

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
245 Kč

PONDĚLÍ | 27. 7. 2026

1 por. Mrkvový krém s pomerančovým freshem ⁽⁷⁾
150 g Krůtí játra na portském víně se slaninou, dušená basmati rýže ^(9,12)
150 g Moravský vřabec, kysané zelí, bramborový knedlík ^(1,3,7)
250 g **VEG** Spaghetti alla puttanesca, pecorino ^(1,3)
150 g **TIP** Hovězí burger s balkánským sýrem, ajvar, ledový salát, hranolky, papriková majonéza ^(1,3,7,9,10)

ÚTERÝ | 28. 7. 2026

1 por. Drůbeží vývar s celestinskými nudlemi, mačkaná kořenová zelenina ^(1,3,9)
150 g Kuřecí kostky na paprice, fusilli ^(1,3,7)
150 g Filet „Black Cod“ na másle, barevná quinoa se zeleninou ratatouille, bazalkové pesto ^(4,7)
150 g **VEG** Milánské rizoto s grilovanými cuketami, grilovaná cherry rajčata, parmezán, smažená rukola ⁽⁷⁾
170 g **TIP** Vepřová krkovice sous vide, krupeto s čerstvou majoránkou a pečeným česnekem, parmezán, marinovaný polníček ^(1,7)

STŘEDA | 29. 7. 2026

1 por. Zeleninová máslová polévka s noky ^(1,7)
150 g Dušený hovězí krk na hrubozrnné hořčici, restované špecle ^(1,3,7,10)

Grill:

150 g Krůtí steak marinovaný v bylinkách, omáčka z pečených paprik ⁽⁷⁾
150 g **VEG** Grilovaný pološtiepok, pečená cherry rajčata, bazalkové pesto ⁽⁷⁾
150 g **TIP** Vepřová panenka na grilu, omáčka z lesních hub ⁽⁷⁾

Příloha: Pečené brambory s cibulí, ochucené salátové listy ⁽⁷⁾

ČTVRTEK | 30. 7. 2026

1 por. Boršč s masem, zakysaná smetana, kopr ^(7,9)
150 g Pomalu pečená vepřová krkovice, šťouchané brambory s jarní cibulí, pивní omáčka ^(1,7,9,12)
150 g Čočka na kyselo, cibulka v sádle, uzená krkovice, sázené vejce, kyselá okurka ⁽³⁾
150 g **VEG** Cuketové placky s parmezánem, jogurtový dip s pažitkou, vařené brambory s pažitkou ^(1,3,7)
170 g **TIP** Hovězí pивní guláš z klišky, naše špekové knedlíky, opečená klobáska, červená cibule, chilli ^(1,3,7,9)

PÁTEK | 31. 7. 2026

1 por. Asijský kuřecí vývar se zeleninou a koriandrem ^(2,3,4,6,9,11)
150 g Řízek z vepřového karé v sýrovém těstíčku, lehký zeleninový salát s bramborami a hořčicovo-medovým dresinkem ^(1,3,7,10)
150 g Smažená treska v naší strouhance, bramborovo-pórkové pyré, rajčatový salát, citron, marinovaný polníček ^(1,3,4,7)
250 g **VEG** Farfalle alla Sorrentina s mozzarellou a sýrem Grana Padano ^(1,3,7)
150 g **TIP** Hovězí ragú na bílém víně se žampiony s tymiánem, mačkané pečené batáty ^(7,9,12)

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 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 245

MONDAY | 27 JULY 2026

1 portion Carrot cream soup with freshly squeezed orange juice ⁽⁷⁾
150 g Turkey livers with bacon in Port wine sauce, steamed basmati rice ^(9,12)
150 g Moravian-style roast pork, sauerkraut, potato dumplings ^(1,3,7)
250 g **VEG** Spaghetti alla puttanesca, pecorino ^(1,3)
150 g **TIP** Beef burger with Balkan-style cheese, ajvar, iceberg lettuce, French fries and paprika mayonnaise ^(1,3,7,9,10)

TUESDAY | 28 JULY 2026

1 portion Poultry broth with pancake noodles and mashed root vegetables ^(1,3,9)
150 g Diced chicken in creamy paprika sauce, fusilli ^(1,3,7)
150 g Butter-roasted Black Cod fillet, tri-colour quinoa with ratatouille vegetables and basil pesto ^(4,7)
150 g **VEG** Milanese risotto with grilled courgettes, grilled cherry tomatoes, Parmesan and crispy rocket ⁽⁷⁾
170 g **TIP** Sous-vide pork neck, pearl barley risotto with fresh marjoram and roasted garlic, Parmesan and marinated lamb's lettuce ^(1,7)

WEDNESDAY | 29 JULY 2026

1 portion Creamy vegetable soup with gnocchi ^(1,7)
150 g Braised beef neck with wholegrain mustard, sautéed spaetzle ^(1,3,7,10)

Grill:

150 g Herb-marinated turkey steak, roasted pepper sauce ⁽⁷⁾
150 g **VEG** Grilled pološtiepok cheese, roasted cherry tomatoes and basil pesto ⁽⁷⁾
150 g **TIP** Grilled pork tenderloin, wild mushroom sauce ⁽⁷⁾

Side dish: Roasted potatoes with onions and seasoned salad leaves ⁽⁷⁾

THURSDAY | 30 JULY 2026

1 portion Borscht with beef, sour cream and dill ^(7,9)
150 g Slow-roasted pork neck, crushed potatoes with spring onions, beer sauce ^(1,7,9,12)
150 g Sweet-and-sour lentils, onions fried in lard, smoked pork neck, fried egg and pickled cucumber ⁽³⁾
150 g **VEG** Courgette and Parmesan fritters, yoghurt and chive dip, boiled potatoes with chives ^(1,3,7)
170 g **TIP** Beef shin and beer goulash, our bacon dumplings, grilled sausage, red onion and chilli ^(1,3,7,9)

FRIDAY | 31 JULY 2026

1 portion Asian chicken broth with vegetables and coriander ^(2,3,4,6,9,11)
150 g Cheese-battered pork loin schnitzel, light vegetable and potato salad with honey-mustard dressing ^(1,3,7,10)
150 g Fried cod in our house-made breadcrumb coating, potato and leek purée, tomato salad, lemon and marinated lamb's lettuce ^(1,3,4,7)
250 g **VEG** Farfalle alla Sorrentina with mozzarella and Grana Padano ^(1,3,7)
150 g **TIP** Beef ragout with mushrooms, thyme and white wine, crushed roasted sweet potatoes ^(7,9,12)

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