POLEDNÍ MENU

(Každý pracovní den 11:30 - 14:00 hodin)

Polévka / Polévka k hlavnímu jídlu nebo Tipu šéfkuchaře	**60 Kč / 40 Kč**
Hlavní chod	**195 Kč**
Tip šéfkuchaře	**245 Kč**

BACKSTAGE BAR RESTAURANT

PONDĚLÍ | 2. 11. 2026
1 por. Valašská kyselica s opečenou klobásou a slaninou, zakysaná smetana s pažitkou (1,7,9)
150 g Kuřecí kari Madras, dušená basmati rýže (9,10)
150 g Pomalu dušený hovězí krk, houbová omáčka na kyselo, špekový knedlík (1,3,7,8,9)
250 g VEG Bramborové noky s pečenou a marinovanou červenou řepou, opražená slunečnicová semínka, gorgonzola, rukola (1,3,7)
170 g TIP Vepřová pečeně Duroc sous-vide, pečené grenaille s bylinkami, omáčka z hrubozrnné hořčice, divoká brokolice na másle (7,9,10)

ÚTERÝ | 3. 11. 2026
1 por. Vepřový vývar s masem a rýží, mačkaná kořenová zelenina, libeček (9)
150 g Lehce pikantní krůtí nudličky se zeleninou, divoká rýže (6,10)
250 g Lasagne s lososem a špenátem, zapečené mozzarellou, bazalková omáčka, smažená rukola (1,4,7,12)
150 g VEG Houbové karbanátky, bramborová kaše, okurkový salát (1,3,7)
170 g TIP Náš hamburger s vepřovým masem, sázené vejce, hořčicová majonéza, čalamáda, ledový salát, hranolky (1,3,10)

STŘEDA | 4. 11. 2026
1 por. Čočková polévka s párkem (1,9)
150 g VEG Italské rizoto, pečená cherry rajčata, smažený lilek, parmezán, rukola (7,12)

Gril:
150 g Kuřecí stehenní steak zapečený slaninou a nivou, kuřecí šťáva (7)
150 g Grilovaný losos gorbuša marinovaný v citrusech a bylinkách (4)
130 g TIP Filírovaný rump steak, demi-glace se smaženou cibulkou (1,9)

Příloha: Opečené brambory, tatarská omáčka, kukuřičný klas na másle (3,7,10)

ČTVRTEK | 5. 11. 2026
1 por. Zvěřinový vývar, mačkaná kořenová zelenina, žemlové knedlíčky, libeček (1,3,7,9)
150 g Kuřecí gyros v pita chlebu se zeleninou, zakysaná smetana s pažitkou, ledový salát s rajčaty (1,3,7)
150 g Filátko ze štítníka, zeleninová ratatouille, citronová omáčka (4,7,9)
150 g VEG Sýrové nugetky, náš sweet chilli dip, bramborová kaše (1,3,7)
180 g TIP Pomalu pečená žebra z divočáka ve švestkové marinádě, restované fazolky na slanině s cibulí, pečené grenaille (7,9)

PÁTEK | 6. 11. 2026
ZAVŘENO - SOUKROMÁ AKCE

BACKSTAGE BAR RESTAURANT

ALERGENY / (1) lepek (2) korýši (3) vejce (4) ryby (5) arašídy (6) sója (7) mléko (8) skořápkové plody (9) celer (10) hořčice (11) sezam (12) siřičitany (13) vlčí 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	**CZK 60 / CZK 40**
Main course	**CZK 195**
Chef's Tip	**CZK 245**

BACKSTAGE BAR RESTAURANT

MONDAY | 2. 11. 2026
1 portion Wallachian sauerkraut soup with pan-fried sausage and bacon, sour cream with chives (1,7,9)
150 g Madras chicken curry, steamed basmati rice (9,10)
150 g Slow-braised beef neck, tangy mushroom sauce, bacon dumpling (1,3,7,8,9)
250 g VEG Potato gnocchi with roasted and marinated beetroot, toasted sunflower seeds, Gorgonzola, rocket (1,3,7)
170 g TIP Sous-vide Duroc pork loin, roasted grenaille potatoes with herbs, wholegrain mustard sauce, buttered tenderstem broccoli (7,9,10)

TUESDAY | 3. 11. 2026
1 portion Pork broth with meat and rice, mashed root vegetables, lovage (9)
150 g Mildly spicy turkey strips with vegetables, wild rice (6,10)
250 g Salmon and spinach lasagne baked with mozzarella, basil sauce, fried rocket (1,4,7,12)
150 g VEG Mushroom patties, mashed potatoes, cucumber salad (1,3,7)
170 g TIP Our homemade pork burger, fried egg, mustard mayonnaise, pickled vegetable relish, iceberg lettuce, fries (1,3,10)

WEDNESDAY | 4. 11. 2026
1 portion Lentil soup with frankfurter sausage (1,9)
150 g VEG Italian risotto, roasted cherry tomatoes, fried aubergine, Parmesan, rocket (7,12)

Grill:
150 g Chicken thigh steak baked with bacon and Niva blue cheese, chicken jus (7)
150 g Grilled pink salmon marinated in citrus and herbs (4)
130 g TIP Sliced beef rump steak, demi-glace with fried onions (1,9)

Side dish: Pan-fried potatoes, tartare sauce, buttered corn on the cob (3,7,10)

THURSDAY | 5. 11. 2026
1 portion Game broth, mashed root vegetables, small bread dumplings, lovage (1,3,7,9)
150 g Chicken gyros in pita bread with vegetables, sour cream with chives, iceberg lettuce and tomato salad (1,3,7)
150 g Gurnard fillet, vegetable ratatouille, lemon sauce (4,7,9)
150 g VEG Cheese nuggets, our homemade sweet chilli dip, mashed potatoes (1,3,7)
180 g TIP Slow-roasted wild boar ribs in a plum marinade, green beans sautéed with bacon and onions, roasted grenaille potatoes (7,9)

FRIDAY | 6. 11. 2026
CLOSED - PRIVATE EVENT

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