

Osteria Unico

Hlavní chod / Main course

Jehněčí kotletky z Nového Zealandu marinovaná v pepři, chilli a medu s pečeným bramborem

New Zealand lamb cuttlets with honey, black pepper, chilli and roasted potatoes
645,-

200g steak z hovězí svíčkové Black Angus, restované houby, batáty

200gr beef fillet Black Angus, roasted mushrooms and sweet potatoes
625,-

Vykoštěné králičí stehno, karamelizovaná cibulka, špek, rozmarýn, portské

De boned rabbit leg on caramelized onion, speck, rosemary and port wine
545,-

Millefoglie z bakaly – treska, grilovaná polenta, bazalka

Millefoglie of baccala cod fish, grilled polenta and basil oil
595,-

Čerstvá ryba dle denní nabídky/ Fish of the day - Speciality dne/ Specials of the day

Chef degustation 1700,- per person / na osobu

Degustaci musí mít všichni u stolu / Degustation has to be done for everyone on the table

Saláty / Salads

Brokolicový salát s mandlemi, brusinkami, červenou cibulí pancettou a balsamikovo-hořčičnou zálivkou

Salad of broccoli, cranberries, almonds, red onion, crispy pancetta, balsamic mustard senapé
295,-

Rukolový salát s parmezánem

Rucolla and parmigiano salad
155,-

Přílohy / Side dishes – pouze k hlavnímu chodu

offer

Grilovaná zelenina

Grilled vegetables 145,-

Opečené brambory s rozmarýnem

Baked rosemary potatoes 95,-

Focaccia di Recco

na vyžádání minimálně 24 hodin

On request with minimum 24 hours notice

Highly recommended as Davide is only chef to make it in Czech Republic, very unique dish.

Ask our staff

DĚTSKÉ MENU / KIDS MENU :195,- /295,-

na vyžádání/ on request

Dezerty dle denní nabídky / Desserts by daily

Ceny jsou uvedeny dle porce nikoliv dle gramáže a jsou včetně DPH. / Prices are per serving not by weight and include VAT.

Příprava jídel vyžaduje čas a trpělivost a nejde uspěchat.

Our food is prepared fresh and with great attention to detail; therefore it is not 'fast food' and may require additional preparation time. Informace o alergenech obsažených v jídle na vyžádání u obsluhy / For information on allergens contained in meals. ask

the staff

Osteria Unico

Polévka dle denní nabídky / Soup of the day 115,-
extra košíček domácí foccacie / focaccia basket 50,-

Předkrmy / Starters

Zelený chřest obalovaný ve specku, asiago sýr, kukuřičný trojobal , domácí majonéza
Green asparagus wrapped in speck, fontina cheese, corn breaded, home made mayonaise
385,-

Calamari St.Andrea - Smažené marocké kalamáry s rukolou
Morocco calamari in salt-n-pepper and flour dusted with rucolla
395,-

Podušená housťička z černého inkoustu s křupavými krevetami, salsa rosa
Wild crispy prawns on black ink bun and spicy salsa rosa
395,-

Trio kroket ze zauzeného lilku, slaná ricotta a krém z pecorina
Trio of smoked aubergine croquettes, salty ricotta and cream of pecorino cheese
295,-

Pikantní tataráček z tuňáka na křupavé rýži
Spicy tuna tartare on crispy rice
395,-

Těstoviny / Pasta

Spaghetti s tuňákovým tatarákem, česnekový konfit, chilli, gremoláda
Spaghetti with tuna tartare, garlic confit, chilli and gremolade
495,-

Trofie s pestem Genovese, brambory, zelené fazolky
Trofie with pesto Genovese, potatoes and green beans
395,-

Domácí tagliolini s hovězí svíčkovou, cuketou, chilli
Home made tagliolini with beef, zucchini and chilli
395,-

Calamarata – krátké těstoviny s čerstvými mořskými plody
Calamarata – short pasta with fresh seafood
495,-

Pansotti - plněné kloboučky divokým špenátem a ricottou s vlašskoříškovou omáčkou
Pansotti - home made pasta filled with wild spinach, ricotta and walnut sauce
395,-

Denní speciality / Daily specials

