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**

BACKSTAGE BAR RESTAURANT

PONDĚLÍ | 9. 11. 2026

1 por. Kachní kaldoun s žemlovými knedlíčky a masem (1,3,7,9) 95 Kč
1 por. Dýňový krém, dýňový olej, pražená dýňová semínka (7,9)
180 g Pečený vepřový karbanátek, bramborová kaše, kyselá okurka (3,7,10)
150 g Krůtí steak zapečený slaninou a nivou, kuskus se zeleninou, omáčka z pečených rajčat s bazalkou (1,3,7,9)
150 g VEG Guláš ze sójových kostek, houskový knedlík, červená cibulka s chilli (1,3,7,6,9)
1 ks TIP Pečené kachní stehno na medu a bylinkách, konfitované červené zelí, bramborové lokše (1,3,7) 380 Kč

ÚTERÝ | 10. 11. 2026

1 por. Kachní kaldoun s žemlovými knedlíčky a masem (1,3,7,9) 95 Kč
1 por. Slepičí vývar s mačkanou kořenovou zeleninou, játrová rýže, vlasové nudle, libeček (1,3,9)
150 g Konfitovaný vepřový bůček, šoulet s čerstvou majoránkou, vepřová šťáva (1,9)
150 g Hovězí kostky po myslivecku, restovaná zelenina s žampióny, žemlový knedlík (1,3,7,9,12)
150 g VEG Zeleninové lečo, pošírované vejce, vařené brambory grenaille s máslem a pažitkou (3,7)
150 g TIP Kachní prso upravené sous-vide, pyré z červeného zelí, opečené bramborové šišky (1,3,7) 395 Kč

STŘEDA | 11. 11. 2026

1 por. Kachní kaldoun s žemlovými knedlíčky a masem (1,3,7,9) 95 Kč
1 por. Krém z pečené červené řepy, smetana, kerblík (7,9)
130 g TIP Náš burger s trhaným kachním masem, presované sladkokyselé zelí, vídeňská cibulka, batátové hranolky, ochucená majonéza (1,3,7,9) 350 Kč

Gril:

150 g Vepřová panenka na grilu, hříbková omáčka (7)
150 g Krůtí steak zapečený hermelínem, drůbeží jus (7,9)
120 g VEG Grilovaný hermelín, brusinkový dip (7)

Příloha: Opečené brambory, brokolice na másle s mandlemi (7,8)

ČTVRTEK | 12. 11. 2026

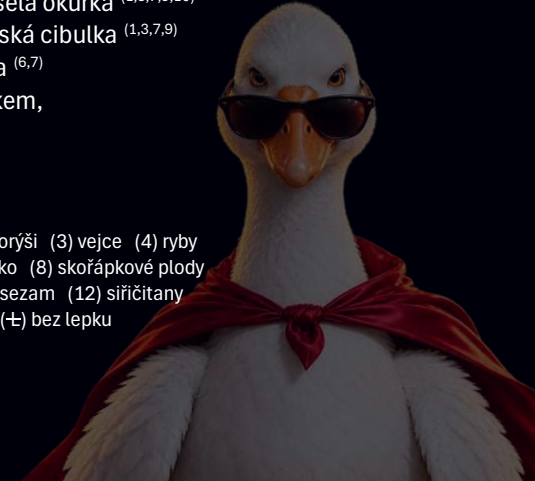
1 por. Kachní kaldoun s žemlovými knedlíčky a masem (1,3,7,9) 95 Kč
1 por. Kuřecí vývar s masem, mačkaná kořenová zelenina, strouhání, libeček (1,3,7,9)
220 g Pečené kuřecí stehno na hlívě ústřičné, bylinková nádivka s anglickou slaninou, okurkový salát (1,3,7)
150 g Vepřové ražniči s anglickou slaninou a cibulí, pečené čtvrtky brambor, coleslaw (7,9)
150 g VEG Zeleninové kung pao s arašídy, jasmínová rýže s limetovými listy (1,5,6,8,11)
150 g TIP Kachní prso upravené sous-vide, kedlubnové zelí, barevné špecle s anglickou slaninou (1,3,7,9) 395 Kč

PÁTEK | 13. 11. 2026

1 por. Kachní kaldoun s žemlovými knedlíčky a masem (1,3,7,9) 95 Kč
1 por. Pórková polévka s vejcem a brambory (3,9)
150 g Vepřové řízečky z panenky v panko strouhance, bramborový salát, kyselá okurka (1,3,7,9,10)
150 g Hovězí kostky na česneku, smetanový špenát, špekový knedlík, vídeňská cibulka (1,3,7,9)
150 g VEG Marinované grilované tofu, pohankové rizoto se zeleninou, rukola (6,7)
1 ks **TIP** Pečené kachní stehno, červené zelí s jablky, kysané zelí se špekem, bramborový a houskový knedlík, smažená vídeňská cibulka (1,3,7) 380 Kč

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 (GF) 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**

BACKSTAGE BAR RESTAURANT

MONDAY | 9. 11. 2026

1 portion Duck giblet soup with small bread dumplings and meat (1,3,7,9) 95 CZK
1 portion Cream of pumpkin soup, pumpkin seed oil, toasted pumpkin seeds (7,9)
180 g Baked pork patty, mashed potatoes, pickled cucumber (3,7,10)
150 g Turkey steak baked with bacon and Niva blue cheese, couscous with vegetables, roasted tomato and basil sauce (1,3,7,9)
150 g VEG Soya chunk goulash, bread dumpling, red onion with chilli (1,3,7,6,9)
1 pc TIP Honey and herb-roasted duck leg, red cabbage confit, potato flatbreads (1,3,7) 380 CZK

TUESDAY | 10. 11. 2026

1 portion Duck giblet soup with small bread dumplings and meat (1,3,7,9) 95 CZK
1 portion Hen broth with mashed root vegetables, rice-shaped liver dumplings, fine noodles, lovage (1,3,9)
150 g Confit pork belly, pearl barley and pea casserole with fresh marjoram, pork jus (1,9)
150 g Hunter-style beef stew, sautéed vegetables with mushrooms, bread dumpling (1,3,7,9,12)
150 g VEG Vegetable lecsó, poached egg, boiled grenaille potatoes with butter and chives (3,7)
150 g TIP Sous-vide duck breast, red cabbage purée, pan-fried potato dumplings (1,3,7) 395 CZK

WEDNESDAY | 11. 11. 2026

1 portion Duck giblet soup with small bread dumplings and meat (1,3,7,9) 95 CZK
1 portion Cream of roasted beetroot soup, cream, chervil (7,9)
130 g TIP Our homemade pulled duck burger, pressed sweet-and-sour cabbage, crispy fried onions, sweet potato fries, seasoned mayonnaise (1,3,7,9) 350 CZK

Grill:

150 g Grilled pork tenderloin, porcini mushroom sauce (7)
150 g Turkey steak baked with Hermelín cheese, poultry jus (7,9)
120 g VEG Grilled Hermelín cheese, cranberry dip (7)

Side dish: Pan-fried potatoes, buttered broccoli with almonds (7,8)

THURSDAY | 12. 11. 2026

1 portion Duck giblet soup with small bread dumplings and meat (1,3,7,9) 95 CZK
1 portion Chicken broth with meat, mashed root vegetables, grated egg pasta, lovage (1,3,7,9)
220 g Roasted chicken leg with oyster mushrooms, herb and bacon stuffing, cucumber salad (1,3,7)
150 g Pork skewers with bacon and onions, roasted potato wedges, coleslaw (7,9)
150 g VEG Vegetable kung pao with peanuts, jasmine rice with lime leaves (1,5,6,8,11)
150 g TIP Sous-vide duck breast, braised shredded kohlrabi, colourful spätzle with bacon (1,3,7,9) 395 CZK

FRIDAY | 13. 11. 2026

1 portion Duck giblet soup with small bread dumplings and meat (1,3,7,9) 95 CZK
1 portion Leek soup with egg and potatoes (3,9)
150 g Panko-breaded pork tenderloin schnitzels, potato salad, pickled cucumber (1,3,7,9,10)
150 g Beef stew with garlic, creamed spinach, bacon dumpling, crispy fried onions (1,3,7,9)
150 g VEG Marinated grilled tofu, buckwheat risotto with vegetables, rocket (6,7)
1 pc TIP Roasted duck leg, red cabbage with apples, sauerkraut with pork fatback, potato and bread dumplings, crispy fried onions (1,3,7) 380 CZK



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