

# 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  
225 Kč

## PONDĚLÍ | 10. 3. 2025

1 por. Italská luštěninová polévka s pancettou <sup>(9)</sup>  
150 g Hovězí roláda plněná fáší a vejcem, bramborová kaše, okurkový salát <sup>(7)</sup>  
150 g Vepřová plec na paprice, vařené penne rigate <sup>(1,3,7,9)</sup>  
170 g **VEG** Smažené žampiony, vařené brambory, tatarská omáčka <sup>(1,3,7,10)</sup>  
150 g **TIP** Kuřecí stehenní curry Madrás, dušená basmati rýže <sup>(7,9,10)</sup>

## ÚTERÝ | 11. 3. 2025

1 por. Gulášová polévka s čerstvou majoránkou <sup>(1,9)</sup>  
150 g Vepřové kostky na kmíně, vařené brambory s máslem a pažitkou <sup>(1,7,9)</sup>  
150 g Červené kari s kuřecím masem, rýžové nudle, chilli vlákna <sup>(1,3,4,5,6,11)</sup>  
250 g **VEG** Italské hráškové risotto, opečená cherry rajčata s hoblinami Grana padano <sup>(7)</sup>  
130 g **TIP** Hovězí filírovaný silver-side sous-vide, hranolky, fazolky na slanině, pepřová omáčka <sup>(7)</sup>

## STŘEDA | 12. 3. 2025

1 por. Bramborový krém s lesními houbami, slaninový prach <sup>(1,9)</sup>  
150 g Rozlitaný španělský ptáček, dušená rýže <sup>(1,3,9,10)</sup>  
**Grill:**  
180 g Špízy z mletého masa s koriandrem a chilli, sweet chilli omáčka <sup>(3,4,5,6,11)</sup>  
200 g **VEG** Portobello žampiony plněné zeleninovou ratatouille, zapečené mozzarellou, rukola <sup>(7)</sup>  
130 g **TIP** Steak z tuňáka, omáčka chimichurri <sup>(4,5,6,11)</sup>

**Příloha:** Pečené bramborové soudky, kukuřičný klas <sup>(7)</sup>

## ČTVRTEK | 13. 3. 2025

1 por. Tom Yum polévka s kuřecím masem a čerstvým koriandrem <sup>(4,6,11)</sup>  
150 g Pečená jitrnice, bramborová tepenice, smažená vídeňská cibule <sup>(1,3,7)</sup>  
150 g Grilované kuřecí prso, šťouchané batáty, tymiánová omáčka <sup>(9)</sup>  
250 g **VEG** Špageti Aglio Olio pecorino, sýr Grana Padano <sup>(1,3,7)</sup>  
150 g **TIP** Smažená treska šedá, bramborovo-pórkové pyré, citron <sup>(1,3,4,7)</sup>

## PÁTEK | 14. 3. 2025

1 por. Rajčatová polévka s bazalkou, hobliny Grana Padano <sup>(7,9)</sup>  
150 g Hovězí kostky na česneku, špenát, bramborový knedlík <sup>(1,3,7,9)</sup>  
1 ks. Chilli tortilla se smaženými kuřecími nugetkami v cornflakes, majonéza, ledový salát, rajče, hranolky <sup>(3,7)</sup>  
250 g **VEG** Italské risotto se sýrem Pecorino, concassé z rajčat a cuket, mizuna, rukolový olej <sup>(7,9,12)</sup>  
130 g **TIP** Medailonky z vepřové panenky zapečené Raclettem, pyré z černého kořene, rozmarýnový demi-glace <sup>(7)</sup>

BACKSTAGE BAR  
RESTAURANT

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 195  
CZK 225

## MONDAY | 10. 3. 2025

1 por. Italian legume soup with pancetta <sup>(9)</sup>  
150 g Beef roulade filled with farce and egg, mashed potatoes, cucumber salad <sup>(7)</sup>  
150 g Pork shoulder in paprika sauce, boiled penne rigate <sup>(1,3,7,9)</sup>  
170 g **VEG** Fried mushrooms, boiled potatoes, tartar sauce <sup>(1,3,7,10)</sup>  
150 g **TIP** Madras chicken thigh curry, steamed basmati rice <sup>(7,9,10)</sup>

## TUESDAY | 11. 3. 2025

1 por. Goulash soup with fresh marjoram <sup>(1,9)</sup>  
150 g Pork cubes with caraway, buttered potatoes with chives <sup>(1,7,9)</sup>  
150 g Red curry with chicken, rice noodles, chili threads <sup>(1,3,4,5,6,11)</sup>  
250 g **VEG** Italian green pea risotto, roasted cherry tomatoes, grana padano shavings <sup>(7)</sup>  
130 g **TIP** Sliced sous-vide beef silverside, french fries, green beans with bacon, pepper sauce <sup>(7)</sup>

## WEDNESDAY | 12. 3. 2025

1 por. Creamy potato soup with wild mushrooms, bacon dust <sup>(1,9)</sup>  
150 g Beef cubes with egg, pickles cucumber and ham, steamed rice <sup>(1,3,9,10)</sup>  
grill:  
180 g Minced meat skewers with coriander and chili, sweet chili sauce <sup>(3,4,5,6,11)</sup>  
200 g **VEG** Portobello mushrooms stuffed with vegetable ratatouille, baked with mozzarella, arugula <sup>(7)</sup>  
130 g **TIP** Tuna steak, chimichurri sauce <sup>(4,5,6,11)</sup>

Side: roasted potato barrels, corn on the cob <sup>(7)</sup>

## THURSDAY | 13. 3. 2025

1 por. Tom yum soup with chicken and fresh coriander <sup>(4,6,11)</sup>  
150 g Roasted sausage (jitrnice), potato mash with cabbage, fried viennese onion <sup>(1,3,7)</sup>  
150 g Grilled chicken breast, mashed sweet potatoes, thyme sauce <sup>(9)</sup>  
250 g **VEG** Spaghetti Aglio Olio pecorino, Grana Padano cheese <sup>(1,3,7)</sup>  
150 g **TIP** Fried grey cod, potato-leek purée, lemon <sup>(1,3,4,7)</sup>

## FRIDAY | 14. 3. 2025

1 por. Tomato soup with basil, grana padano shavings <sup>(7,9)</sup>  
150 g Beef cubes with garlic, spinach, potato dumplings <sup>(1,3,7,9)</sup>  
1 pcs. Spicy tortilla with cornflakes-cruste fried chicken nuggets, mayonnaise, iceberg lettuce, tomato, french fries <sup>(3,7)</sup>  
250 g **VEG** Italian risotto with pecorino cheese, tomato & zucchini concassé, mizuna, arugula oil <sup>(7,9,12)</sup>  
130 g **TIP** Pork tenderloin medallions baked with raclette, black salsify purée, rosemary demi-glace <sup>(7)</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