

NÁPOJOVÝ LÍSTEK



RESTAURANT

U Malické brány

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.

ČEPOVANÉ PIVO

Pilsner Urquell ležák

Zažijte originalitu chuti českého národního bohatství



0,48 l | 47 Kč

0,28 l | 33 Kč

Pilsner Urquell hladinka

0,48 l | 47 Kč

Pilsner Urquell šnyt

0,28 l | 33 Kč

Gambrinus nefiltrovaný ležák

Pivo mimořádně plné chuti díky vysokému obsahu pivovarských kvasinek



0,48 l | 42 Kč

VYZKOUŠEJTE

0,28 l | 30 Kč

Master 18 Tmavý

Čtyřsladový pivní speciál plné karamelové chuti s vyšší hořkostí, je vhodný jako digestiv nebo dezert

SPECIÁL

0,38 l | 47 Kč

Kingswood - čepovaný na led

Osvěžující, jemně perlivý, alkoholický nápoj vyráběný řízeným kvašením jablečného moštu.

0,38 l | 47 Kč

Volba sládků

Každý měsíc limitovaná edice - info u obsluhy

VYZKOUŠEJTE
SPECIÁL

0,38 l

Birell Světlý, nealkoholické pivo

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

0,48 l | 43 Kč

0,28 l | 29 Kč

Řezané pivo

Pilsner Urquell ležák + Master 18 Tmavý

0,48 l | 53 Kč

0,28 l | 35 Kč

Birell lahvový

polotmavý / pomelo & grep

0,33 l | 35 Kč

OSVĚŽUJÍCÍ DRINKY (0,75 l)

Oranžáda <i>pomerančová limonáda s kousky pomeranče, ledem a kapkou grenadiny</i>	95 Kč
Citronáda <i>citrónová limonáda s kousky citronu, ledem a kapkou citronového sirupu</i>	95 Kč

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

0,25 l Pepsi, Pepsi bez kalorií	41 Kč
0,33 l Mattoni <i>jemně perlivá / neperlivá</i>	35 Kč
0,25 l Toma džus <i>pomeranč / jablko / hruška / jahoda / černý rybíz / multivitamín</i>	42 Kč
0,25 l Lipton Ice Tea <i>green tea / černý broskvový</i>	42 Kč
0,25 l 7 Up	41 Kč
0,25 l Mirinda	41 Kč
0,25 l Schweppes tonic	41 Kč
0,25 l Schweppes Ginger Ale	41 Kč
0,75 l MATTONI	79 Kč
0,25 l RedBull	69 Kč

KOKTEJLY A MÍCHANÉ NÁPOJE

Tequila Sunrise <i>4 cl Tequila silver, 2 cl Grenadina, pomerančový juice</i>	125 Kč
Sex on the beach <i>4 cl vodka, 2 cl broskvový sirup, 2 cl Grenadina, pomerančový juice</i>	125 Kč
Cuba Libre <i>4 cl Havana blanco, 2 cl Lime juice, Pepsi, limetka</i>	125 Kč

Je možno poskytnout vodu z kohoutku - džbáněk 0,5 l s plátkem citrusu **30 Kč**

SEKTY

Bohemia Sekt <i>demi sec / brut</i>	290 Kč
Bohemia Sekt <i>demi sec rosé</i>	290 Kč
Bohemia Sekt <i>nealkoholický</i>	260 Kč
Chateau Radyně <i>extra brut</i>	390 Kč
Bohemia Sekt Prestige <i>brut</i>	430 Kč
Louis Girardot <i>brut</i>	840 Kč

APERITIVY

10 cl Bohemia Sekt <i>brut</i>	49 Kč
10 cl Cinzano Bianco	55 Kč
10 cl Martini Extra Dry	55 Kč
4 cl Campari	55 Kč
4 cl Becherovka / Lemond	50 Kč
4 cl Slivovice/Hruškovice Prádelská	59 Kč
4 cl Slivovice barrique Prádelská	115 Kč

ROZLÉVANÁ VÍNA

15 cl Lambrusco <i>dle nabídky</i>	47 Kč
15 cl Pálava <i>Vinařství Pavlov</i>	58 Kč
15 cl Ryzlink Vlašský <i>Vinařství Pavlov</i>	58 Kč
15 cl Chateau Bzenec rosé <i>odrůda Frankovka</i>	58 Kč
15 cl Zweigeltrebe <i>Habánské sklepy</i>	58 Kč
15 cl Modrý Portugal <i>Chateau Bzenec</i>	58 Kč
4 cl Portské víno <i>Royal Oporto Ruby</i>	55 Kč

BÍLÉ VÍNO (0,75 l)**Ročníková odrůdová vína bílá****Rulandské šedé 380 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 410 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 320 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 320 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 380 Kč

Habánské sklepy, Mikulovská podoblast, pozdní sběr. 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 plísní.

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, pozdní sběr. 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.

Rulandské modré 340 Kč

Víno Mikulov, Sommelier club, Velkopavlovická podoblast, 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. 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 plísní.

ODRŮDOVÁ JAKOSTNÍ VÍNA (0,75 l)

Pálava

249 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

249 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.

Veltlínské zelené

249 Kč

Habánské sklepy. Vinařská oblast Morava. Suché bílé zemské víno. Odrůda s kořeny ve Starém Římě, známá také jako Grüner Veltliner. Nižší zlatavá barva, svěží ovocná vůně s decentními tóny mandlí. Chuť je lehká, harmonická, se svěžím závěrem. Hodí se k výraznějším úpravám vepřového a hovězího masa, uzenému masu či sýrům s bílou plísní.

Chateau Bzenec rosé

249 Kč

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

Modrý Portugal

249 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

249 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.



KAFE (7 g) A ČAJE

Espresso / Ristreto	43 KČ
Espresso lungo	43 KČ
Espresso doppio	69 KČ
Cappuccino	57 KČ
Caffe Latte	62 KČ
Ledová káva	69 KČ
Vídeňská káva	55 KČ
Alžírská káva	69 KČ
Turecká káva	42 KČ
Irská káva 2cl whisky	75 KČ
Čaj dle nabídky	45 KČ
Horká čokoláda	49 KČ
Mléko ke kávě	3 KČ
Šlehačka 20 g	8 KČ
Med 1 ks	5 KČ

HORKÉ NÁPOJE

0,2 l Kingswood – horký <small>A1c</small> <i>Horká zimní varianta jablečného cideru</i>	47 KČ
2 dcl Svařené víno	47 KČ
Grog 4 cl rum	47 KČ

DESTILÁTY (4 cl)

Fernet Stock <i>Originál / Z-Generation / Citrus</i>	47 KČ
Amundsen <i>(ochucené dle nabídky)</i>	50 KČ
Jägermeister	60 KČ
Absinth	65 KČ

TEQUILA (4 cl)

Sombrero Negro <i>silver /gold</i>	55 KČ
------------------------------------	--------------

GIN (4 cl)

South Bank	55 KČ
------------	--------------

COGNAC (4 cl)

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

BOURBON A WHISKY (4 cl)

Tullamore Dew	65 KČ
Johnnie Walker Red	60 KČ
Jack Daniel's	75 KČ
Jack Daniel's Honey, Fire	75 KČ
Chivas Regal 12 let	90 KČ
Jameson	65 KČ

VODKA (4 cl)

Amundsen vodka	50 KČ
Absolut vodka	55 KČ
Finlandia vodka	50 KČ

RUM (4 cl)

Božkov Tuzemský rum	43 KČ
Božkov Republica Exclusive	59 KČ
Havana Club Anejo Blanco	49 KČ
Captain Morgan Spiced	55 KČ
Diplomatico Reserva Exclusiva	129 KČ
Legendario	95 KČ

LIKÉRY (4 cl)

Vaječný likér Božkov	36 KČ
Griotte Božkov	36 KČ
Pepermint Božkov	45 KČ
Baileys	59 KČ



Tento podnik prošel kompletní rekonstrukcí, ale byly zde zachovány historické prvky tohoto jedinečného domu. Tento dům je jediný v Plzni, kterému byla obnovena renesanční fasáda, takzvaná sgrafitová omítka.

Restaurant U Malické brány láká na kvalitu a zážitkovou gastronomii reprezentovanou klasickou českou kuchyní. Ve sklenkách a sklenicích pak nemůže chybět nabídka z portfolia Bohemia Sektu s.r.o., Plzeňského Prazdroje a.s. a Stock Plzeň s.r.o. Čepuje se tu nefiltrovaný ležák Gambrinus, Prazdroj 12° a Master 18° černý.

Celková kapacita Restaurace je 97 míst a v letních měsících láká k posezení venkovní zahrádka pro cca 60 osob. Přední část restaurace je rozdělena na dvě sekce, které spojují krásné klenby s prostorem baru celkový počet 57 míst. Zadní část restaurace má kapacitu 35 míst a je možno jej propojit s venkovní terasou.

V blízkosti restaurace je parkovací dům Rychtářka a jen pár metrů přes lávku směr do centra Náměstí republiky je náš restaurant U MALICKÉ BRÁNY.

Zajišťuje svatební hostiny, rodinné oslavy, promoce, firemní večírky, pohřby, rauty i cateringové služby.

Otevírací doba	po – čt	10.30 – 23.00
	pá	10.30 – 01.00
	so	11.00 – 01.00
	ne	11.00 – 22.00

*Patba kartou • Bezbariérový vstup
Informace o alergenech na vyžádání u obsluhy.*



www.umalickebrany.cz