

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 | 9.3. 2026

1 por. Zelná polévka s klobásou ^(1,3,7)

150 g Kuřecí prso s broskví zapečené sýrem, smažené bramborové hranolky, kuřecí jus ^(7,9)

150 g Vepřové výpečky plněné v bramborovém knedlíku, pyré z červeného zelí, křupavá vídeňská cibule ^(1,3,7,9)

250 g **VEG** Zeleninové lečo s vejcem upraveným sous-vide, náš chléb ^(1,3,7)

1 ks **TIP** Pečený pstruh v celku, konfitované brambory v másle, holandská omáčka ^(3,4,7)

ÚTERÝ | 10.3. 2026

1 por. Dvojitý hovězí vývar, mačkaná kořenová zelenina, játrové knedlíčky ^(1,3,9)

150 g Vepřový Katův šleh s mini bramboráky, pórková sláma ^(1,3,6,9)

150 g Pečené pštroší vejce, bramborové pyré, fermentované okurky ^(1,3,7)

300 g **VEG** Konfitované červené brambory zapečené sýrem s tvarohem, hráškové klíčky ⁽⁷⁾

150 g **TIP** Houskový knedlík plněný trhaným hovězím masem, svíčková omáčka, brusinkový gel, oplatka ^(1,3,7,9,10)

STŘEDA | 11.3. 2026

1 por. Kulajda s vejcem vařeným na 63° C ^(1,3,7)

150 g **VEG** Smažený hermelín, važené bramborové soudky, tatarská omáčka ^(1,3,7)

Grill:

150 g Kuřecí přírodní plátek marinovaný v bylinkách, kuřecí jus ^(7,9)

150 g Vepřová játra na roštu, tatarská omáčka ^(3,7)

150 g **TIP** Vepřová krkovička marinovaná v černém pivu, vepřový jus ^(1,9,12)

Příloha: Pečená brambora s tymiánovým olejem, zelný salát s mrkví ⁽¹⁾

ČTVRTEK | 12.3. 2026

1 por. Hrachová polévka, majoránkový olej, naklíčený žlutý hrách ⁽¹⁾

150 g Smažený studentský řízek, bramborové pyré, zelný salát ^(1,3,7,9)

200 g **VEG** Květákový mozeček, važené červené brambory v másle, petrželka ^(3,7)

150 g **TIP** Španělský ptáček, dušená rýže, smažená vídeňská cibule ^(1,3,9,10)

PÁTEK | 13.3. 2026

1 por. Kuřecí vývar s masem, nudlemi a mačkanou kořenovou zeleninou ^(1,3,9)

350 g Zapečené šunkofleky s hráškem a sýrem, fermentované okurky, hráškové klíčky ^(1,3,7,10)

150 g Pečený vepřový bok, pyré z červeného zelí, špekový knedlík ^(1,3,7)

250 g **VEG** Kynuté knedlíky s jahodami, strouhaný tvaroh, cukr, máslo ^(1,3,7)

150 g **TIP** Hovězí vídeňská roštěná, sázené vejce, hranolky ^(1,3)

TAKE AWAY
ONLY

BACKSTAGE BAR  RESTAURANT

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

Všechny uvedené ceny jsou včetně DPH / Pro skupiny 10 a více hostů účtujeme 10 % servisní poplatek.

Děkujeme za návštěvu backstagerestaurant.cz / stageshotel.com

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 | 9 March 2026

1 portion Cabbage soup with sausage ^(1,3,7)
150 g Chicken breast with peach, gratinated with cheese, French fries, chicken jus ^(7,9)
150 g Roast pork belly stuffed in potato dumpling, red cabbage purée, crispy Vienna onion ^(1,3,7,9)
250 g **VEG** Vegetable lečo with sous-vide egg, our bread ^(1,3,7)
1 pc **TIP** Whole roasted trout, butter-confit potatoes, Hollandaise sauce ^(3,4,7)

TUESDAY | 10 March 2026

1 portion Double beef broth, crushed root vegetables, liver dumplings ^(1,3,9)
150 g "Katův šleh" pork stir-fry, mini potato pancakes, crispy leek ^(1,3,6,9)
150 g Roasted ostrich egg, mashed potatoes, fermented cucumbers ^(1,3,7)
300 g **VEG** Confit red potatoes baked with cheese and curd, pea shoots ⁽⁷⁾
150 g **TIP** Bread dumpling stuffed with pulled beef, svíčková sauce, cranberry gel, wafer ^(1,3,7,9,10)

WEDNESDAY | 11 March 2026

1 portion Kulajda (Czech creamy dill soup) with egg cooked at 63°C ^(1,3,7)
150 g **VEG** Fried Hermelín cheese, boiled potato barrels, tartar sauce ^(1,3,7)

Grill:

150 g Herb-marinated chicken breast, chicken jus ^(7,9)
150 g Grilled pork liver, tartar sauce ^(3,7)
150 g **TIP** Pork neck marinated in dark beer, pork jus ^(1,9,12)

Side dish: Baked potato with thyme oil, cabbage and carrot salad ⁽⁻⁾

THURSDAY | 12 March 2026

1 portion Pea soup, marjoram oil, sprouted yellow peas ⁽⁻⁾
150 g Sous-vide chicken breast, mini potato pancakes, blue cheese sauce ^(1,3,7)
150 g Fried "student schnitzel", mashed potatoes, cabbage salad ^(1,3,7,9)
200 g **VEG** Cauliflower scramble, boiled red potatoes with butter, parsley ^(3,7)
150 g **TIP** Spanish bird (Czech beef roulade), steamed rice, crispy Vienna onion ^(1,3,9,10)

FRIDAY | 13 March 2026

1 portion Chicken broth with meat, noodles and crushed root vegetables ^(1,3,9)
350 g Baked ham and noodle casserole with peas and cheese, fermented cucumbers, pea shoots ^(1,3,7,10)
150 g Roasted pork belly, red cabbage purée, bacon dumpling ^(1,3,7)
250 g **VEG** Yeast dumplings with strawberries, grated curd cheese, sugar, butter ^(1,3,7)
150 g **TIP** Viennese beef sirloin steak, fried egg, French fries ^(1,3)

**TAKE AWAY
ONLY**

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

All listed prices include VAT / Please note that 10% service charge applies on all groups of 10 and more guests.
Thank you for your visit backstagerestaurant.cz / stageshotel.com