BACK STAGE

VORSPEISE

Edamame, 9
Sojabohnen gedämpft mit grobem Meersalz

Bao Bun, 12.5
Gedämpfter Bao Bun mit Pulled Beef, Karotten, Chili, Koriander und Spicy Mayo

Gyoza Black and White, 12
Zwei frittierte Gyoza mit Kohl, Rettich, Karotte, Ingwer und Frühlingszwiebel sowie zwei frittierte Gyoza mit Rindfleisch, Lauch, Kohl, Ingwer und Karotten, dazu Dip



BOWLS

Want some Beef? 32
Mariniertes Pulled Beef mit Teriyaki-Reis, Wakame, Karotten, Rotkraut, Koriander, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Chili und Sesamsamen

Hot Chicken, 29
Knusprig paniertes Pouletschenkel-Steak mit Spicy Mayo auf Teriyaki-Reis, dazu Edamame, Rotkohl, Sojasprossen, Mango, Ingwer, Cashewnüsse und Röstzwiebeln

Spicy Tuna, 28
Thunfisch mit Spicy Mayo auf Wasabi-Reis mit Mango, Gurke, Edamame, Avocado, Wakame, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Sesamsamen

Vegan Lover, 19
Mariniertes Tofu auf Sesamreis, dazu Edamame, Gurke, Cherrytomaten, Ingwer, Wakame, Mango, Cashewnüsse, Frühlingszwiebeln und Sesamsamen

...oder bestelle dir eine L'Atelier Bowl an der Bar: mit Fisch 26 | mit Tofu 19 | ohne 16

DESSERT

Mochi, 9
Dreierlei Mochi
Passionsfrucht & Mango | Sakura | Yuzu & Lime

Sweet Gyoza, 8
Frittierte Apfelgyoza mit Vanillesauce und Biscoff-Sauce

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wende dich bitte an unser Personal.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

BACK STAGE

SPRITZER, 14

Select Spritz
Aperol Spritz
Giselle Spritz
Lillet Spritz
Bergamotte Spritz
Campari Spritz
Hugo
Limoncello Spritz



COCKTAILS

Espresso Martini, 19
Espresso, Vodka, Kaffeelikör



Old Fashioned, 19
Bourbon, Zucker, Angostura Bitters

Sour Passion, 18
Rum, Zitronensaft, Passionsfruchtpüree

Negroni, 17
Gin, Campari, Roter Vermouth

Bramble, 17
Gin, Zitronensaft, Crème de Mûre

London Mule, 17
Gin, Limettensaft, Gingerbeer, Zucker

Mojito, 18
Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker

Pisco Sour, 18
Pisco, Limettensaft, Zucker, veganes Eiweiss

Basil Smash, 17
Gin, Zitronensaft, Basilikum, Zucker

Moscow Mule, 17
Vodka, Limettensaft, Gingerbeer, Zucker

Cosmopolitan, 17
Vodka, Limettensaft, Triple Sec

SOFTDRINKS

Wasser mit Kohlensäure, 5 dl 5 | 1 l 8.5

Wasser ohne Kohlensäure, 5 dl 5 | 1 l 8.5

Coca Cola 33cl, 5.9
Coca Cola Zero 33cl, 5.9
Fanta 33cl, 5.9
El Tony Mate 33cl, 5.9
Apfelschorle 33cl, 5.9
Gazosa Limone 33cl, 6.5
Gazosa Himbeere 33cl, 6.5
Redbull 25cl, 6



BACKSTAGE ICE TEA, 6.9
Hausgemachter Eistee auf Schwarzteebasis mit Pfirsichgeschmack

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wende dich bitte an unser Personal.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

BACK STAGE

BIER

UELI SPEZIAL

Stange 33cl, 6

Gross 50cl, 8.5

FLASCHENBIER 33CL

Kitchen Brew IPA, 8

Corona, 8

ALKOHOLFREI 33CL

Ueli Sorglos, 8

Kitchen Brew Windstill, 8

WEINE Glas / Flasche

WEISSWEIN

Chardonnay Gran Sasso, 7 / 42

Albariño Mar de Frades, 9 / 57

ROTWEIN

Monte dei Cocci Negroamaro, 8 / 53

Primitivo Gran Sasso, 7 / 42

SCHAUMWEIN

Ruinart Blanc de Blancs, – / 160

L'Artiste Prosecco, 9 / 48

Champagne W. Saintot Rosé, – / 89

Champagne W. Saintot Blanc de Blancs, – / 89

ROSÉWEIN

Château Beaulieu (trocken), – / 53

Rosato Contessa Filomarina (süss), – / 49

KAFFEE & TEE Milch-Alternative +1

KAFFEE

Espresso, 4.4

Café Crème, 5

Doppio Espresso, 5.9

Cappuccino, 5.5

Latte Macchiato, 5.9

Latte Freddo, 5.9

Chai Latte, 5.9

Heisse Schoggi, 5

TEE

Rooibos Lemongrass, 5

Nana Minze, 5

Chai Supreme Masala, 5

Verveine Premium, 5

Ginger Lemongrass, 5

Earl Grey, 5

Kamillenblütentee, 5

EVENTS UND CATERING

Suchst du ein Catering für dein nächstes Fest oder möchtest du deinen Anlass im Backstage feiern?
Kontaktiere uns: **info@backstage-basel.ch**

Bei Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten wende dich bitte an unser Personal.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.