

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 Plzně 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. V centru Plzně naleznete i naši další restauraci U Malické Brány. Všechny zmíněné cíle můžete snadno objevovat prostřednictvím 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 45 Kč

0,28 l 29 Kč

Pilsner Urquell hladinka

0,48 l 45 Kč

Pilsner Urquell šnyt

0,28 l 30 Kč

Gambrinus Nepasterizovaný 10

Přirozená chuť živého piva díky mikrofiltraci



VYZKOUŠEJTE

0,48 l 30 Kč

0,28 l 22 Kč

Velkopopovický Kozel Černý

Jemně nasládlá karamelová chuť díky použití několika druhů pečlivě připravených sladů



0,48 l 36 Kč

0,28 l 24 Kč

Gambrinus nefiltrovaný ležák

Pivo mimořádně plné chuti díky vysokému obsahu pivovarských kvasinek



VYZKOUŠEJTE

0,48 l 38 Kč

0,28 l 25 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 45 Kč

0,28 l 29 Kč

Birell Světlý - nealkoholické pivo

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



0,48 l 36 Kč

0,28 l 25 Kč

LAHVOVÁ PIVA

Birell Polotmavý - nealkoholické pivo

Osvěžující kombinace chmelové hořkosti a chuti karamelových sladů.

0,33 l 34 Kč

Birell lahvový pomelo & grep - nealkoholické pivo

Příjemná hořkost chmelu mistrovsky doplněna o vyvážený poměr sladké chuti pomela a hořké chuti grepu.

0,33 l 34 Kč

Frisco (brusinka, černý rybíz)

0,33 l 39 Kč

Kingswood Original

0,4 l 39 Kč

OSVĚŽUJÍCÍ DRINKY (0,75 l)

Oranžáda <i>pomerančová limonáda s kousky pomeranče, ledem a kapkou grenadiny</i>	96 Kč
Citronáda <i>citrónová limonáda s kousky limetky, ledem a kapkou citronového sirupu</i>	96 Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,25 l Pepsi, Pepsi bez kalorií	39 Kč
0,33 l Mattoni <i>jemně perlivá / neperlivá</i>	35 Kč
0,25 l Toma džus <i>pomeranč / jablko / hruška / jahoda / černý rybíz / multivitamin</i>	41 Kč
0,25 l Lipton Ice Tea <i>green tea</i>	39 Kč
0,25 l 7 Up	39 Kč
0,25 l Mirinda	39 Kč
0,25 l Schweppes tonic	39 Kč
0,25 l Schweppes Ginger Ale	39 Kč
0,75 l MATTONI	79 Kč
0,25 l RedBull	67 Kč
0,4 l Točená limonáda	30 Kč

KOKTEJLY A MÍCHANÉ NÁPOJE

Cuba Libre <i>4 cl Havana blanco, 2 cl Lime juice, Coca Cola, limetka</i>	109 Kč
Tequila Sunrise <i>4 cl Tequila silver, 2 cl Grenadina, pomerančový juice</i>	109 Kč
Sex on the beach <i>4 cl vodka, 2 cl broskvový sirup, 2 cl Grenadina, pomerančový juice</i>	109 Kč
Mojito <i>4 cl bílý rum, máta, limetková šťáva, třtinový cukr, soda</i>	109 Kč
Nealko Mojito <i>třtinový cukr, máta, limeta, soda</i>	79 Kč

Je možno poskytnout vodu z kohoutku
- džbánek 0,5 l s plátkem citronu **29 Kč**

SEKTY

Bohemia Sekt demi sec / brut	296 Kč
Bohemia Sekt demi sec rosé	296 Kč
Bohemia Sekt nealkoholický	249 Kč
Chateau Radyně extra brut	349 Kč
Bohemia Sekt Prestige brut	410 Kč

APERITIVY

10 cl Bohemia Sekt brut	45 Kč
10 cl Martini Extra Dry	51 Kč
4 cl Campari	45 Kč
4 cl Becherovka	46 Kč
4 cl L'OR Slivovice	55 Kč
4 cl L'OR Hruškovice	55 Kč
4 cl Medová Hruška (Prádelská)	55 Kč
4 cl Medová Slivovice (Prádelská)	55 Kč

ROZLÉVANÁ VÍNA

15 cl Lambrusco dle nabídky	44 Kč
15 cl Pálava <i>Vinařství Pavlov</i>	48 Kč
15 cl Ryzlink Vlašský <i>Vinařství Pavlov</i>	48 Kč
15 cl Chateau Bzenec rosé <i>Chateau Bzenec</i>	48 Kč
15 cl Zweigeltrebe <i>Habánské sklepy</i>	48 Kč
15 cl Modrý Portugal <i>Chateau Bzenec</i>	48 Kč
0,5 l Vinný střík (0,2 bílé víno, 0,3 l Mattoni natura jemně perlivá)	48 Kč
4 cl Portské víno <i>Royal Oporto Ruby White</i>	42 Kč

KÁVA (7 g) A ČAJE

Espresso / Ristreto	39 Kč
Espresso lungo	39 Kč
Espresso doppio	65 Kč
Espresso bez kofeinu	39 Kč
Cappuccino	53 Kč
Caffe Latte	55 Kč
Ledová káva	59 Kč
Vídeňská káva	48 Kč
Alžírská káva	59 Kč
Turecká káva	39 Kč
Irská káva 2cl whisky	66 Kč
Čaj černý, zelený, ovocný	27 Kč
Čaj exclusive černý, zelený, ovocný	49 Kč
Horká čokoláda	45 Kč
Mléko ke kávě	3 Kč
Med 1 ks	5 Kč

HORKÉ NÁPOJE

2 dcl Svařené víno	44 Kč
Grog 4 cl rum	44 Kč

DESTILÁTY (4 cl)

Fernet Stock <i>Originál</i>	40 Kč
Fernet Stock <i>Citrus</i>	40 Kč
Radyňský pivní likér <i>světlý</i>	40 Kč
Radyňský pivní likér <i>tmavý</i>	40 Kč
Jägermeister	50 Kč
Absinth	60 Kč

TEQUILA (4 cl)

Sombrero Negro <i>silver</i>	55 Kč
Sombrero Negro <i>gold</i>	55 Kč

GIN (4 cl)

South Bank	50 Kč
------------	-------

COGNAC (4 cl)

Martel V.S.O.P.	132 Kč
Metaxa *****	69 Kč

BOURBON A WHISKY (4 cl)

Tullamore Dew	60 Kč
Johnnie Walker Red	60 Kč
Jack Daniel's	65 Kč
Jack Daniel's Honey	65 Kč
Chivas Regal 12 let	90 Kč
Jameson	60 Kč

VODKA (4 cl)

Amundsen vodka	40 Kč
Amundsen (<i>ochucené dle nabídky</i>)	40 Kč
Absolut vodka	50 Kč
Finlanda vodka	50 Kč

RUM (4 cl)

Božkov Tuzemský rum	40 Kč
Božkov rum speciál kávový	40 Kč
Božkov Republica Exclusive	45 Kč
Havana Club Anejo Blanco	49 Kč
Captain Morgan Spiced	49 Kč
Legendario Rum	89 Kč
Diplomatico Reserva Exclusiva	119 Kč

LIKÉRY (4 cl)

Vaječný likér Božkov	32 Kč
Griotte Božkov	32 Kč
Pepermint Božkov	40 Kč
Baileys	47 Kč

BÍLÉ VÍNO (0,75 l)

Ročníková odrůdová vína bílá

Rulandské šedé **360 Kč**

Vinařství Pavlov, Mikulovská podoblast, pozdní sběr. Barva vína je zlatá se zelenavými 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 **380 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 plísni.

Tramín červený **310 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 **310 Kč**

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

Chardonnay **360 Kč**

Habánské sklepy, Mikulovská podoblast, kabinet. Zlatožluté víno, vůně je široká s jemným ovocným charakterem připomínající žlutý, kořenitý ananas. V chuti zaujme svěží dojem v harmonii se silným a ovocným projevem. Doporučujeme podávat k jemnějším úpravám mořských ryb a plodů.

ČERVENÉ VÍNO (0,75 l)

Ročníková odrůdová vína červená

Cabernet Sauvignon **340 Kč**

Habánské sklepy, Velkopavlovická podoblast, pozdní sběr. Tmavě rubínová barva s černořubínovými 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 plísni.

Frankovka **360 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 **340 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 plísni na povrchu.

Zweigeltrebe **410 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.

Rulandské modré **340 Kč**

Víno Mikulov, Sommelier club, Velkopavlovická podoblast, barrique, pozdní sběr. Alkohol 13 %, cukr 0,4 g/l, kyselina 5,1 g/l Krásná rubínová barva se světlým meniskem. Elegantní vůně s tóny lesního ovoce, hořké čokolády, v pozadí jemný nádech kouře a vanilky. Chuť je šťavnatá, středně plná s příjemnou tříslovinkou a delší perzistencí s patrnou stopou divokého koření. Doporučujeme podávat ke steakům v nepříliš pikantní úpravě, pečenému vepřovému či hovězímu masu a k sýrům s ušlechtilou bílou plísni.

ODRŮDOVÁ JAKOSTNÍ / ZEMSKÁ VÍNA (0,75 L)

Pálava

240 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

240 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 bílé

240 Kč

Habánské sklepy. Rulandské bílé (také Pinot blanc) se u nás pěstovalo již za vlády Karla IV. Toto víno je světle žluté barvy, ve vůni s typickou chlebovinkou, někdy až mandlovým nádechem. U mladého vína je výraznější kyselinka, jež však delším zráním zjemní. Velmi dobře se hodí k výraznější úpravě vepřového i hovězího masa, velmi chutná s uzeným masem a také k měkkým sýrům s bílou plísní.

Chateau Bzenec rosé

240 Kč

Chateau Bzenec. Víno krásné lososové barvy, vyznačuje se svěží a delikátní vůní připomínající lesní ovoce a dokonale osvěžující a harmonickou chutí.

Modrý Portugal

240 Kč

Chateau Bzenec. Víno rubínové, sytě červené barvy, charakteristické výraznou ovocitou vůní připomínající přezrálé třešně. V chuti je jemné, vyrovnané až sametové s příjemnou tříslovinou, která se zráním ještě zakulacuje. Tento vynikající Portugal doporučujeme k tmavým kořenitým masům a ke zvěřině. Výborně se hodí i k ušlechtilým plísňovým sýrům.

Zweigeltrebe

240 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.staroplzenecka-restaurace.com