

NÁPOJOVÝ LÍSTEK



STAROPLZENECKÁ

RESTAURACE

Staroplzenecká restaurace pod Radyní

Vstupujete do kulinářského ráje, jenž prošel v měsících 10/2016 - 01/2017 celkovou rekonstrukcí, jejímž cílem bylo zachovat vzhled a ráz původní restaurace, která byla prvním zákazníkům otevřena již před dvěma staletími.

Název Staroplzenecká restaurace pod Radyní odkazuje rovněž na zavedenou tradici Staroplzenecké restaurace provozované po dobu 9 let na zdejším náměstí. Ta si získala oblibu převážně díky vysoké kvalitě pokrmů a profesionální obsluze. Tento standard se Vám budeme snažit poskytnout i zde. K dispozici Vám bude 50 míst v restauraci a 44 míst ve velkém salonku, který se dá pohodlně propojit s menším salonkem o kapacitě 24 míst. Prostor salonků pojme celkem 85 osob a je tedy maximálně vhodný pro uspořádání svateb, školení či jiných společenských akcí. V případě potřeby jsme pro Vás schopni zajistit videoprojekci. Nelze opomenout ani útulnou předzahrádku, která pojme přibližně 100 osob.

Náš personál má bohaté zkušenosti s přípravou rautů a nejrůznějších oslav, proto Vám nabízíme i cateringové služby nadstandardní úrovně. Při přípravě veškerých pokrmů klademe důraz na kvalitu surovin, řada jich pochází z regionálních zdrojů. V nápojovém lístku proto nemůže chybět široká nabídka plzeňských piv či místních vín značky BOHEMIA SEKT, s.r.o. Milovníky něčeho ostřejšího jistě zaujme sortiment společnosti STOCK Plzeň-Božkov s.r.o.

Prostředí pensionu i restaurace je nekuřácké. Pro malé hosty je zde k dispozici dětský koutek i pestrá nabídka jídel. Vychovaní pejsci k nám mají rovněž dveře otevřené. Pro hosty, kteří chtějí objevovat krásy okolní přírody nebo zde jen přenocovat na služební cestě, nabízíme ubytování v osmi útulných pokojích našeho pensionu o kapacitě celkem 23 lůžek. K dispozici jsou dvou, tří a čtyřlůžkové pokoje, každý s vlastním sociálním zařízením. www.pension-podradyni.com. V těsné blízkosti restaurace naleznete komfortní parkovací místa, nespornou výhodou je i snadná dostupnost veřejné dopravy. Autobusová linka MHD č. 51 má svou zastávku jen pár metrů od naší restaurace a o přibližně 300 m dále naleznete vlakové nádraží.

Turisticky zajímavé okolí Starého Plzeňce reprezentuje zejména zřícenina hradu Radyně, rotunda sv. Petra a Pavla, dále zámky Kozel, Nebílovy či Štěnovice. Historické centrum krajského města Plzně je pak vzdálené jen 20 minut autem. Všechny zmíněné cíle můžete snadno objevovat protřednictvím mnoha cyklotras.

Děkujeme za Vaši návštěvu a věříme, že se k nám budete rádi vracet.

Může stejné pivo chutnat pokaždé jinak? Čepování může ovlivnit charakter pěny, říz a teplotu piva



NADVAKRÁT

Nejčastější způsob čepování, při němž se nejprve načepuje vysoká pěna a pod ní se na druhý zátah načepuje doplňující pivo.



HLADINKA

Jde o rychlý způsob čepování, kdy je pivo načepováno na jeden zátah. Pivo si zachovává jedinečný říz a čerstvost.



ŠNYT

Druh čepování používaný při degustacích, kdy je naplněna pouze část sklenice. Má bohatou pěnu a jemnější říz.



MLÍKO

Do sklenice je načepována pouze pěna, pivo tak má nízký obsah oxidu uhličitého a je tak jemnější. Kouzlo se projeví, je-li vypito ihned po načepování.



ČOCHTAN

Do sklenice je načepováno pouze pivo bez pěny. Pivo má vyšší říz, avšak kvůli absenci pěny rychleji oxiduje, a proto je nejlepší ho vypít rychle po načepování.

ČEPOVANÁ PIVA

Pilsner Urquell ležák

Zažijte originalitu chuti českého národního bohatství



0,48 l 59 Kč

0,28 l 45 Kč

Pilsner Urquell hladinka

0,48 l 59 Kč

Pilsner Urquell šnyt

0,28 l 45 Kč

Gambrinus Nepasterizovaný 10°

Přirozená chuť živého piva díky mikrofiltraci



VYZKOUŠEJTE

0,48 l 38 Kč

0,28 l 32 Kč

Velkopopovický Kozel Černý

Jemně nasládlá karamelová chuť díky použití několika druhů pečlivě připravených sladů



0,48 l 47 Kč

0,28 l 35 Kč

Gambrinus nefiltrovaný ležák

Pivo mimořádně plné chuti díky vysokému obsahu pivovarských kvasinek



VYZKOUŠEJTE

0,48 l 51 Kč

0,28 l 35 Kč

Speciál z Volby sládků Každý měsíc nové pivo na čepu!

Zeptejte se obsluhy na nabídku tohoto měsíce.

VYZKOUŠEJTE

0,38 l

Řezané pivo - Pilsner Urquell ležák + Kozel černý

Spojení hořkosti světlého piva a karamelové chuti tmavého piva

0,48 l 59 Kč

0,28 l 45 Kč

Birell Pomelo & Grep

Nejoblíbenější nealkoholické pivo, které díky speciálnímu druhu kvasinek zaručuje pravou chuť piva

0,48 l 53 Kč

0,28 l 39 Kč

LAHVOVÁ PIVA

Birell Světlý / Polotmavý

Osvěžující kombinace chmelové hořkosti a chuti karamelových sladů.

0,33 l 49 Kč

Frisco (brusinka, jablko)

0,33 l 49 Kč

OSVĚŽUJÍCÍ DRINKY

Oranžáda 0,75 l	
<i>pomerančová limonáda s kousky pomeranče, ledem a kapkou grenadiny</i>	119 Kč
Citronáda 0,75 l	
<i>citrónová limonáda s kousky limetky, ledem a kapkou citronového sirupu</i>	119 Kč
Domácí limo 0,5 l - dle nabídky	75 Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,25 l Pepsi, Pepsi bez kalorií	51 Kč
0,33 l Mattoni	39 Kč
<i>jemně perlivá / neperlivá</i>	
0,25 l Toma džus	55 Kč
<i>pomeranč / jablko / jahoda / černý rybíz</i>	
0,25 l Lipton Ice Tea	51 Kč
0,25 l 7 Up	51 Kč
0,25 l Mirinda	51 Kč
0,25 l Schweppes tonic	51 Kč
0,25 l Schweppes Ginger Ale	51 Kč
0,75 l MATTONI	89 Kč
0,25 l RedBull	79 Kč
0,1 l Točená limonáda	13 Kč

KOKTEJLY A MÍCHANÉ NÁPOJE

Cuba Libre 4 cl Havana blanco,	
<i>2 cl Lime juice, Pepsi, limetka</i>	139 Kč
Tequila Sunrise 4 cl Tequila silver,	
<i>2 cl Grenadina, pomerančový juice</i>	139 Kč
Sex on the beach	
<i>4 cl vodka, 2 cl broskvový sirup,</i>	139 Kč
<i>2 cl Grenadina, pomerančový juice</i>	
Mojito 4 cl bílý rum, máta,	
<i>limetková šťáva, třtinový cukr, soda</i>	139 Kč
0,2 l Aperol Spritz	139 Kč
Nealko Mojito	
<i>třtinový cukr, máta, limeta, soda</i>	99 Kč

SEKTY

Bohemia Sekt demi sec / brut	339 Kč
Bohemia Sekt demi sec rosé	339 Kč
Bohemia Sekt nealkoholický	339 Kč
Chateau Radyně extra brut	389 Kč
Bohemia Sekt Prestige brut	440 Kč

APERITIVY

10 cl Bohemia Sekt brut	55 Kč
10 cl Martini Extra Dry	55 Kč
4 cl Campari	55 Kč
4 cl Becherovka	49 Kč
4 cl L'OR Slivovice	59 Kč
4 cl L'OR Hruškovice	59 Kč
4 cl Medová Hruška (Prádelská)	59 Kč
4 cl Medová Slivovice (Prádelská)	59 Kč

ROZLÉVANÁ VÍNA

15 cl Pálava	69 Kč
<i>Vinařství Pavlov</i>	
15 cl Ryzlink Vlašský	69 Kč
<i>Vinařství Pavlov</i>	
15 cl Zweigeltrebe	69 Kč
<i>Habánské sklepy</i>	
15 cl Rulandské modré	69 Kč
<i>Vinařství Pavlov</i>	
0,5 l Vinný střík	79 Kč

Je možno poskytnout vodu z kohoutku
- džbánec 0,5 l s plátkem citronu **39 Kč**

KÁVA (7 g) A ČAJE

Espresso / Ristreto	50 Kč
Espresso lungo	50 Kč
Espresso doppio	79 Kč
Espresso bez kofeinu	50 Kč
Cappuccino	69 Kč
Caffe Latte	75 Kč
Ledová káva	79 Kč
Vídeňská káva	62 Kč
Alžírská káva	75 Kč
Turecká káva	50 Kč
Irská káva 2cl whisky	87 Kč
Tea House	55 Kč
Horká čokoláda	57 Kč
Mléko ke kávě	3 Kč
Med 1 ks	5 Kč

HORKÉ NÁPOJE

2 dcl Svařené víno	55 Kč
Grog 4 cl rum	55 Kč

DESTILÁTY (4 cl)

Fernet Stock <i>Originál</i>	45 Kč
Fernet Stock <i>Citrus</i>	45 Kč
Radyňský pivní likér <i>světlý</i>	45 Kč
Radyňský pivní likér <i>tmavý</i>	45 Kč
Jägermeister	69 Kč
Absinth	65 Kč

TEQUILA (4 cl)

Sombrero Negro <i>silver</i>	60 Kč
Sombrero Negro <i>gold</i>	60 Kč

GIN (4 cl)

South Bank	60 Kč
------------	-------

COGNAC (4 cl)

Martel V.S.O.P.	140 Kč
Metaxa *****	69 Kč

BOURBON A WHISKY (4 cl)

Tullamore Dew	65 Kč
Johnnie Walker Red	65 Kč
Jack Daniel's	70 Kč
Jack Daniel's Honey	70 Kč
Chivas Regal 12 let	90 Kč
Jameson	65 Kč

VODKA (4 cl)

Absolut vodka	60 Kč
Finlandia vodka	60 Kč

RUM (4 cl)

Božkov Tuzemský rum	45 Kč
Božkov rum speciál kávový	45 Kč
Božkov Republica Exclusive	59 Kč
Havana Club Anejo Blanco	59 Kč
Captain Morgan Spiced	59 Kč
Legendario Rum	95 Kč
Diplomatico Reserva Exclusiva	125 Kč

LIKÉRY (4 cl)

Vaječný likér Božkov	45 Kč
Griotte Božkov	45 Kč
Peprmint Božkov	45 Kč
Baileys	55 Kč

BÍLÉ VÍNO (0,75 l)

Ročníková odrůdová vína bílá

Rulandské šedé **370 Kč**

Vinařství Pavlov, Mikulovská podoblast, pozdní sběr. Barva vína je zlatá se zelenkavými odlesky. Vůně evokuje sladké citrusové plody a ananas. Chuť je široká a komplexní, s tóny tropického ovoce a dlouhým svěžím závěrem s dotekem minerality. Víno vynikne i se zaječí paštikou, pečenou drůbeží, grilovanými sladkovodními rybami, humrem či krevetami. Skvěle doplní pokrmy na bázi smetany a hub a polotvrdé sýry s mytou kůrou.

Pálava **390 Kč**

Vinařství Pavlov, Mikulovská podoblast, pozdní sběr. Světle žlutá barva, typicky odrůdová, jemně kořenitá vůně s tóny přezrálého exotického ovoce, medu a hroznů, velmi pěkná, šťavnatě sladká a zároveň kořenitá chuť. Doporučujeme k dezertům, ovocným salátům či k sýrům s ušlechtilou modrou plísní.

Tramín červený **360 Kč**

Víno Mikulov, Sommelier club, Mikulovská podoblast, pozdní sběr. Žlutě zlatavá barva, jemně kořenitá vůně připomínající růžové květy, bohatá, kořenitá vůně. Doporučujeme podávat k pikantním úpravám drůbeže či ryb, k asijské kuchyni.

Ryzlink rýnský **360 Kč**

Víno Mikulov, Sommelier club, Mikulovská podoblast, pozdní sběr. Světle zlatavá barva se zelenkavými odlesky, čistá vůně ovocného a květinového charakteru, středně plná chuť s pikantní kyselinkou. Doporučujeme podávat ke grilovaným rybám či k zeleninovým salátům s masem.

ČERVENÉ VÍNO (0,75 l)

Ročníková odrůdová vína červená

Cabernet Sauvignon **370 Kč**

Habánské sklepy, Velkopavlovická podoblast, pozdní sběr. Tmavě rubínová barva s černořibíčovými odlesky, vyzrálá vůně připomínající černorybízový džem a ostružiny, chuť je bohatá, vyvážená s měkkou tříslovinkou. Doporučujeme ke steakům, ke „šťavnatým“ úpravám hovězího masa či k sýrům s ušlechtilou bílou plísní.

Frankovka **380 Kč**

Habánské sklepy, Velkopavlovická podoblast, pozdní sběr. Vyšší, rubínová barva, bohatá ovocně kořenitá vůně s tóny lesních plodů, poměrně plná, jemně kořenitá chuť, která se bude v lahvi krásně vyvíjet. Doporučujeme podávat k masům na grilu, pečené pernaté zvěřině či k sýrům.

Cuvée 1614 **380 Kč**

Habánské sklepy, Oblast Morava, jakostní. Víno rubínové barvy s bohatou ovocnou vůní, v pozadí jemně kořenitě s nádechem dřeva. Chuť je středně plná s příjemnou kyselinkou. Doporučujeme k výraznějším úpravám vepřového, jemné úpravě zvěřiny či skopového, vynikající se sýry s ušlechtilou bílou plísní na povrchu.

Zweigeltrebe **420 Kč**

Habánské sklepy, Velkopavlovická podoblast, barrique, pozdní sběr. Tmavě červené víno, které díky zrání v sudech ze speciálního dubu získalo velmi bohatý buket. Zůstaly v něm zachovány výrazné ovocné složky, především aroma po přezrálých višních a červeném bobulovém ovoci doplněné vanilkovo-kouřovým tónem v závěru. V chuti je víno mohutného příjemného charakteru, doplněného v závěru sladkou vanilkou. Doporučujeme ke zvěřině, tmavým masům a zralým sýrům.

ODRŮDOVÁ JAKOSTNÍ / ZEMSKÁ VÍNA (0,75 L)

Pálava

330 Kč

Vinařství Pavlov. Vinařská oblast Morava. Polosuché bílé zemské víno. Poměrně mladá odrůda vyšlechtěná v roce 1977 ing. Josefem Veverkou z odrůd Tramín červený a Müller Thurgau. Světle žlutá barva, typicky odrůdová, jemně kořenitá vůně s tóny zralého exotického ovoce. Velmi pěkná a svěží chuť se zbytkovým cukrem v závěru. Vyniká v kombinaci s dezerty, saláty a sýry s modrou plísní uvnitř.

Ryzlink Vlašský

330 Kč

Vinařství Pavlov. Vinařská oblast Morava. Suché bílé zemské víno. Stará odrůda vína pocházející pravděpodobně z Francie. Světle žlutá barva se zelenými reflexy, výrazné aroma připomínající zelené ovoce s podtónem lučních květin, chuť je svěží, středně plná s ovocným charakterem a středně dlouhou dochutí. Skvěle doplňuje sladkovodní ryby nebo drůbež na grilu, dietní úpravy vepřového masa a saláty.

Rulandské modré

330 Kč

Vinařství Pavlov. Víno rubínové, sytě červené barvy, charakteristické výraznou ovocitou vůní připomínající přezrálé třešně. V chuti je jemné, vyrovnané až sametové s příjemnou tříslovinkou, která se zráním ještě zakulacuje. Doporučujeme k tmavým kořenitým masům a ke zvěřině. Výborně se hodí i k ušlechtilým plísňovým sýrům.

Zweigeltrebe

330 Kč

Habánské sklepy. Vinařská oblast Morava. Suché plné červené zemské víno. Odrůda révy vinné vyšlechtěná v roce 1922 v Rakousku dr. Zweigelttem z Frankovky a St. Laurent (Svatovavřínecké). Vyšší rubínová barva s fialovým nádechem, ovocně kořenitá vůně s tóny bobulového ovoce. Díky harmonické plnosti s hladkými tříslovinami je velmi příjemně pitelné. Toto víno skvěle doplňuje například steak s pepřovou omáčkou či pečené jehněčí na rozmarýnu.





www.staropltzenecka-restaurace.com