

restaurant & bar
BACKSTAGE

menu

ZAPRASZAMY

Pon. - Czw. 12:00 - 18:00

Pt. - Sob. 12:00 - 20:00

Nd. 12:00 - 17:00

tel. 41 344 33 34

backstagekielce@gmail.com

- przystawki -

1. Tatar wołowy z jajkiem i piklami	25,00
2. Grillowany ser wędzony/boczek/ konfitura z żurawiny	10,00
3. Placuszki ziemniaczane/twarożek/ łosoś wędzony	10,00
4. Carpaccio z buraka/rukola/ser gorgonzola/orzechy/sos balsamiczny	12,00

- sałaty -

1. Sałatka Grecka/mix sałat/pomidor/ogórek/ cebula/oliwki/ser feta/sos vinegrette	14,00
2. Sałatka sezonowa (zapytaj kelnera)	14,00
3. Sałatka z kurczakiem/mix sałat/ogórek/ pomidor/cebula/sos czosnkowy	15,00
4. Sałatka z łososiem wędzonym/mix sałat/ ogórek/pomidor/cebula/oliwki/ser mozzarella/sos vinegrette	16,00

- zupy -

1. Domowy rosół z makaronem	8,00
2. Barszcz zabieleny z ziemniakami i okrasą	9,00
3. Zupa z ciecierzycy z chipsem z jarmużu	8,00
4. Zupa grzybowa z łazankami	9,00

- dania główne -

1. Placki ziemniaczane/gulasz wołowy/ surówka	19,00
2. Kasza pęczak/szpinak/suszone pomidory/ ser feta	21,00
3. Pierś z kurczaka/sos z suszonych pomidorów/ puree ziemniaczane/mix sałat	24,00
4. Grillowany filet z kurczaka/mix sałat/brukselka w maśle palonym/ziemniak pieczony	25,00
5. Schab panierowany/puree ziemniaczane/ bukiet surówek	25,00
6. Polędwiczka wieprzowa/sos kurkowy/opiekane ziemniaki/mieszanka świeżych sałat	27,00
7. Pstrąg soute w ziołach/pieczony ziemniak/ sałatka colesław/prążone migdały	30,00
8. Łosoś pieczony w ziołach/komosa ryżowa/ szpinak/koper włoski	32,00
9. Stek z polędwicy wołowej/masło czosnkowe/ frytki/mix sałat z vinegrett	39,00

- pierogi -

1. Pierogi z mięsem i kapustą	15,00
2. Pierogi ruskie	13,00
3. Pierogi ze szpinakiem zapiekane w sosie pomidorowym	14,00

- dania dla dzieci -

1. Zupa pomidorowa	5,00
2. Naleśniki/mascarpone/świeże owoce	8,00
3. Nuggetsy z kurczaka/płatki kukurydziane/ kasza kus kus lub frytki	10,00
4. Racuszki/jabłko/cynamon	10,00
5. Filet z kurczaka/puree ziemniaczanym/ surówka z marchewki	14,00

- desery -

1. Szarlotka/lody/bita śmietana	10,00
2. Pieczone jabłko/miód/cynamon	10,00
3. Sernik/konfitura owocowa	12,00
4. Fondant Lava Cake	13,00
5. Lody/gorące wiśnie	10,00
6. Lody/owoce/bita śmietana/polewa czekoladowa	12,00

- napoje gorące -

1. Herbata wybór smaków	5,00
2. Espresso 30 ml	5,00
3. Doppio 50 ml (Podwójne espresso)	7,00
4. Espresso Macchiato 50 ml Espresso z dodatkiem bitej śmietany	8,00
5. Mocha 200 ml Espresso z dodatkiem mleka, czekolady i bitej śmietany	9,00
6. Americano 200 ml Kawa na pojedynczym espresso, na życzenie podawana z mlekiem	6,00
7. Cappuccino	7,00
8. Caffè Latte	7,00
9. Caffè Latte z syropem smakowym	8,00
10. Frappe 250 ml Kawa podawana z mlekiem i lodem	9,00
11. Kawa mrożona 250 ml Kawa z dwoma gałkami lodów, bitą śmietaną i syropem smakowym	13,00

- grzańce -

1. Piwo grzane	8,00
2. Wino grzane/pomarańcz/goździki	10,00
3. Sok jabłkowy/ przyprawy korzenne (polecamy dla dzieci)	6,00

- napoje zimne -

1. Cola, Fanta, Sprite, Kinley – 0,2l	4,00
2. Woda mineralna gaz/niegaz – 0,33l	3,00
3. Nestea – 0,25l	4,00
4. Burn – 0,2l	10,00
5. Soki owocowe – 0,2l	4,00
6. Dzbanek wody min. z miętą i cytryną	10,00
7. Dzbanek Coli	12,00
8. Dzbanek soku owocowego	12,00

***Zapraszamy do organizacji
przyjęć okolicznościowych
w naszej restauracji.***

***Więcej szczegółów
uzyskacie Państwo
pod numerem tel.:
505-007-353***

restaurant & bar
BACKSTAGE

restaurant & bar
BACKSTAGE