CITY GUIDE

Братислава

🏛️ Достопримечательности

Всего 105 достопримечательностей, из которых самые известные:

Братиславский град — Огромное прямоугольное здание возвышается на изолированной скале, откуда открывается вид на Дунай. Оно состоит из четырех угловых башен и двора с колодцем глубиной восемьдесят метров, доминируя над городским силуэтом.

Собор Святого Мартина — С 1563 по 1830 год он служил венгерским коронационным собором. Шпиль высотой 85 метров венчает позолоченная копия Венгерской короны.

Церковь Святой Елизаветы — Здание знаменито своим характерным синим фасадом, украшенным мозаиками и глазурованным кирпичом. Над крышей, покрытой декоративной глазурованной черепицей, возвышается цилиндрическая башня высотой тридцать шесть целых восемь десятых метра.

🍴 Национальная кухня

Словацкая кухня опирается на три основы — сыр из овечьего молока **бриндза** (защищенное географическое указание ЕС с 2008 года, требующее не менее половины овечьего молока), картофель и квашеная капуста. Главное блюдо — **брынзовые галушки**: галушки из тертого картофеля, перемешанные с брынзой и посыпанные жареным копченым салом. Среди других классических блюд — капустница (суп из квашеной капусты и копченостей, главное блюдо на рождественском столе), страпачки (те же галушки с квашеной капустой), брынзовые пирожки, картофельные лепешки локише, которые подают к праздничному гусю, секей-гуляш, жареный сыр и маковые шуланце.

От чешских соседей словацкая кухня отличается использованием **бриндзы** — у словацкого сыра из овечьего молока нет чешского аналога (в чешской кухне отдают предпочтение тваружкам и выдержанным сырам) — а также галушками из тертого сырого картофеля, в отличие от чешских хлебных кнедликов. У венгров она заимствовала тушеные блюда с паприкой, такие как секей-гуляш, но видоизменяет их с добавлением квашеной капусты, сметаны и сочетанием галушек с сыром, которое венгерская кухня не воспроизводит. У австрийцев она переняла технику приготовления шницеля (резань) и венскую выпечку, но сохраняет более простую, пастушескую основу из копченой свинины, овечьих молочных продуктов и квашеной капусты, которой нет в австрийской кухне.

Фирменная техника приготовления — **гуляш в котелке**: говядина и лук, томящиеся два часа или более в котелке типа богач (котлик), подвешенном над открытым огнем на свежем воздухе, с добавлением паприки и майорана, и подается в миске с хлебом — традиционное блюдо на словацких сельских праздниках, охотничьих сборах и мероприятиях на свежем воздухе. Основная ежедневная структура питания — это полуденный **обед**, включающий сначала суп (полиевка), а затем основное блюдо; этот порядок до сих пор сохраняется в дневном меню — комплексном обеде из супа и основного блюда, который таверны и колибы подают в будние дни по всей стране.

Региональная еда Братиславы, известная как **пресбургская кухня**, стоит особняком от более широкой словацкой кухни как сплав эпохи Габсбургов словацких, венгерских, австрийских, немецких и еврейских кулинарных традиций, сложившийся в то время, когда город назывался Пресбург, Пожонь или Прешпорк. Венгерский гуляш и паприкаш делят меню с венским шницелем и выпечкой, в то время как национальное блюдо горных регионов брынзовые галушки играет здесь меньшую роль, чем в остальной части страны.

Дрожжевая выпечка в форме полумесяца с глянцевой мраморной поверхностью, начиненная **маком** (в форме подковы) или **грецкими орехами** (в форме буквы C), при этом начинка составляет не менее 40% веса. Зарегистрирована как гарантированный традиционный продукт ЕС с 2012 года; сертификация заняла почти пять лет, потому что Австрия и Венгрия обе претендовали на рецепт. Известна как братиславский рожок на местном уровне, пресбургер кипфель в Вене и пожоньи кифли в Будапеште.

Регион Малых Карпат, расположенный чуть к северо-востоку от Братиславы, является самым важным и старейшим винодельческим регионом Словакии, где виноградарство существовало примерно на 400 лет раньше римлян, а письменные упоминания относятся к концу X века. Вельтлинское зеленое — самый распространенный сорт, наряду с рислингом власьским, франковкой модрай и святовавжинецким. Песчано-суглинистые склоны, обращенные на юг, вокруг Рачи, Святого Юра, Пезинока и Модры дают легкие, свежие белые вина, которые прекрасно сочетаются с региональными гусиными праздниками.

Фирменное блюдо широкого братиславского региона — **жареный гусь**, который подают с **локшами**, тонкими картофельными блинчиками на сковороде, и тушеной красной или белокочанной капустой. Традиция укоренилась в деревне Словенски Гроб, примерно в 25 км к северо-востоку от города, где около века назад хозяйки начали разводить и жарить гусей, чтобы продавать их братиславским посетителям ресторанов. Более двадцати деревенских трактиров теперь подают это блюдо вместе с малыми карпатскими винами, а типичной закуской служит гусиная печень.

Уникальные блюда в пресбургском стиле напрямую восходят к габсбургскому двору. **Прешпоркский шницель** — это большой шницель из телятины или свинины, который подают со словацким картофельным салатом; **тафельшпиц** — это вареная говяжья вырезка в бульоне с корнеплодами и яблочно-хреновым соусом, любимое блюдо императора Франца Иосифа I; телячий перкельт с яблоками и масляными ньокками, сегедский гуляш и кайзершмарн дополняют прешпоркскую классику, которую до сих пор подают в старейших пресбургских ресторанах.

🍽️ Гастрокультура

Обычно принято оставлять **10% чаевых за хорошее обслуживание**; вместо того чтобы оставлять наличные на столе, посетитель называет официанту итоговую сумму, которую хочет заплатить, передавая деньги. Сервисный сбор встречается нечасто, но некоторые заведения более высокого класса его добавляют — если он уже включен в счет, дополнительные чаевые оставлять не нужно.

Обед — главный прием пищи в день, в основе которого лежит комплексное **меню дня** (суп и горячее), подаваемое примерно с 11:00 до 14:00 в будние дни; ужины более легкие, а кухни большинства ресторанов закрываются около 21:30, поэтому, чтобы полноценно поужинать в зале, нужно приходить примерно к 21:00.

Бронирование столов важнее, чем можно предположить исходя из размеров города: столики на ужин в Старом городе в выходные полностью заняты, а залы ресторанов высокой кухни обычно бронируют за одну-три недели по телефону, электронной почте или через онлайн-платформы, включая **restu.sk**, тогда как на обед в будние дни можно спокойно прийти без брони.

Бранч по выходным прочно вошел в жизнь Братиславы как подлинный местный ритуал, наслаиваясь на давние традиции кофейной культуры. В Старом городе много бистро, ориентированных на бранч, и некоторые из них публикуют отдельное меню для бранча только по выходным — **Бистро 24** предлагает два разных меню для бранча по выходным, а **Паненска** оставляет линейку бранча только на субботу. По выходным здесь неизменно собираются самые многолюдные толпы в середине утра, и местные жители обычно относятся к бранчу как к основе неспешной прогулки, а не как к быстрому перекусу, часто сочетая полноценный бранч с последующим перерывом на выпечку.

Завтрак в Братиславе — это настоящий ритуал трапезы за столом, а не просто перекус на бегу. В Старом городе работает целая группа специализированных бистро для завтраков — **Мондье**, **Паненска** и **Бистро 24** входят в число самых популярных, — и именно Мондье построило свою идентичность вокруг убеждения, что пропуск завтрака просто не вариант для серьезных местных жителей. Большинство заведений подают завтрак весь день или продлевают меню далеко за полдень, так что утренняя тарелка плавно перетекает в остальную часть дня, а не загоняется в узкие рамки раннего утра.

Обед 11:30–14:30

☕ Утро

Культура кафе Братиславы выросла из **венской модели кофейни**, первые салоны открылись в XVIII веке, когда аристократы пили кофе и вино в элегантно обставленных залах, которые служили также светскими клубами — гости играли в шахматы, карты и бильярд, читали газеты и спорили о политике. К межвоенному периоду эта традиция достигла своего расцвета, а студенты, писатели и художники считали свои любимые кафе вторым домом.

После Второй мировой войны коммунистическая власть считала общение в кофейнях политически подозрительным, поэтому великая культура кафе пришла в упадок, и братиславцы в основном пили кофе дома. Возрождение началось только после падения Железного занавеса в 1989 году, когда молодые словаки, свободно путешествующие по Западной Европе, открыли для себя спешелти-кофе, импортируемый из Латинской Америки и Африки, и начали с нуля восстанавливать сцену кафе как «третьего места».

Местные жители называют своих самых преданных посетителей **штамгаст** — это завсегдатаи, настолько привязанные к одному кафе, что это место становится их социальным продолжением, где персонал приветствует их по имени на утреннем эспрессо, а одно и то же место у окна тихо сохраняется для них. Этот ритуал лежит в основе кофейной жизни Братиславы: кофе — это редко быстрая транзакция, это ежедневная встреча, которая превращает заведение во вторую гостиную между домом и офисом.

В Старом городе Братиславы на нескольких компактных кварталах расположено примерно **от 150 до 160 кафе** — почти одно кафе на каждые три витрины, — а глобальные сети, такие как Старбакс, предпочли не конкурировать здесь, открывшись вместо этого в торговом центре на набережной. В результате в историческом центре сложилась почти полностью независимая сцена, где спешелти-обжарщики, величественные залы в венском стиле и дизайнерские укрытия делят между собой поток посетителей.

Венская кофейня выживает в Братиславе в залах с **мрамором, зеркалами и стеклянными витринами для тортов**, где внимательные официанты в фартуках подают кофе на подносе, а негласное правило

гласит, что один кусочек торта дает право сидеть час. Ярким примером является **Каффе Майер**, открытая на главной площади в 1873 году бывшим поставщиком венского двора, которая до сих пор обслуживает город в полном наряде XIX века.

Примерно с 2010 года волна спешелти-баров третьей волны изменила облик Братиславы, где небольшие обжарщики, такие как **Гориффи**, **блэк.** и **Трайпл Файв**, обжаривают собственные сезонные моносорта и подают пуроверы, фильтр-кофе и эспрессо, настроенные с особой точностью. Этот сдвиг переосмыслил кофе как гастрономический продукт, а не просто горячий напиток, а местный бум настолько плотен, что один братиславский обжарщик отмечает, что в Словакии сейчас насчитывается около 121 спешелти-обжарщика, обслуживающего население чуть более пяти миллионов человек.

Многие кафе Братиславы открываются рано для любителей утреннего эспрессо, а затем работают допоздна, тихо превращаясь из кофейного бара в **винный бар** с наступлением вечера — тот же зал, те же завсегдатаи, просто другой напиток. Местные жители описывают этот переход как сознательную альтернативу пабу в британском стиле, место, где можно сидеть до поздней ночи с бокалом в руке, ни на минуту не покидая тепла кафе.

Отличительной чертой кофейной культуры Братиславы является **ритуал неспешного времяпрепровождения**: закажите кофе, и никто не будет стоять над душой, никто не уберет чашку, как только она опустеет, а столик будет в вашем распоряжении столько, сколько вы захотите. Эта щедрость времени формирует весь опыт — кофе превращается в час, час перетекает в послеобеденное время, и кафе тихо становится местом, куда вы продолжаете возвращаться между осмотрами достопримечательностей, в дождливые дни или просто чтобы посмотреть на площадь.

Этот тренд пересекается со старым идеалом «третьего места»: кафе, предназначенные для многочасовой работы, а не для одной чашки с собой, часто предлагают полноценную эспрессо-программу наряду с удобными розетками.

Завтрак 07:00–14:00
Кафе 08:00–22:00

🌙 Вечер

Походы по барам в Братиславе вплетены в обычную повседневную жизнь, а не ограничиваются одним вечером. Вечер следует четкой последовательности: после рабочего дня — пауза в **пиварне**, переход в коктейльные лаунжи или поздние бары, а затем в клубы, которые заполняются только ближе к полуночи. **Распитие алкоголя в квартирах перед выходом** — распространенная привычка экономить деньги, а словаки, как известно, сдержанны в начале разговора — именно алкоголь открывает социальные ворота, а не светская беседа.

Внутри **пиварны** — традиционной словацкой пивной, которая также служит гостиной для всего района, — социальный протокол необычайно формализован для столь неформальной обстановки. Нормой являются общие деревянные столы, а официанты приносят бумажный листок для подсчета заказов, вместо того чтобы вести счет; посетители оплачивают весь листок при уходе. Местное правило тостов строже, чем ожидают большинство гостей: каждый звон бокалов требует прямого зрительного контакта с каждым человеком, с которым вы чокаетесь, в сопровождении фразы **на здоровье**, а скрещивание рук, чтобы чокнуться с третьим человеком во время тоста, является нарушением этикета, на которое завсегдатаи обязательно укажут.

Ужин 18:00–22:00
Бар 18:00–03:00

🛎️ Комфорт

Валютой Словакии является **евро (EUR)**, однако с июля 2022 года суммы наличных платежей округляются до ближайших **5 евроцентов**. Итоги, оканчивающиеся на 1 или 2 цента, округляются вниз до 0, от 3 до 7 — до 5, а 8 или 9 — до 10; любая сумма менее 5 центов округляется вверх до 5. Монеты номиналом 1 и 2 цента остаются законным платежным средством, но практически не встречаются в сдаче при наличных расчетах; при оплате картой сумма остается точной до цента.

В Братиславе действительно удобно расплачиваться картами; **Visa** и **Mastercard** широко принимаются в отелях, ресторанах, супермаркетах и магазинах через терминалы бесконтактной оплаты. Наличные все еще

нужны для **хижин в Высоких Татрах**, некоторых сельских кафе, местных рынков и мелких торговцев; небольшой запас евро пригодится для чаевых и в местах, где предпочитают наличные.

Фирменные банкоматы Slovenská sporiteľňa, **Tatra banka** и **VÚB** выдают евро по межбанковскому курсу без комиссии оператора для иностранных карт; их скопления находятся вокруг Старого города, ТЦ Eurovea и главного железнодорожного вокзала. Лицензированные **обменные пункты** на улице Обходна и в Старом городе — разумный второй вариант. Стойки в аэропорту, окна без комиссии вокруг Главной площади и банкоматы **Euronet** скрывают наценку в курсе или добавляют комиссии к выдаче.

Уличные менялы ошиваются возле **Братислава-Главная** и автовокзала, предлагая курс выше, чем в ближайших обменниках. При быстром пересчете они прячут купюры в ладонь или подкладывают фальшивые банкноты, в результате чего путешественник получает значительно меньше оговоренной суммы. Эта схема задокументирована именно для Братиславы; единственная надежная защита — это обмен в банках или лицензированных **обменных пунктах** и отказ от любых непрошеных предложений на улице.

За пределами ресторанов **чаевые никогда не являются обязательными**, хотя небольшие суммы наличными приветствуются. **Носильщики в отелях**, горничные, консьержи, таксисты и водители райдшеринга, а также гиды попадают в разряд тех, кому чаевые не обязательны — местные жители обычно округляют стоимость проезда или оставляют небольшое вознаграждение за действительно полезную услугу. **Гиды бесплатных пешеходных экскурсий** полагаются на чаевые, поэтому там ожидают наибольших чаевых.

Здесь действует **единая зона роуминга** (ЕС/ЕЭЗ, Молдова, Украина) — гостям из той же зоны дополнительная связь не нужна, роуминг работает как дома.

Новым направлением в этой сцене стали кафе, удобные для работы с ноутбуком — залы со стабильным вай-фаем, множеством розеток и длинными общими столами, которые заполняются удаленными работниками и студентами; ярким примером служит **Лаб.кафе** на площади СНП, которое получает высокие оценки за стабильность вай-фая, наличие розеток и тишину для сосредоточенной работы.

Водопроводная вода в Братиславе безопасна для питья прямо из-под крана. Водоснабжение осуществляется из водоносного горизонта **Житный остров** — одного из крупнейших в Центральной Европе природных запасов подземных вод, естественно фильтруемых через гравий и песок водами Дуная, — и распределяется компанией **BVS** согласно правилам Управления общественного здравоохранения Словакии, транспонирующим Директиву ЕС о питьевой воде. Кипячение или фильтрация не требуются; вода требует лишь минимального хлорирования, поскольку источник настолько чист. Бутилированная вода распространена в ресторанах, но это вопрос вкусовых предпочтений, а не необходимости из соображений безопасности.

Братислава давно известна своей нехваткой общественных туалетов, причем больше всего их в **Старе-Место**, Старом городе. Традиционные платные туалеты разделены по полу и когда-то охранялись смотрительницами, известными как **хайцельбаба**; во многих пабах и ресторанах туалеты заперты, а ключи выдают только по просьбе посетителей. В последние годы несколько городских туалетов в центральных подземных переходах перешли на бесплатный доступ.

Словацкий **Закон № 377/2004** о защите некурящих запрещает курение в закрытых общественных местах, включая **рестораны, бары**, офисы, медицинские и образовательные учреждения. Заведения могут иметь отдельно вентилируемую комнату для курения только в том случае, если не менее половины площади остается свободной от дыма; курение на улице на территории торговых центров также запрещено. Вейпинг подпадает под те же ограничения.

После внесения поправок в Трудовой кодекс 1 ноября 2025 года словацкие магазины теперь могут работать по воскресеньям и в большинство государственных праздников; закрытие обязательно только в **шесть дней в году**: 1 января, Страстная пятница, Пасхальное воскресенье, 24 декабря после полудня, 25 и 26 декабря. Автозаправочные станции, аптеки, а также магазины в аэропортах и на вокзалах освобождены от правила о закрытии.

В Братиславе транспорт движется по **правой стороне** дороги, а прокатные автомобили — **леворулевые**, с рулем слева.

Розетки рассчитаны на круглую двухштырьковую вилку французского образца с заземляющим штырьком, выступающим из стены (**тип E**), а

также подходит тонкая незаземленная евростандартная вилка (**тип C**); параметры электросети составляют **230 В** и **50 Гц**.

Братислава использует метрическую систему для повседневных измерений — расстояния в **километрах**, вес в **килограммах**, а температура по **Цельсию**, как на дорожных знаках и в прогнозах погоды.

🚨 Криминал

По уровню насильственных преступлений Словакия значительно отстает от столиц Западной Европы: по всей стране за 2023 и 2024 годы вместе взятые было зарегистрировано всего 117 убийств, а иностранцы в Братиславе чаще всего сталкиваются с **карманными кражами** и мелким **воровством**, сосредоточенными в Старом городе, а не с насильственными преступлениями.

В отношении туристов насильственные преступления практически не регистрируются; реальную опасность представляют **карманные кражи** в Старом городе и на Главной площади, кражи сумок, **подмешивание веществ в напитки** в клубах Старого города и ситуативные преступления против автомобилей, такие как ограбления после прокола шин, направленные на автомобили с иностранной регистрацией.

Краудсорсинговые опросы оценивают Братиславу как город с в целом низким уровнем преступности, при этом опасения по поводу нападений и уличных ограблений находятся в самом низу шкалы, однако показатели воспринимаемой **коррупции и взяточничества** оказываются заметно высокими — это несоответствие между риском для личной безопасности на улицах и доверием к институтам.

Карманники в **Старом городе** работают группами вокруг Главной площади, площади Гвездославова, рождественских ярмарок, на трамвайных маршрутах до главного вокзала и рядом с крупными отелями; они используют такие отвлекающие маневры, как уличные представления, домашние животные или инсценированные ссоры, выхватывая телефоны и кошельки из сумок, оставленных на столиках в кафе или висящих на спинках стульев.

В **Старом городе Братиславы карманники** работают парами или группами и используют отвлекающие маневры — уличных музыкантов,

сбор подписей, толкотню в трамваях — чтобы вытаскивать телефоны, кошельки и паспорта из карманов и открытых сумок; храните ценности в **передних карманах или сумках на молнии** и никогда не оставляйте сумки без присмотра на стульях в кафе или на полу в ресторанах.

Люди в штатском на **площади Гвездославова**, пешеходной части Лауринской улицы и у входа в Братиславский град на Замочной улице подходят к туристам, утверждая, что они полицейские, проверяющие наличие фальшивых купюр; они демонстрируют жетон и работают парами, где один отвлекает, пока другой незаметно прячет наличные — настоящие словацкие полицейские никогда не проводят уличные проверки кошельков иностранных посетителей.

Нелицензированные водители на **Главном вокзале**, в зале прилета аэропорта и в местах ночной жизни Старого города называют фиксированные тарифы, в несколько раз превышающие официальный тариф, утверждают, что счетчик сломан, или вообще отказываются его использовать; поездки через приложения показывают правильную стоимость заранее и позволяют избежать ловушки с торгом.

Словацкое законодательство требует, чтобы **официально лицензированные такси** размещали свои лицензии и тарифы на автомобиле; остановка немаркированных машин на улице, особенно ночью или возле главного железнодорожного вокзала, подвергает пассажиров риску завышенных тарифов — вместо этого заказывайте поездку через отель, ресторан или приложение для вызова.

Мошенники нацеливаются на автомобили с иностранной регистрацией, прокалывая шину на заправочной станции, а затем предлагая помощь и крадя багаж или сам автомобиль, пока водитель отвлечен; заправляйтесь на **хорошо освещенных заправочных станциях с персоналом**, запирайте багажник и отказывайтесь от помощи незнакомых прохожих.

В барах Старого города рядом с **площадью Гвездославова** и улицей Обходной дружелюбные незнакомцы заманивают туристов в подвальные заведения без вывесок и без меню на виду; после нескольких напитков счет оказывается завышенным в пять-десять раз, и охрана сопровождает клиента к банкомату, чтобы снять наличные на месте.

Клубы и бары **Старого города** в районе пешеходной зоны завышают цены для посетителей и подмешивают вещества в напитки; проверяйте

цены в меню перед заказом, отказывайтесь от угощений от незнакомцев и не оставляйте напитки без присмотра.

Распитие алкоголя на улице в **Старом городе Братиславы** является правонарушением, караемым штрафом; носите открытые напитки только внутри лицензированных заведений или в четко разрешенных общественных местах.

Частные **обменные пункты** на туристических улицах в Старом городе Братиславы рекламируют привлекательные предложения, но применяют скрытые комиссии и махинации с округлением, иногда выдавая лишь малую часть ожидаемой суммы; использование банкоматов внутри отделений крупных словацких банков полностью позволяет избежать этой практики.

Существует задокументированный риск **подсыпания веществ в напитки** и краж в клубах вдоль пешеходной зоны Старого города, при этом посетителям иногда выставляют грабительские счета после того, как в их напиток что-то подмешали; неотлучное нахождение напитка в поле зрения и отказ от любых напитков, предложенных незнакомцами, является стандартной мерой защиты.

На **Главном вокзале** и железнодорожной станции Петржалка похитители сумок перерезают ремешки в многолюдных местах и растворяются в толпе, как правило, нацеливаясь на только что прибывших пассажиров, незнакомых с планировкой вокзала.

Петржалка, крупнейший жилой массив Братиславы, масштабный жилой комплекс из панельных домов 1970-х годов за Дунаем, отмечается как в данных региональной полиции, так и в гидах для экспатов и местных жителей по причине самого высокого уровня краж в городе; конкретные микрорайоны, называемые более опасными в ночное время, включают **Луки** (карманные кражи возле торгового центра Aupark), Дворы, Копчаны и **Юраёв Двор**, последний упоминается в связи с зарегистрированными нападениями, связанными с бандами.

Вракуня, периферийный восточный жилой район, неоднократно отмечается как район с самым высоким уровнем насильственных преступлений в Братиславе; упоминается из-за большого цыганского населения, проблем, связанных с наркотиками, и плохого уличного освещения в темное время суток, при этом гиды для местных жителей не

рекомендуют ночные посещения и предупреждают о необходимости не оставлять ценные вещи в автомобилях.

Обходна, центральная улица с барами, была названа самым часто упоминаемым небезопасным местом в опросе читателей Denník N 2025 года, охватившем более 700 жителей Братиславы; отмечается из-за шумных ночных толп, особенно по выходным, а также карманных краж и столкновений между нетрезвыми посетителями.

Трнавске Мыто, оживленная транспортная развязка и привокзальная площадь возле железнодорожного вокзала Нове Место, была отмечена в том же опросе Denník N и в данных полиции; жители сообщают о случаях открытых инъекций наркотиков в дневное время, громких выяснениях отношений, а также о том, что примерно каждое пятое нападение в Братиславе в выходные происходит именно здесь.

Паричкова, короткая улица рядом с торговым центром и автовокзалом **Нивы**, отмечается жителями из-за организованных групп наркоманов и воров, которые воруют товары из магазинов Нивы, сдают их в ближайший ломбард и покупают наркотики у дилера за углом.

Каменне Наместие, центральная площадь, заняла второе место в опросе читателей Denník N 2025 года о небезопасных местах Братиславы; жители чаще всего упоминали о столкновениях с бездомными, наркоманами, кажущемся бездействии полиции в отношении краж и плохо освещенных углах.

Жилой массив **500 Бытов** рядом с торговым центром и автовокзалом **Нивы** стал местом, где жители впервые подняли вопросы общественной безопасности, примерно за год до опроса Denník N; отмечается из-за использованных шприцев на детских площадках и частых дневных столкновений с наркоманами, что побудило мэра города публично заявить о том, что чувство безопасности на улицах Братиславы исчезает.

Компании по прокату автомобилей и другие поставщики услуг иногда просят туристов оставить свой **паспорт** в качестве залога за автомобиль; туристические рекомендации советуют отказываться и предлагать вместо этого ксерокопию или удостоверение личности, так как утеря паспорта создает серьезные консульские проблемы.