

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 | 31. 3. 2025

1 por. Francouzská cibulačka se zapečeným toustem ^(1,3,7)
150 g Drůbeží burger s anglickou slaninou, nivou, rajčetem, bramborové hranolky, majonéza ^(1,7)
150 g Vepřové Vindaloo, dušená basmati rýže, jarní cibule, koriandr ^(7,8)
250 g **VEG** Špagety alla puttanesca ^(1,3,4)
120 g **TIP** Grilovaný steak z tuňáka, zeleninový kuskus, salsa verde ^(1,4,7)

ÚTERÝ | 1. 4. 2025

1 por. Květáková krémová polévka s lanýžovým olejem ⁽⁷⁾
180 g Staročeská sekaná, bramborová kaše, kyselá okurka ^(1,3,7)
150 g Treska pečená na citronovém másle s bylinkovou krustou, vařené brambory s pažitkou ^(1,3,4,7)
150 g **VEG** Míchaný salát se zastřeným vejcem, Cottage sýrem, sušenými rajčaty, emulze z aceto balsamico ^(3,7)
120 g **TIP** Hovězí flank steak, dýňové pyré, bruselské kapustičky s pancettou, krémová omáčka demi glace ^(7,9)

STŘEDA | 2. 4. 2025

1 por Hovězí vývar s nudlemi, zeleninou a játrovými knedlíčky ^(1,3,9)
150 g Zapečený světlý prejt, vařené brambory, zelný salát ^(1,3,7)

Grill:

180 g Kuřecí stehenní řízek v bylinkách, drůbeží jus ⁽⁷⁾
120 g **VEG** Grilovaný Halloumi sýr, chimichurri omáčka ⁽⁷⁾
150 g **TIP** Vepřová panenka sous-vide zapečená Raclettem, konfitovaná červená cibule, silná vepřová omáčka ⁽⁶⁾

Příloha: Pečené bramborové půlky, edamame fazole na česneku a šalotce ⁽⁷⁾

ČTVRTEK | 3. 4. 2025

1 por. Hráškový krém s krutony z toustového chleba ^(1,3,7)
150 g Kuřecí prsa se sýrovou omáčkou, fusilli, marinovaný polníček ^(1,3,7)
200 g Kapustový karbanátek s mletým masem, vařené brambory s máslem ^(1,3,7)
200 g **VEG** Cuketové placky s parmezánem, jogurtový dip, mesclun salát ^(1,3,7)
150 g **TIP** Vepřová pečeně sous vide, smetanové brambory, omáčka BBQ, frisse ⁽⁷⁾

PÁTEK | 4. 4. 2025

1 por. Asijský kuřecí vývar s masem, shitake a rýžovými nudlemi ^(4,6,9)
350 g Zapečené francouzské brambory s uzeným masem, kyselá okurka, polníček ^(1,3,7,10)
150 g Hovězí Stroganov, žampiony, jasmínová rýže, polníček ^(7,9,10)
250 g **VEG** Bramborové noky alla Sorrentina s mozzarellou a sýrem Grana Padano ^(1,3,7)
150 g **TIP** Mini řízečky z vepřového karé v sýrovém těstíčku, šťouchané brambory s jarní cibulkou, míchaný salát ^(1,3,7)

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 | 31.3.2025

1 por. French onion soup with toasted bread ^(1,3,7)
150 g Poultry burger with English bacon, blue cheese, tomato, French fries, mayonnaise ^(1,7)
150 g Pork Vindaloo, steamed basmati rice, spring onion, coriander ^(7,8)
250 g **VEG** Spaghetti alla puttanesca ^(1,3,4)
120 g **TIP** Grilled tuna steak, vegetable couscous, salsa verde ^(1,4,7)

TUESDAY | 1.4.2025

1 por. Creamy cauliflower soup with truffle oil ⁽⁷⁾
180 g Traditional Czech meatloaf, mashed potatoes, pickled cucumber ^(1,3,7)
150 g Baked cod with lemon butter and herb crust, boiled potatoes with chives ^(1,3,4,7)
150 g **VEG** Mixed salad with poached egg, cottage cheese, sun-dried tomatoes, balsamic emulsion ^(3,7)
120 g **TIP** Beef flank steak, pumpkin purée, Brussels sprouts with pancetta, creamy Demi-glace sauce ^(7,9)

WEDNESDAY | 2.4.2025

1 por. Beef broth with noodles, vegetables, and liver dumplings ^(1,3,9)
150 g Baked white pudding, boiled potatoes, cabbage salad ^(1,3,7)

Grill:

180 g Chicken thigh schnitzel with herbs, poultry jus ⁽⁷⁾
120 g **VEG** Grilled Halloumi cheese, chimichurri sauce ⁽⁷⁾
150 g **TIP** Sous-vide pork tenderloin baked with Raclette cheese, confit red onion, rich pork sauce ⁽⁶⁾

Side dish: Roasted potato halves, edamame beans with garlic and shallots ⁽⁷⁾

THURSDAY | 3.4.2025

1 por. Pea cream soup with toasted croutons ^(1,3,7)
150 g Chicken breast with cheese sauce, fusilli, marinated lamb's lettuce ^(1,3,7)
200 g Cabbage meat patty with minced meat, buttered boiled potatoes ^(1,3,7)
200 g **VEG** Zucchini pancakes with Parmesan, yogurt dip, mesclun salad ^(1,3,7)
150 g **TIP** Sous-vide roasted pork loin, creamy potatoes, BBQ sauce, frisée ⁽⁷⁾

FRIDAY | 4.4.2025

1 por. Asian chicken broth with meat, shiitake mushrooms, and rice noodles ^(4,6,9)
350 g Baked French-style potatoes with smoked meat, pickled cucumber, lamb's lettuce ^(1,3,7,10)
150 g Beef Stroganoff with mushrooms, jasmine rice, lamb's lettuce ^(7,9,10)
250 g **VEG** Potato gnocchi alla Sorrentina with mozzarella and Grana Padano cheese ^(1,3,7)
150 g **TIP** Mini pork schnitzels in cheese batter, mashed potatoes with spring onions, mixed salad ^(1,3,7)

⁷⁾

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