

La Delicia Galerija

Modern Italian Luxury

Crafted for moments worth remembering.

Doručak

(Breakfast)

Morning rituals, the Italian way.



Jutarnje zdjele

Žitni balans

11,00 KM

Kaša od žitarica s bademovim mlijekom, bananom brûlée, kikiriki puterom i kandiranim orasima — mirno jutro u ravnoteži.

Šumska energija

13,00 KM

Granola, grčki jogurt, šumsko voće i med — svježina prirode koja budi tijelo, bez žurbe.

Selekcija kroasana

Le Bosna du Matin

12,00 KM

Kroasan s kajganom, suhim mesom, rukolom i cherry paradajzom — poznati okusi, oblikovani s pažnjom.

Croissant Nordique

12,00 KM

Kroasan s dimljenim lososom, krem sirom, rukolom i cherry paradajzom — nježna elegancija sjevera.

Croissant au Chocolat

3,00 KM

Kroasan s čokoladom i puterom — klasičan trenutak koji nikada ne traži objašnjenje.

Jutarnji ritual okusa

Jutarnja simfonija

13,00 KM

Omlet s povrćem, salata od rukole i cherry paradajza, namaz od oraha, pecivo i smeđi puter (beurre noisette) — sklad jutarnjih nota.

Elegant Gourmet

15,00 KM

Omlet sa suhim mesom, rukolom i cherry paradajzom, uz namaz od oraha, pecivo i smeđi puter — doručak s karakterom.

Golden Slice

11,00 KM

Banana bread, džem od smokve, voćna salata, smeđi puter
Voćna raskoš i orašasta toplina — zaokruženo citrusom, smokvom i kapima smeđeg putera.

Predjela

(Appetizers)

The first impression of Italy.



Bruskete

Carezza di Pane



Bruskete od paradajza i mozzarelle, pesto od bosiljka, rukola, parmezan
Jednostavnost Mediterana u jednom zalogaju — svježe, mirisno i bez žurbe.

12,00 KM

Carezza di Mare



Bruskete od paradajza i gambera, mozzarella, kopar, rukola, parmezan
Dodir mora na toplom hljebu — lagano, elegantno i nenametljivo.

15,00 KM

Starter

Scarlet



Govedi tartar, prženi puter, hrskavi hljeb, kapari, tostirani hljeb
Precizno, snažno i čisto — klasik koji govori sam za sebe.

24,00 KM

Croccantezza



Kroketi od govedine, majoneza sa prženim limunom, umak od peršuna
Hrskava spoljašnjost, mekana unutrašnjost — igra tekstura i balansa.

18,00 KM

Orchidea



Zapečeni kozji sir, pečena cvekla, baby špinat, hren, narandža, kandirani orasi, pesto od špinata
Toplo i zemljano, svježe i aromatično — priroda servirana s pažnjom.

16,00 KM

Predjela

(Appetizers)

A second note of Italy.



Pecivo

Panezza



Pizza bread, začinsko bilje, puter, morska so —
Toplo, mirisno pecivo s puterastom dubinom i čistom završnicom morske soli.

6,00 KM

Pane con aroma



Lepina, smeđi puter —
Jednostavno i raskošno; hrskava korica, mekana sredina i orašasta toplina smeđeg putera.

6,00 KM

Tapas

Elegant trio



Kozji sir, kravljí sir, ovčiji sir, džem od smokve, hrskavi hljeb
Tri karaktera, jedan sklad — sima priča za dijeljenje i tihe razgovore.

25,00 KM

Supe

(Soup)

Warmth, served in silence.



Prvi čin

Tomato Essence



Paradajz supa, grisini, bosiljak

Čista toplina paradajza, uz hrskavi dodir grisinija i miris bosiljka.

8,00 KM

Zlatni baršun



Supa od bundeve, pržene sjemenke bundeve, ulje od bundeve, kokosovo vrhnje

Baršunasta bundeva, orašasta dubina ulja i sjemenki — završeno svilenim kokosom.

8,00 KM

Velour



Bistra teleća supa, knedle od griza

Čista, topla teleća esencija — nježna struktura griza u tihom, klasičnom balansu.

8,00 KM

Salate

(Salads)

Freshness, with intention.



Bašta svježine

Roma Antica



19,00 KM

Romano salata, cezar umak, krutoni, parmezan, balsamico, pileći karabatak
Klasična rimska svježina — cezar umak, krutoni i parmezan, sa kapima balsamica.

Green Field



17,00 KM

Zelena salata, feta sir, pečena cvekla, Granny Smith jabuka, groždice, kandirani orasi, nar
Svježe zelenilo s fetom i pečenom cveklom — jabuka, nar i orašasta slatkoća u balansu.

Glavna jela

(Main Courses)

The heart of the Italian table.



Glavni doživljaj

Tagliata Maestro

51,00 KM

Tagliata od govedeg filea, rukola, cherry paradajz, balsamico umak, parmezan
Precizno rezana tagliata na rukoli — cherry paradajz i balsamico umak, završeno parmezanom.

Royal Eminence

45,00 KM

Govedi vrat kuhani 12 sati u umaku, pire krompir, pečene gljive, kiseli ljubičasti luk
Dvanaest sati kuhan govedi vrat — umak, pire krompir, pečene gljive i kiseli ljubičasti luk.

Intensa Aura

23,00 KM

Pohovana pileća prsa u panko mrvicama, pečeni krompir u kukuruznom brašnu, tartar umak
Hrskava panko piletina — pečeni krompir u kukuruznom brašnu i klasični tartar.

Serenada

23,00 KM

Pileći karabatak, umak od limuna, ratatouille povrće
Pileći karabatak u umaku od limuna — ratatouille povrće kao topli mediteranski pratilac.

Fjord

43,00 KM

Losos grilovani, krem umak sa peršunom, pečena brokula, salata sa komoračem
Grilovani losos u krem umaku s peršunom — pečena brokula i salata s komoračem za svjež fini.

Pasta & Rizoto

(Pasta & Risotto)

Handmade comfort, Italian soul.



Pasta

Tricolore

24,00 KM

Makaroni, paradajz umak, burrata, pesto od bosiljka, parmezan

Makaroni u paradajz umaku — burrata, pesto od bosiljka i parmezan u tri klasične note.

El Fuego

23,00 KM

Zapečeni casarecce, pileći karabatak, pesto sa bosiljkom, pistacije, cherry paradajz

Zapečeni casarecces pilećim karabatakom — pesto sa bosiljkom, pistacije i cherry paradajz za toplu energiju.

Black Flag

23,00 KM

Tagliatelle, umak od tartufa, parmezan

Tagliatelle u umaku od tartufa — parmezan, čisto i moćno.

Dodatak: goveđi file 120 g — 17 KM

Rižoto

Šumski Profundus

20,00 KM

Rižoto sa gljivama, parmezan, fritirane bukovače

Rižoto sa gljivama i parmezanom — fritirane bukovače donose hrskavu dubinu.

Šapat Oceana

26,00 KM

Rižoto sa dimljenim kozicama, parmezan, dehidrirani cherry paradajz

Rižoto sa dimljenim kozicama — parmezan i dehidrirani cherry paradajz kao slani završetak.

Pizza

(Pizza al Forno)

Fire, dough, and silence.



Klasične

<i>Margherita</i>	 	14,00 KM
Umak od paradajza, mozzarella, bosiljak Umak od paradajza i mozzarella — bosiljak kao završni potpis.		
<i>Tonno</i>	 	18,00 KM
Umak od paradajza, mozzarella, tunjevina, crne masline, peršun, ljubičasti luk Umak od paradajza i mozzarella — tunjevina, crne masline, peršun i ljubičasti luk u mediteranskom balansu.		
<i>Vegetariana</i>	 	15,00 KM
Umak od paradajza, mozzarella, paprike, cherry paradajz, rukola Umak od paradajza i mozzarella — paprike, cherry paradajz i rukola za svjež, lagan karakter.		

Signature

<i>Tartufata</i>	 	18,00 KM
Umak od tartufa, šampinjoni, bukovače, rukola Umak od tartufa s gljivama — šampinjoni i bukovače, uz rukolu za aromatičan rez.		
<i>Peperoni</i>	 	18,00 KM
Umak od paradajza, mozzarella, kulen pikantni, feta sir, rukola Umak od paradajza i mozzarella — pikantni kulen, feta sir i rukola za hrabriji zalogaj.		
<i>La Delicia (Signature)</i>	  	22,00 KM
pesto od pistacija, bresaola, dehidrirani cherry paradajz, mozzarella, rukola Pesto od pistacija i mozzarella — bresaola, dehidrirani cherry paradajz i rukola u potpisnoj kombinaciji.		

Deserti

(Dolci)

A quiet finale.



Slatki završetak

Zlatna koreta  

Crème brûlée, karameliziran do tankog hrskavog sloja — uz sladoled.

7,00 KM

Espresso aura  

Klasična crème brûlée s notom espressa — vanilija, šećer i karamel — uz sladoled.

8,00 KM

Ledena misterija   

Semifreddo sa medom i lješnjakom — mrvice limuna, bijela čokolada i cvjetni med.

9,00 KM

Čokoladna opsesija  

Mus od tamne čokolade, morska so i maslinovo ulje — svilen završetak.

8,00 KM

Informacija o alergenima

U želji da svako iskustvo u La Delicia Galeriji bude ugodno i sigurno, posvećujemo posebnu pažnju svakom detalju — uključujući i sastojke naših jela.



Jela koja sadrže gluten



Mliječni proizvod



Jaja



Sjemenke



Orašasti plodovi



Celer

*Molimo naše cijenjene goste da nas informišu o mogućim alergijama ili intolerancijama prije narudžbe.
Naše osoblje će s radošću pružiti detaljne informacije o sastavu svakog jela i pomoći pri odabiru najprikladnijih opcija.*

www.ladelicia.ba