

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 | 24. 8. 2026

1 por. Mrkvový krém se zázvorem a pomerančovým freshem ^(7,9)
180 g Moravský vrabec, kysané zelí s anglickou slaninou, bramborový knedlík ^(1,3,9)
150 g Pomalu dušený hovězí krk na pepři, dušená basmati rýže ^(1,3,9)
250 g **VEG** Cukety plněné zeleninovou ratatouille, pecorino sýr, frisée salát ⁽⁷⁾
150 g **TIP** Krůtí roláda se sušenými rajčaty a jihotyrolským špekem, zeleninový kuskus, krémový drůbeží jus ^(1,3,7,9)

ÚTERÝ | 25. 8. 2026

1 por. Drůbeží vývar s fritátovými nudlemi, mačkaná kořenová zelenina ^(1,3,7,9)
150 g Kuřecí burger, slanina, sázené vejce, cheddar, rajče, kyselá okurka, ledový salát, zauzená majonéza, hranolky ^(1,3,7)
150 g Vepřová roláda s masovou fáší, špenát, špecle, vepřová šťáva ^(1,3,7)
250 g **VEG** Italské houbové rizoto, hoblíčky Grana Padano, rukola ^(7,12)
150 g **TIP** Pečené filety z tresky, barevná quinoa se zeleninou, citrusová omáčka, polníček ^(4,7)

STŘEDA | 26. 8. 2026

1 por. Zeleninová polévka s krupičkou a vejcem ^(1,3,9)
150 g **VEG** Guláš ze sójového masa, houskový knedlík, červená cibule s chilli ^(1,3,6,7,9)

Gril:

150 g Vepřová krkovice na grilu zapečená anglickou slaninou a nivou, slaninová omáčka ^(7,9)
150 g Grilované kuřecí stehno, drůbeží jus ^(7,9)
180 g **TIP** Biftečky z mletého hovězího masa, pepřová omáčka ^(7,9)

Příloha: Štouchané brambory s jarní cibulkou, coleslaw z červeného zelí ^(3,7)

ČTVRTEK | 27. 8. 2026

1 por. Zeleninový boršč, zakysaná smetana, kopr ^(7,9)
250 g Bramborové noky s kuřecím masem v bazalkové omáčce se sušenými rajčaty, parmazán ^(1,3,7)
250 g Zapečené šunkofleky, kyselá okurka, marinovaný polníček ^(1,3,7)
180 g **VEG** Zeleninová tempura, salát z bílé ředkve, sójová omáčka s praženým sezamem ^(1,3,6,11,12)
130 g **TIP** Filírovaný hovězí rump steak, houbové ragú, mačkané brambory ^(7,9)

PÁTEK | 28. 8. 2026

1 por. Asijská kuřecí polévka s masem, zeleninou a vejcem, koriandr ^(2,3,4,6,9,11,14)
150 g Máslový řízek z mletého masa, bramborové pyré, salátek z červené řepy ^(1,3,7)
150 g Hovězí kostky po Znojensku, dušená rýže ^(1,9)
250 g **VEG** Halušky s kysaným zelím a uzeným tofu, konfitovaná cibulka ^(1,3,6,7)
160 g **TIP** Krocení steak marinovaný v bylinkách, omáčka z pečených paprik, pečené batáty ^(1,3,7)

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) vlní 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 | 24 AUGUST 2026

1 portion Cream of carrot soup with ginger and fresh orange juice ^(7,9)
180 g Moravian-style roast pork, sauerkraut with bacon, potato dumplings ^(1,3,9)
150 g Slow-braised beef neck with pepper sauce, steamed basmati rice ^(1,3,9)
250 g **VEG** Courgettes stuffed with vegetable ratatouille, Pecorino cheese, frisée lettuce ⁽⁷⁾
150 g **TIP** Turkey roulade with sun-dried tomatoes and South Tyrolean speck, vegetable couscous, creamy poultry jus ^(1,3,7,9)

TUESDAY | 25 AUGUST 2026

1 portion Chicken broth with egg pancake noodles and crushed root vegetables ^(1,3,7,9)
150 g Chicken burger with bacon, fried egg, Cheddar, tomato, gherkin, iceberg lettuce and smoked mayonnaise, served with French fries ^(1,3,7)
150 g Pork roulade with meat forcemeat, spinach, spaetzle and pork jus ^(1,3,7)
250 g **VEG** Italian mushroom risotto, Grana Padano shavings, rocket ^(7,12)
150 g **TIP** Baked cod fillets, colourful quinoa with vegetables, citrus sauce, lamb's lettuce ^(4,7)

WEDNESDAY | 26 AUGUST 2026

1 portion Vegetable soup with semolina and egg ^(1,3,9)
150 g **VEG** Soya meat goulash, bread dumplings, red onion with chilli ^(1,3,6,7,9)

Grill:

150 g Grilled pork neck topped with bacon and blue cheese, bacon sauce ^(7,9)
150 g Grilled chicken thigh, poultry jus ^(7,9)
180 g **TIP** Minced beef patties, peppercorn sauce ^(7,9)

Side dish: Crushed potatoes with spring onions, red cabbage coleslaw ^(3,7)

THURSDAY | 27 AUGUST 2026

1 portion Vegetable borscht, sour cream, dill ^(7,9)
250 g Potato gnocchi with chicken in a basil and sun-dried tomato sauce, Parmesan ^(1,3,7)
250 g Baked pasta with ham, gherkin, marinated lamb's lettuce ^(1,3,7)
180 g **VEG** Vegetable tempura, white radish salad, soy sauce with toasted sesame seeds ^(1,3,6,11,12)
130 g **TIP** Sliced beef rump steak, mushroom ragout, crushed potatoes ^(7,9)

FRIDAY | 28 AUGUST 2026

1 portion Asian soup with chicken, vegetables and egg, coriander ^(2,3,4,6,9,11,14)
150 g Minced-meat schnitzel with butter, mashed potatoes, beetroot salad ^(1,3,7)
150 g Znojmo-style diced beef, steamed rice ^(1,9)
250 g **VEG** Halušky potato dumplings with sauerkraut and smoked tofu, onion confit ^(1,3,6,7)
160 g **TIP** Herb-marinated turkey steak, roasted pepper sauce, roasted sweet potatoes ^(1,3,7)

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 or more guests.
Thank you for your visit backstagerestaurant.cz / stageshotel.com