

LA BOTTEGA

Gastronomica

SNÍDANĚ / BREAKFAST

SNÍDANĚ Z FARMÁŘSKÝCH VAJEC / BREAKFAST FROM FREE RANGE EGGS

Míchaná vajíčka s marinovaným lososem <i>Scrambled eggs with marinated salmon</i>	225
Vejsce Benedikt s omáčkou béarnaise a prosciutto cotto <i>Eggs Benedict with béarnaise sauce and prosciutto cotto</i>	225
Dva plátky žitného chleba s mačkaným avokádem, zastřenými vejci a parmezán <i>Two slices of rye bread with mashed avocado, poached eggs and parmesan</i>	195
Pečená vejce s pancettou <i>Baked eggs with pancetta</i>	195
Vejce do skla s pažitkou, parmezánem a přepuštěné máslo <i>Eggs in a glass with chives and clarified butter</i>	135

SNÍDANĚ / BREAKFAST

Vafle s domácí nutellou a ricotta <i>Waffle with homemade nutella and ricotta</i>	165
Ovesná kaše s mangovým pyré a lesní ovoce <i>Porridge with mango purée and forest fruits</i>	145

DOMÁCÍ CROISSANT / HOMEMADE CROISSANT

Máslový / <i>Butter</i>	75
Vanilkový / <i>Vanilla</i>	85
Čokoládový / <i>Chocolate</i>	85
Domácí marmeláda / <i>Homemade marmalade</i>	85

LA BOTTEGA SNÍDANĚ / LA BOTTEGA BREAKFAST

Dle aktuální denní nabídky / *Based on the current daily offer*

Každý den peče tým našich zkušených pekařů čerstvé pečivo z italské mouky pro všechny naše restaurace a bistra. Naši pekaři jsou opravdovými experty na přírodní kvásek a proces kynutí za studena, kdy pečivo kyne až několik hodin.

Všechny naše produkty připravujeme ručně z přírodních surovin a na základě původních receptur. Například pane di Altamura je jedním z nejtradičnějších druhů pečiva starého přes tisíc let.

Our professional team of bakers bake beautiful and fresh Italian products from local flour for all our restaurants and bistros every day. We are experts on natural leaven and the process of cold proofing when the dough is rising for several hours.

Everything from our bakery is prepared by hand and from natural ingredients without any additives and according to original recipes. For example Pane di Altamura is one of the most traditional kinds of pastry, with roots going back more than a thousand years.