

Doručak u ovom splitskom restoranu se ne propušta

Jaja, sendviči, slatko, zdravo... kategorije su à la carte ponude iza kojih se kriju ukusne i različite varijante doručka u splitskom restoranu Allora, koji sigurno nećete zaboraviti

Idealan početak dana ne možemo zamisliti bez nutritivnog i ukusnog doručka. Ipak, ako se ne svrstavate u kategoriju jutarnjih tipova, priprema doručka ponekad se može činiti kao prava gnjavaža. Međutim, u restoranima su svakodnevne ponude doručka postale uobičajene, a time se vodi i poznati splitski restoran Allora, nezaobilazna kulinarska destinacija ako se zateknete u Splitu. Ako bacite pogled na njihovu à la carte ponudu doručka, naći ćete se na slatkim i slanim mukama, jer svako jelo mami da ga isprobate.

Ako jutro volite započeti proteinskom bombom, vjerojatno ćete se odlučiti za jaja, koja se u Allori pripremaju u različitim varijantama. Klasičan omlet, jaja na tost ili fritaja, uz ukusne dodatke, postaju pravi gourmet doživljaj. Nepogrešiva jaja Benedict, odnosno poširana jaja na domaćem pecivu s preprženom šunkom i hollandaise umakom, bit će prava rapsodija okusa. Ako uz jaja priželjkujete i izvor zdravih masti, onda je florentine avokado tost s poširanim jajem, uz dodatak sotiranog špinata, pravi izbor za vas. Sve vaše zahtjeve ispunit će i fritaja, odnosno kombinacija jaja, svježeg povrća, pancete i posnog sira.

Posebno primamljiva je i široka paleta sendviča. Domaća focaccia s mortadelom i mozzarellom, uz dodatak domaćeg pesta, donosi dašak Mediterana. Mali twist predstavlja domaća focaccia s dimljenom tunom, u kombinaciji s wasabi majonezom i kineskim kupusom kao interesantan spoj kuhinja Mediterana i Dalekog istoka. Gurmani neće moći odoljeti tostiranom domaćem kruhu s avokadom, smokvama i grill sirom, kojem poseban touch daje pesto od svježe mente. Iskušati treba i marinirani losos u miso umaku koji se, uz aleppo paprike, smjestio na tostiranom kruhu.

Ljubitelji slatkih okusa nisu zakinuti, a spektar slatkih opcija stvara zazubice. French toast možete zasladiti javorovim sirupom ili ga obogatiti slatko kiselim umakom od brusnice i maline te sladoledom od manga. Odličan izbor su i cimet rollice u umaku od kiselog vrhnja, kao i japanske palačinke i slatki waffli, u kombinaciji s raznim dodacima.

Restoran Allora pobrinuo se i za zdrave opcije. Kraljica zdravog doručka svakako je topla zobena kaša – zobene pahuljice u bademovom mlijeku sa zvjezdastim anisom, bademima, cimetom i voćem. Popularne zdrave palačinke napravljene od zobenog brašna i banana, prelivene maple sirupom i posute voćem izvrstan su početak dana, kao i domaće granole s grčkim jogurtom. Ako doručak volite ponijeti sa sobom, smoothie je odlična opcija. Proteinski, detox ili voćni – svaki od njih oduševit će vas okusom za koji su zadužene pomno odabrane i zdrave namirnice te kremaste teksture.

Doručak se poslužuje svakog dana, od 7 ujutro do podneva, a restoran Allora možete pronaći u Splitu, u sklopu Hotela Ora, na adresi Poljička cesta 26e.