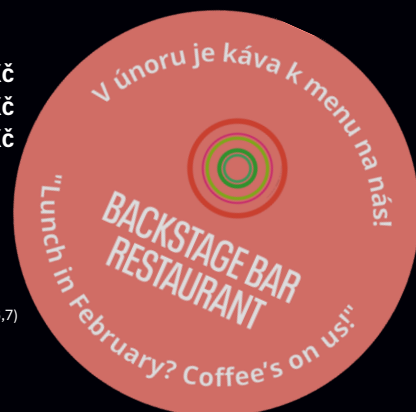


# POLEDNÍ MENU

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

Polévka / Polévka k hlavnímu jídlu nebo Tipu šéfkuchaře  
Hlavní chod  
Tip šéfkuchaře

60 Kč / 40 Kč  
185 Kč  
215 Kč



## PONDĚLÍ | 3. 2. 2025

1 por. Slepíčí vývar s masem, mačkaná zelenina, nudle, libeček (1,3,7)  
150 g Staročeská sekaná, svíčková omáčka, houskový knedlík, brusinky (1,3,6,7,9)  
150 g Smažená treska, vařené brambory s pažitkou a máslem, tatarská omáčka (1,3,6,7)  
250 g VEG Penne ala Norma, sýr Pecorino (1,3,7)  
180 g TIP Kuřecí špalíčky na španělský způsob, dušená basmati rýže (-)

## ÚTERÝ | 4. 2. 2025

1 por. Brokolicový krém, bylinkový olej (1,7,9)  
250 g Tortellini s vepřovým masem, omáčka z pečených rajčat s bazalkou, grana padano (1,3,7)  
150 g Tortilla plněná kuřecím a vepřovým masem v bbq omáčce, cheddar, kukuřičné nachos, pico de gallo, ledový salát (1,7,9)  
150 g VEG Smažený hermelín, vařený brambor s máslem a pažitkou, tatarská omáčka (1,3,7)  
150 g TIP Hovězí ragú s houbami, bramborové hranolky, slantinový prach, polníček (7)

## STŘEDA | 5. 2. 2025

1 por. Uzený vývar s masem, zeleninou a kroupami (1,9)  
150 g Kuřecí pikantní směs se zeleninou plněná v bramboráku (1,3,6,7)  
Grill:  
150 g Filátko z mořské štiky, omáčka ze sušených rajčat (4,7)  
150 g VEG Špíz z tofu marinovaný v asijské marinádě, sweet chilli omáčka (2,4,6,14)  
150 g TIP Hovězí loupáná plec sous-vide, chorizo omáčka (7)

Příloha: šťouchané brambory s restovaným pórkem, marinované salátové listy (7)

## ČTVRTEK | 6. 2. 2025

1 por. Italská čočková polévka s rajčaty a bazalkou (9)  
250 g Lasagne s boloňským ragú, zapečené sýrem, bazalkové pesto, rukola (1,3,7,9,12)  
150 g Grilovaný steak z kuřecích prsou, bramborovo-pórkové pyré, restovaná mrkev na másle, tymiánová omáčka (1,3,7,9)  
250 g VEG Bramborové gnocchi s ricottou, dýní Hokkaidó a špenátem (1,3,7)  
150 g TIP Trhané zauzené vepřové maso v naší hamburgerové bulce, cheddarová majonéza, ledový salát, kyselá okurka, karamelizovaná cibule, bramborové hranolky (1,3,7)

## PÁTEK | 7. 2. 2025

1 por. Hovězí vývar s mačkanou kořenovou zeleninou, kapání (1,3,7)  
150 g Smažený krůtí řízek, bramborová kaše, rajčatový salát (1,3,7)  
150 g Vepřová hamburská špikovaná kýta, karlovarský knedlík (1,3,7)  
150 g VEG Květákové kung-pao, dušená basmati rýže (2,4,6,11,14)  
250 g TIP Italské risotto s kousky grilovaného tuňáka, pečená cherry rajčata, rukola (2,4,7,14)

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 lepku

# 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 185  
CZK 215

## MONDAY | 3. 2. 2025

1 por Chicken broth with meat, mashed vegetables, noodles, lovage <sup>(1,3,7)</sup>  
150 g Old Bohemian meatball, sirloin sauce, bread dumpling, cranberries <sup>(1,3,6,7,9)</sup>  
150 g Fried cod, boiled potatoes with chives and butter, tartar sauce <sup>(1,3,6,7)</sup>  
250 g **VEG** Penne ala Norma, Pecorino cheese <sup>(1,3,7)</sup>  
180 g **TIP** Chicken cubes Spanish style, steamed basmati rice <sup>(1)</sup>

## TUESDAY | 4. 2. 2025

1 por Broccoli cream, herb oil <sup>(1,7,9)</sup>  
250 g Tortellini with pork, roasted tomato sauce with basil, grana padano <sup>(1,3,7)</sup>  
150 g Tortilla stuffed with chicken and pork in bbq sauce, cheddar, corn nachos, pico de gallo, iceberg lettuce <sup>(1,7,9)</sup>  
150 g **VEG** Fried camembert, boiled potato with butter and chives, tartar sauce <sup>(1,3,7)</sup>  
150 g **TIP** Beef ragout with mushrooms, potato fries, bacon dust, trumpery <sup>(7)</sup>

## WEDNESDAY | 5. 2. 2025

1 por. Smoked broth with meat, vegetables and groats <sup>(1,9)</sup>  
150 g Spicy chicken mixture with vegetables stuffed in a potato pancake <sup>(1,3,6,7)</sup>  
**Grill:**  
150 g Sea pike fillet, sun-dried tomato sauce <sup>(4,7)</sup>  
150 g **VEG** Tofu skewer marinated in Asian marinade, sweet chili sauce <sup>(2,4,6,14)</sup>  
150 g **TIP** Peeled beef shoulder sous-vide, chorizo sauce <sup>(7)</sup>

**Side dish:** mashed potatoes with sautéed leeks, marinated lettuce leaves <sup>(7)</sup>

## THURSDAY | 6. 2. 2025

1 por. Italian lentil soup with tomatoes and basil <sup>(9)</sup>  
250 g Lasagna with Bolognese ragu, baked with cheese, basil pesto, arugula <sup>(1,3,7,9,12)</sup>  
150 g Grilled chicken breast steak, potato-leek puree, roasted carrots in butter, thyme sauce <sup>(1,3,7,9)</sup>  
250 g **VEG** Potato gnocchi with ricotta, Hokkaido pumpkin and spinach <sup>(1,3,7)</sup>  
150 g **TIP** Pulled smoked pork in our hamburger bun, cheddar mayonnaise, iceberg lettuce, pickles, caramelized onions, potato fries <sup>(1,3,7)</sup>

## FRIDAY | 7. 2. 2025

1 por. Beef broth with mashed root vegetables, drippings <sup>(1,3,7)</sup>  
150 g Fried turkey schnitzel, mashed potatoes, tomato salad <sup>(1,3,7)</sup>  
150 g Hamburger pork leg, Karlovy Vary dumpling <sup>(1,3,7)</sup>  
150 g **VEG** Kung pao cauliflower, steamed basmati rice <sup>(2,4,6,11,14)</sup>  
250 g **TIP** Italian risotto with grilled tuna pieces, roasted cherry tomatoes, arugula <sup>(2,4,7,14)</sup>



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