

POLEDNÍ MENU

(Každý pracovní den 11:30 – 14:00 hodin)

Polévka / Polévka k hlavnímu jídlu nebo Tipu šéfkuchaře
Hlavní chod
Tip šéfkuchaře

60 Kč / 40 Kč
195 Kč
225 Kč

PONDĚLÍ | 19.5.2025

1 por. Květákový krém, lanýžový olej ^(7,9)
150 g Vepřová krkovice sous – vide, máslový kuskus, tymiánová omáčka ^(7,9,10)
180 g Pečené kuřecí stehno, bramborové pyré, okurkový salát, polníček ⁽⁷⁾
220 g **VEG** Carpaccio z masových tomatů, mozzarella, rukola, toust, bazalkové pesto ^(1,3,7)
250 g **TIP** Italské krémové rizoto s baby špenátem, filírovaný flank steak, papriková sláma ^(2,7,9)

ÚTERÝ | 20.5.2025

1 por. Hovězí vývar s nudlemi, mačkaná kořenová zelenina, libeček ^(1,3,7,9)
1 ks Schiacciata plněná grilovaným kuřecím prsem marinovaným v jogurtu, karamelizovaná cibule, modrý sýr, rajče, bramborové hranolky, ochucená majonéza ^(1,3,7)
250 g Špagety s telecím ragú, hobliny Grana Padano ^(1,3,7,9)
150 g **VEG** Guláš ze sójových kostek, karlovarský knedlík, červená cibulka s chilli ^(1,3,6,7,9)
120 g **TIP** Lehce pikantní asijský salát s hovězími nudličkami, ledový salát, koriandr, sezam ^(6,11)

Středa

1 por. Hrachová polévka s párkem ⁽⁹⁾
150 g Plněný paprikový lusk mletým masem, rajská omáčka, dušená basmati rýže ^(1,3,9)
Grill:
150 g Filátka z mahi mahi, citronová omáčka ^(4,7)
150 g **VEG** Lilek Sorento zapečený mozzarellou, bazalkové pesto ⁽⁷⁾
150 g **TIP** Vepřová pečeně z plemene Duroc sous-vide, omáčka z hrubo zrnné hořčice ^(9,10)

Příloha: Pečené bramborové soudky, marinovaný frisee salát ⁽⁻⁾

ČTVRTEK | 22.5.2025

1 por. Polévka z uzených vepřových žeber, kroupy, mačkaná zelenina ^(1,9)
150 g Hovězí cikánská pečeně, dušená rýže, restované barevné papriky ^(1,3,7,9)
170 g Staročeská sekaná se špekem, bramborová kaše, kyselá okurka, polníček ^(1,3,6,7)
250 g **VEG** Trhané salátové listy, pěna z kozího sýra, malinová emulze, rajčata, opečený toust ^(1,3,7)
150 g **TIP** Grilované medailonky z kuřecích prsou zapečené raclettem, šťouchané brambory, kuřecí juice ^(7,9,10)

PÁTEK | 23.5.2025

1 por. Italská zeleninová polévka „Ribollita“ krutony, parmazán ^(1,3,7,9)
150 g Kuřecí stehenní řízek v cornflakes, vařené brambory, máslo pažitka, rajčatový salát ^(3,7)
150 g Vepřová roláda s masovou fáší, smetanové krupeto s houbami, polníček ^(1,7,9)
250 g **VEG** Caesar salát s hoblinami Grand Biraghi, krutony ^(1,3,4,7)
150 g **TIP** Filátka z tilápie v bylinkách, zeleninový kus-kus, bylinková omáčka ^(1,3,4,7,9)

BACKSTAGE BAR  RESTAURANT

ALERGENY / (1) lepek (2) koryšci (3) vejce (4) ryby (5) arašidy (6) sója (7) mléko (8) skořápkové plody (9) celer (10) hořčice (11) sezam (12) siřičitany (13) včelí bob (14) měkkýši (+) bez lepku

LUNCH MENU

(Every working day 11:30 a.m. - 2:00 p.m.)

Soup / Soup with main course or Chef's tip
Main course
Chef's tip

CZK 60 / CZK 40
CZK 195
CZK 225

MONDAY | 19.5.2025

1 pc Cauliflower cream soup, truffle oil (7,9)
150 g Pork neck sous-vide, butter couscous, thyme sauce (7,9,10)
180 g Roasted chicken leg, mashed potatoes, cucumber salad, lamb's lettuce (7)
220 g **VEG** Carpaccio of beef tomatoes, mozzarella, arugula, toast, basil pesto (1,3,7)
250 g **TIP** Italian creamy risotto with baby spinach, sliced flank steak, paprika straw (2,7,9)

TUESDAY | 20.5.2025

1 pc Beef broth with noodles, mashed root vegetables, lovage (1,3,7,9)
1 pc Stacciatta filled with grilled chicken breast marinated in yogurt, caramelized onion, blue cheese, tomato, French fries, seasoned mayo (1,3,7)
250 g Spaghetti with veal ragout, Grana Padano shavings (1,3,7,9)
150 g **VEG** Soy chunk goulash, Karlovy Vary dumpling, red onion with chili (1,3,6,7,9)
120 g **TIP** Lightly spicy Asian salad with beef strips, iceberg lettuce, coriander, sesame (6,11)

WEDNESDAY | 21.5.2025

1 pc Pea soup with sausage (9)
150 g Stuffed bell pepper with minced meat, tomato sauce, steamed basmati rice (1,3,9)
Grill:
150 g Mahi-mahi fillet, lemon sauce (4,7)
150 g **VEG** Sorento eggplant baked with mozzarella, basil pesto (7)
150 g **TIP** Duroc pork roast sous-vide, wholegrain mustard sauce (9,10)

Side: Roasted potato barrels, marinated frisée salad (-)

THURSDAY | 22.5.2025

1 pc Smoked pork rib soup with barley, mashed vegetables (1,9)
150 g Hungarian-style beef roast, steamed rice, sautéed colourful peppers (1,3,7,9)
170 g Traditional Czech meatloaf with bacon, mashed potatoes, pickled cucumber, lamb's lettuce (1,3,6,7)
250 g **VEG** Torn salad leaves, goat cheese mousse, raspberry emulsion, tomatoes, toasted bread (1,3,7)
150 g **TIP** Grilled chicken breast medallions with Raclette, mashed potatoes, chicken jus (7,9,10)

FRIDAY | 23.5.2025

1 pc Italian vegetable soup "Ribollita" with croutons, parmesan (1,3,7,9)
150 g Chicken thigh schnitzel in cornflakes, boiled potatoes, butter & chives, tomato salad (3,7)
150 g Pork roulade with meat filling, creamy barley with mushrooms, lamb's lettuce (1,7,9)
250 g **VEG** Caesar salad with Grand Biraghi shavings, croutons (1,3,4,7)
150 g **TIP** Herb-crusted tilapia fillet, vegetable couscous, herb sauce (1,3,4,7,9)

BACKSTAGE BAR  RESTAURANT

ALLERGENS / (1) gluten (2) shellfish (3) eggs (4) fish (5) peanuts (6) soy (7) milk (8) nuts (9) celery (10) mustard (11) sesame (12) sulfites (13) lupine (14) molluscs (L) gluten-free