

POLEDNÍ MENU

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

Polévka / Polévka k hlavnímu jídlu nebo Tipu šéfkuchaře
Hlavní chod
Tip šéfkuchaře
Malinovka 0,3 l

60 Kč / 40 Kč
195 Kč
245 Kč
40 Kč

PONDĚLÍ | 20. 4. 2026

1 por. Mrkvový krém se zázvorem a pomerančovým freshem (7,9)
180 g Holandský řízek, bramborová kaše, kyselá okurka (1,3,6,7,10)
150 g Hovězí kostky na pepři, dušená jasmínová rýže (1,3,9)
250 g **VEG** Cukety plněné zeleninovou ratatouille, pecorino sýr, frisée salát (7)
150 g **TIP** Krutík závitek v parmské šunce, bulgur, škvarky z anglické slaniny, krémový drůbeží jus (1,3,7,9)

ÚTERÝ | 21. 4. 2026

1 por. Drůbeží vývar s masem, mačkanou kořenovou zeleninou, libeček (9)
150 g Quesadilla s trhaným kuřecím masem, slaninou a cheddarem, ledový salát s rajčaty (1,3,7)
150 g Vepřová roláda s masovou fáší, bramborové pyré, bylinková šťáva, paprikový salát (7)
250 g **VEG** Pappardelle s hříbkou, smetanou a sýrem Gran Biraghi, smažená rukola (1,3,7)
250 g **TIP** Konfitované kachní stehno, pyré z červeného zelí, variace bramborových knedlíků (1,3)

STŘEDA | 22. 4. 2026

1 por. Fazolová polévka s opečenou klobásou (1,9)
250 g **VEG** Aglio olio e peperoncino, Gran Biraghi, chilli tráva (1,3,7)

Grill:

150 g Kuřecí kebab, ponzu omáčka (1,6)
150 g Vepřová pečeně sous-vide, vepřový jus (7,9)
150 g **TIP** Filírovaný bolar blade US, omáčka demi-glace (7,9)

Příloha: Pyré z kukuřičné polenty, marinované frisée (7,9)

ČTVRTEK | 23. 4. 2026

1 por. Hovězí vývar s játrovými knedlíčky, mačkaná kořenová zelenina (1,3,9)
150 g Vepřový guláš s uzenou paprikou, karlovarský knedlík, smažená cibulka (1,3,7,9)
150 g Soté z vepřové panenky na žlutém curry, zelenina, steakové hranolky, polníček (6,11)
200 g **VEG** Zeleninová tempura, salát z bílé ředkve, sójová omáčka se sezamem (1,3,6,11)
250 g **TIP** Lasagne s lososem, mozzarellou, špenátem a smetanovou omáčkou (1,3,4,7)

PÁTEK | 24. 4. 2026

1 por. Krémová česneková polévka s máslovými krutony (1,7,9)
150 g Rozlitaný hovězí ptáček, dušená jasmínová rýže (1,3,7)
150 g Savojský vepřový řízek, bramborová kaše, okurkový salát (1,3,7)
250 g **VEG** Halušky s kysaným zelím a uzeným tofu, konfitovaná cibulka (1,3,7)
150 g **TIP** Grilovaný steak z lososa Gorbuša, quinoa se zeleninou, bazalková omáčka (4,7,14)

BACKSTAGE BAR  RESTAURANT

ALERGENY / (1) lepek (2) koryši (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 lepků

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
Raspberry Fizzy Lemonade 0,3 l

CZK 60 / CZK 40
CZK 195
CZK 245
CZK 40

MONDAY | 20 April 2026

1 portion Carrot cream soup with ginger and fresh orange ^(7,9)
180 g Dutch-style schnitzel, mashed potatoes, pickled cucumber ^(1,3,6,7,10)
150 g Beef cubes in pepper sauce, steamed jasmine rice ^(1,3,9)
250 g **VEG** Zucchini stuffed with vegetable ratatouille, pecorino cheese, frisée salad ⁽⁷⁾
150 g **TIP** Turkey roulade wrapped in Parma ham, bulgur, bacon cracklings, creamy poultry jus ^(1,3,7,9)

Tuesday | 21 April 2026

1 portion Poultry broth with meat, mashed root vegetables, and lovage ⁽⁹⁾
150 g Quesadilla with pulled chicken, bacon and cheddar, iceberg lettuce with tomatoes ^(1,3,7)
150 g Pork roulade stuffed with minced meat, mashed potatoes, herb jus, pepper salad ⁽⁷⁾
250 g **VEG** Pappardelle with porcini mushrooms, cream and Gran Biraghi cheese, fried arugula ^(1,3,7)
250 g **TIP** Confit duck leg, red cabbage purée, variation of potato dumplings ^(1,3)

Wednesday | 22 April 2026

1 portion Bean soup with roasted sausage ^(1,9)
250 g **VEG** Aglio olio e peperoncino, Gran Biraghi, chili cress ^(1,3,7)

Grill:

150 g Chicken kebab, ponzu sauce ^(1,6)
150 g Sous-vide pork roast, pork jus ^(7,9)
150 g **TIP** Sliced US bolar blade, demi-glace sauce ^(7,9)

Side dish: Polenta purée, marinated frisée ^(7,9)

Thursday | 23 April 2026

1 portion Beef broth with liver dumplings, crushed root vegetables ^(1,3,9)
150 g Pork goulash with smoked paprika, Carlsbad dumpling, fried onion ^(1,3,7,9)
150 g Pork tenderloin sautéed in yellow curry, vegetables, steak fries, lamb's lettuce ^(6,11)
200 g **VEG** Vegetable tempura, white radish salad, soy sauce with sesame ^(1,3,6,11)
250 g **TIP** Lasagne with salmon, mozzarella, spinach and cream sauce ^(1,3,4,7)

Friday | 24 April 2026

1 portion Creamy garlic soup with butter croutons ^(1,7,9)
150 g Deconstructed beef roll "Ptáček", steamed jasmine rice ^(1,3,7)
150 g Savoy-style pork schnitzel, mashed potatoes, cucumber salad ^(1,3,7)
250 g **VEG** Halušky with sauerkraut and smoked tofu, confit onion ^(1,3,7)
150 g **TIP** Grilled pink salmon steak (gorbusha) quinoa with vegetables, basil sauce ^(4,7,14)

BACKSTAGE BAR
RESTAURANT

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