

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 | 21. 9. 2026

1 por. Česnečka s uzeným masem, vejce, pološtiepok, chlebové krutony ^(1,3,7,9)
150 g Trhané vepřové maso BBQ, bramborové pyré, glazovaná mrkev na másle ⁽⁷⁾
150 g Kuřecí kung pao se zeleninou a arašídý, dušená jasmínová rýže ^(2,4,6,11,14)
200 g **VEG** Caesar salát, strouhaný parmezán, krutony ^(1,3,7)
150 g **TIP** Filírovaný rump steak, whiskey omáčka, restované barevné fazolky se slaninou a cibulí, grilované cherry tomaty ^(4,7,12)

ÚTERÝ | 22. 9. 2026

1 por. Brokolicový krém, máslové krutony ^(1,3,7,9)
150 g Špikovaná hovězí pečeně s křenovou omáčkou, náš karlovarský knedlík ^(1,3,7)
150 g Filátka z mořské štiky na bylinkách, bulgur se zeleninou ratatouille, omáčka z pečených rajčat ^(1,4,7)
150 g **VEG** Sójové maso na paprice, penne, restovaná paprika ^(1,3,6,7,9)
150 g **TIP** Ragú z krůtího stehna na bílém víně, žampiony, hrášek, tymián, batátové pyré, sláma z fialové mrkve ^(7,9,12)

STŘEDA | 23. 9. 2026

1 por. Kuřecí vývar s masem, vaječná sedlina, libeček ^(3,7,9)
150 g **VEG** Chilli sin carne s tofu, dušená basmati rýže ⁽⁶⁾

Gril:

150 g Vepřová pečeně sous-vide, dijonská omáčka ^(7,9,10)
150 g Filátka Black Cod, bazalkové pesto ⁽⁴⁾
170 g **TIP** Kuřecí prso plněné sušenými rajčaty, omáčka z gorgonzoly ⁽⁷⁾

Příloha: Bramborovo-pórkové pyré, ochucené salátové listy ⁽⁷⁾

ČTVRTEK | 24. 9. 2026

1 por. Hovězí vývar s mačkanou kořenovou zeleninou, játrové knedlíčky, libeček ^(1,3,7,9)
150 g Vepřová roláda s masovou fáší, bramborovo-mrkvové pyré, tymiánová omáčka, polníček ^(7,9)
150 g Krůtí steak zapečený Blatáckým zlatem, drůbeží šťáva, hranolky, tatarská omáčka ^(3,7,9)
250 g **VEG** Dýňové rizoto, pražená dýňová semínka, dýňový olej, rukola, parmezán ^(7,9)
150 g **TIP** Konfitovaná jehněčí plec, hráškové pyré, květák na másle, rozmarýnový jus ^(7,9)

PÁTEK | 25. 9. 2026

1 por. Drůbeží kaldoun s hráškem ^(1,3,7,9)
150 g Smažený vepřový řízek s vídeňským bramborovým salátem ^(1,3,7,10)
150 g Hovězí pečeně se svíčkovou omáčkou, houskový knedlík, brusinky ^(1,3,7,9)
150 g **VEG** Čočkový dhál s dýní, dušená basmati rýže ⁽¹⁾
150 g **TIP** Vepřová panenka sous-vide, smetanové brambory, hříbková omáčka, divoká brokolice ^(7,9)

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 245

MONDAY | 21. 9. 2026

1 portion Garlic soup with smoked meat, egg, Pološtiepok cheese and bread croutons ^(1,3,7,9)
150 g BBQ pulled pork, potato purée, butter-glazed carrots ⁽⁷⁾
150 g Chicken kung pao with vegetables and peanuts, steamed jasmine rice ^(2,4,6,11,14)
200 g **VEG** Caesar salad, grated Parmesan, croutons ^(1,3,4,7)
150 g **TIP** Sliced rump steak, whiskey sauce, sautéed mixed beans with bacon and onion, grilled cherry tomatoes ^(4,7,12)

TUESDAY | 22. 9. 2026

1 portion Cream of broccoli soup, buttered croutons ^(1,3,7,9)
150 g Larded roast beef with horseradish sauce, our Karlovy Vary bread dumpling ^(1,3,7)
150 g Hake fillet with herbs, bulgur with ratatouille vegetables, roasted tomato sauce ^(1,4,7)
150 g **VEG** Soy meat in paprika sauce, penne, sautéed peppers ^(1,3,6,7,9)
150 g **TIP** Turkey thigh ragout with white wine, mushrooms, peas and thyme, sweet potato purée, crispy purple carrot strips ^(7,9,12)

WEDNESDAY | 23. 9. 2026

1 portion Chicken broth with meat, egg custard and lovage ^(3,7,9)
150 g **VEG** Chilli sin carne with tofu, steamed basmati rice ⁽⁶⁾

Grill:

150 g Sous-vide pork loin, Dijon mustard sauce ^(7,9,10)
150 g Black cod fillet, basil pesto ⁽⁴⁾
170 g **TIP** Chicken breast stuffed with sun-dried tomatoes, Gorgonzola sauce ⁽⁷⁾

Side dish: Potato and leek purée, seasoned salad leaves ⁽⁷⁾

THURSDAY | 24. 9. 2026

1 portion Beef broth with mashed root vegetables, liver dumplings and lovage ^(1,3,7,9)
150 g Pork roulade with meat stuffing, potato and carrot purée, thyme sauce, lamb's lettuce ^(7,9)
150 g Turkey steak baked with Blaťácké zlato cheese, poultry jus, French fries, tartar sauce ^(3,7,9)
250 g **VEG** Pumpkin risotto, roasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil, rocket, Parmesan ^(7,9)
150 g **TIP** Confit lamb shoulder, pea purée, buttered cauliflower, rosemary jus ^(7,9)

FRIDAY | 25. 9. 2026

1 portion Poultry giblet soup with peas ^(1,3,7,9)
150 g Fried pork schnitzel with Viennese potato salad ^(1,3,7,10)
150 g Roast beef with creamy root vegetable sauce, bread dumplings, cranberries ^(1,3,7,9)
150 g **VEG** Lentil dhal with pumpkin, steamed basmati rice ⁽¹⁾
150 g **TIP** Sous-vide pork tenderloin, creamy potatoes, porcini mushroom sauce, wild broccoli ^(7,9)

BACKSTAGE BAR RESTAURANT

ALLERGENS / (1) gluten (2) crustaceans (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 a 10% service charge applies to groups of 10 or more guests.
Thank you for your visit backstagerestaurant.cz / stageshotel.com