

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 | 26. 10. 2026

1 por. Cizrnová polévka ⁽⁷⁾

1 por. **VEG** 🍷 Dýňový krém, pražená dýňová semínka, dýňový olej ^(7,9)

150 g Vepřový karbanátek, bramborová kaše, kyselá okurka ^(1,3,7)

170 g Butter chicken, dušená basmati rýže, koriandr ^(5,7,8)

150 g **VEG** Vegetariánský burger v naší bulce, ledový salát, rajče, kyselá okurka, zauzená majonéza, hranolky ^(1,3,6,7,9)

150 g **TIP** 🍷 Dýňové rizoto, grilované kousky tuňáka, parmazán ^(4,7,12)

ÚTERÝ | 27. 10. 2026

1 por. Bílá fazolová polévka s klobásou ^(1,7,9)

1 por. **VEG** 🍷 Dýňový krém, pražená dýňová semínka, dýňový olej ^(7,9)

150 g Krůtí kostky ze stehna à la bažant, vařené brambory s pažitkou ^(1,3,7)

150 g Hovězí masové kuličky s rajskou omáčkou, basmati rýže ^(3,9)

250 g **VEG** Špagety alla puttanesca, pecorino ^(1,7)

150 g **TIP** 🍷 Vepřová panenka sous-vide, dýňové pyré, tymiánový demi-glace, lanýžový olej ^(7,9)

STŘEDA | 28. 10. 2026

STÁTNÍ SVÁTEK

ČTVRTEK | 29. 10. 2026

1 por. Hráškový krém, kerblík ⁽⁷⁾

1 por. **VEG** 🍷 Dýňový krém, pražená dýňová semínka, dýňový olej ^(7,9)

150 g 🍷 Špikované kuřecí stehno, dýňová nádivka, silný drůbeží jus, okurkový salát, polníček ^(1,3,7)

150 g Filátka hoki na másle, pečené brambory grenaille, omáčka choron ^(3,4,7,12)

150 g **VEG** Zeleninové stir fry, jasmínová rýže ovoněná limetovými listy ^(1,6)

150 g **TIP** Pomalu pečený hovězí krk s medem a zázvorem, pastinákové pyré, opečený pak choi ^(7,9)

PÁTEK | 30. 10. 2026

1 por. Italská Minestrone s Grana Padano ^(7,9)

1 por. **VEG** 🍷 Dýňový krém, pražená dýňová semínka, dýňový olej ^(7,9)

150 g Kuřecí řízek v cornflakes, batátové pyré, rajčatový salát ^(3,7)

150 g Grilované filety z okouníka červeného, grilovaná zelenina s bazalkovým pestem ^(4,7)

150 g **VEG** 🍷 Dýňový pilaf s houbami a gorgonzolou ⁽⁷⁾

150 g **TIP** Vepřová pečeně „Duroc“ sous-vide, opečená polenta se sušenými rajčaty, omáčka z koňaku, škvarky z anglické slaniny, divoká brokolice ^(7,9)



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) 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 | 26. 10. 2026

1 portion Chickpea soup ⁽⁷⁾

1 portion **VEG** 🍵 Cream of pumpkin soup, toasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil ^(7,9)

150 g Pork patty, mashed potatoes, pickled cucumber ^(1,3,7)

170 g Butter chicken, steamed basmati rice, coriander ^(5,7,8)

150 g **VEG** Vegetarian burger in our homemade bun, iceberg lettuce, tomato, pickled cucumber, smoked mayonnaise, fries ^(1,3,6,7,9)

150 g **TIP** 🍵 Pumpkin risotto, grilled tuna pieces, Parmesan ^(4,7,12)

TUESDAY | 27. 10. 2026

1 portion White bean soup with sausage ^(1,7,9)

1 portion **VEG** 🍵 Cream of pumpkin soup, toasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil ^(7,9)

150 g Pheasant-style turkey thigh pieces, boiled potatoes with chives ^(1,3,7)

150 g Beef meatballs with tomato sauce, basmati rice ^(3,9)

250 g **VEG** Spaghetti alla puttanesca, Pecorino ^(1,7)

150 g **TIP** 🍵 Sous-vide pork tenderloin, pumpkin purée, thyme demi-glace, truffle oil ^(7,9)

WEDNESDAY | 28. 10. 2026

PUBLIC HOLIDAY



THURSDAY | 29. 10. 2026

1 portion Cream of pea soup, chervil ⁽⁷⁾

1 portion **VEG** 🍵 Cream of pumpkin soup, toasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil ^(7,9)

150 g 🍵 Larded chicken thigh, pumpkin stuffing, rich poultry jus, cucumber salad, lamb's lettuce ^(1,3,7)

150 g Hoki fillet in butter, roasted grenaille potatoes, Choron sauce ^(3,4,7,12)

150 g **VEG** Vegetable stir-fry, jasmine rice scented with lime leaves ^(1,6)

150 g **TIP** Slow-roasted beef neck with honey and ginger, parsnip purée, seared pak choi ^(7,9)

FRIDAY | 30. 10. 2026

1 portion Italian minestrone with Grana Padano ^(7,9)

1 portion **VEG** 🍵 Cream of pumpkin soup, toasted pumpkin seeds, pumpkin seed oil ^(7,9)

150 g Cornflake-crusted chicken schnitzel, sweet potato purée, tomato salad ^(3,7)

150 g Grilled redfish fillets, grilled vegetables with basil pesto ^(4,7)

150 g **VEG** 🍵 Pumpkin pilaf with mushrooms and Gorgonzola ⁽⁷⁾

150 g **TIP** Sous-vide Duroc pork loin, pan-fried polenta with sun-dried tomatoes, cognac sauce, crispy bacon bits, tenderstem 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