

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 | 10. 8. 2026

1 por. Hrachová polévka s restovanou klobásou ⁽¹⁾
150 g Masové kuličky pečené v tomatové omáčce s bazalkou, dušená basmati rýže ⁽⁶⁾
160 g Pečené filé z atlantické tresky marinované v citrusech, barevná quinoa se zeleninou, bazalková omáčka ^(4,6,7)
150 g **VEG** Trhaná mozzarella s rajčaty, bazalkové pesto, rukola, opečený toust ^(1,3,7)
130 g **TIP** Filírovaná vepřová panenka sous-vide, pečené bramborové soudky, slaninové ragú s cibulí a demi-glace ^(7,9,10)

ÚTERÝ | 11. 8. 2026

1 por. Uzený vývar s masem, kroupami a mačkanou kořenovou zeleninou ^(1,3,9)
150 g Bramborové gnocchi s restovaným kuřecím masem, listový špenát, pesto ze sušených rajčat, hobliny Grana Padano ^(1,3,7)
150 g Chilli con carne s čokoládou, dušená basmati rýže, papriková sláma, koriandr ⁽⁶⁾
130 g **VEG** Smažený avokádový řízek s edamame fazolemi, bramborová kaše, kerblík ^(1,3,6,7,9,10)
130 g **TIP** Lososový burger, okurkové tzatziki, trhané salátové listy, zeleninové hranolky, ochucená majonéza s bílým vínem ^(1,3,4,7,12)

STŘEDA | 12. 8. 2026

1 por. Francouzská cibulová polévka s vínem a Grana Padano ^(1,7,9,12)
150 g **VEG** Zeleninové lasagne, omáčka z pečených rajčat, rukola ^(1,3,7)

Gril:

150 g Kuřecí prsa zabalená v jihotyrolském špeku, omáčka ze sušených rajčat ⁽⁷⁾
180 g Vepřový bůček, vepřový jus se šalotkou a cibulí ^(7,9)
130 g **TIP** Steak z tuňáka obalený v sezamu, naše sweet chilli omáčka ^(1,4,6,11)

Příloha: Šťouchané brambory s jarní cibulí, kukuřičný klas na másle ⁽⁷⁾

ČTVRTEK | 13. 8. 2026

1 por. Brokolicový krém s máslovými krutony ^(1,3,7)
180 g Staročeská sekaná se špekem, bramborová kaše, kyselá okurka, polníček ^(1,3,6,7)
150 g Sýrová quesadilla s anglickou slaninou, BBQ omáčka, ledový salát s koriandrem a červenou cibulí, nachos, zakysaná smetana ^(1,7,9,10)
150 g **VEG** Guláš ze sójového masa, houskový knedlík, smažená vídeňská cibule ^(1,3,6,7)
150 g **TIP** Šafránové risotto s filírovaným krutím prsem, rukola, hobliny sýra Gran Biraghi ^(7,12)

PÁTEK | 14. 8. 2026

1 por. Polévka z pečených rajčat, redukce z aceta balsamica ⁽¹²⁾
150 g Smažený kuřecí řízek ve špenátové strouhance, bramborová kaše, rajčatový salát, polníček ^(1,3,7)
150 g Gratinovaná atlantická treska mozzarellou a rajčetem, grilovaná sezonní zelenina, omáčka ze sušených rajčat ^(3,4,7)
250 g **VEG** Gratinovaná jasmínová rýže v kokosovém mléce a žlutém kari, grilovaný pak choi, papriková sláma ⁽¹⁾
150 g **TIP** Italská schiacciata plněná trhaným vepřovým masem, karamelizovaná cibule, sýrový dip se sweet chilli, presovaná sladkokyselá zelenina, americké brambory ^(1,3,6,7,10)

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 | 10. 8. 2026

1 serving Pea soup with sautéed sausage ⁽¹⁾
150 g Meatballs baked in tomato and basil sauce, steamed basmati rice ⁽⁶⁾
160 g Roasted Atlantic cod fillet marinated in citrus, colourful quinoa with vegetables, basil sauce ^(4,6,7)
150 g **VEG** Torn mozzarella with tomatoes, basil pesto, rocket, toasted bread ^(1,3,7)
130 g **TIP** Sliced sous-vide pork tenderloin, roasted potato barrels, bacon and onion ragout with demi-glace ^(7,9,10)

TUESDAY | 11. 8. 2026

1 serving Smoked meat broth with meat, pearl barley and mashed root vegetables ^(1,3,9)
150 g Potato gnocchi with sautéed chicken, leaf spinach, sun-dried tomato pesto, Grana Padano shavings ^(1,3,7)
150 g Chilli con carne with chocolate, steamed basmati rice, thinly sliced peppers, coriander ⁽⁶⁾
130 g **VEG** Fried breaded avocado with edamame beans, mashed potatoes, chervil ^(1,3,6,7,9,10)
130 g **TIP** Salmon burger, cucumber tzatziki, mixed salad leaves, vegetable fries, white wine mayonnaise ^(1,3,4,7,12)

WEDNESDAY | 12. 8. 2026

1 serving French onion soup with wine and Grana Padano ^(1,7,9,12)
150 g **VEG** Vegetable lasagne, roasted tomato sauce, rocket ^(1,3,7)

Grill:

150 g Chicken breast wrapped in South Tyrolean speck, sun-dried tomato sauce ⁽⁷⁾
180 g Pork belly, pork jus with shallots and onions ^(7,9)
130 g **TIP** Sesame-crusted tuna steak, our sweet chilli sauce ^(1,4,6,11)

Side dish: Crushed potatoes with spring onions, buttered corn on the cob ⁽⁷⁾

THURSDAY | 13. 8. 2026

1 serving Cream of broccoli soup with butter croutons ^(1,3,7)
180 g Traditional Czech meatloaf with bacon, mashed potatoes, pickled cucumber, lamb's lettuce ^(1,3,6,7)
150 g Cheese quesadilla with bacon, BBQ sauce, iceberg lettuce with coriander and red onion, nachos, sour cream ^(1,7,9,10)
150 g **VEG** Soya meat goulash, bread dumpling, crispy fried Viennese-style onions ^(1,3,6,7)
150 g **TIP** Saffron risotto with sliced turkey breast, rocket, Gran Biraghi cheese shavings ^(7,12)

FRIDAY | 14. 8. 2026

1 serving Roasted tomato soup, balsamic vinegar reduction ⁽¹²⁾
150 g Fried chicken schnitzel in spinach breadcrumbs, mashed potatoes, tomato salad, lamb's lettuce ^(1,3,7)
150 g Atlantic cod gratinated with mozzarella and tomato, grilled seasonal vegetables, sun-dried tomato sauce ^(3,4,7)
250 g **VEG** Jasmine rice gratin with coconut milk and yellow curry, grilled pak choi, thinly sliced peppers ⁽¹⁾
150 g **TIP** Italian schiacciata filled with pulled pork, caramelised onions, sweet chilli cheese dip, pressed sweet and sour vegetables, potato wedges ^(1,3,6,7,10)

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