurant & Pub môže byť pokojne vašou zastávkou počas pracovného dňa na obed, ale rovnako aj miestom na večerné posedenie.

Výnimočné slovenské pivo pár metrov od stola

Keď sedíte v Urpiner Restaurant & Pub, pivovar máte doslova na dosah. Pivo vo vašom pohári vzniká len pár metrov od stola – z kvalitných surovín, tradičným spôsobom a s časom na pochtivé dozrievanie.

Urpiner sa varí z krištáľovo čistej vody z okolitých bystrických vrchov, slovenského chmeľu a levického sladu s chráneným zemepisným označením EÚ. Po hlavnom kvasení navyše prirodzene dozrieva v ležiackych pivniciach až sedem týždňov. A že to Banskobystričania robia dobre,

potvrďuje viac ako 60 popredných ocenení
z domácich aj zahraničných degustačných súťaží od roku 2006. **(VIAC AJ TU)**

Takže dobré jedlo, čerstvo načapovaný Urpiner a pivovar hneď vedľa. To má svoje čaro.

NA OBED, S PRIATELMI AJ NA OSLAVU

URPINER Restaurant & Pub je miesto na obed, večeru či posedenie pri pivku, ale aj na firemnú akciu, rodinnú oslavu alebo večierok. Stačí sa dohodnúť a na Sládkovičovej ulici máte miesto pre menšiu aj väčšiu partiu.

Tak čo poviete, Urpiner kamoši? Dobrý tanier, správne načapované pívko a príjemní ľudia pri stole. Niekedy viac netreba. **KLIK NA MAPU**

A nielen jedlom a pivkom žije URPINER Restaurant & Pub. Počas jesene vás čakajú aj koncerty, divadlo a večery plné humoru. Viac už v nasledujúcom blogu a nezapudnite sledovať Urpiner na Facebooku alebo Instagrame, aby ste nič nezmeškali.

Dobrú chuť, príjemné posedenie a na zdravíčko s Výnimočným slovenským pivom Urpiner z Banskobystrického pivovaru žela **Urpiner fanúšik Andrej**

<https://urpiner.eu/chutne-jedlo-vynimocne-slovenske-pivo-a-prijemna-atmosfera-to-je-urpiner-restaurant-pub>