

La Delicia Galerija

Modern Italian Luxury

Crafted for moments worth remembering.

Sve cijene su izražene u KM i sadrže PDV 17%

Doručak

(Breakfast)

Morning rituals, the Italian way.



Jutarnje zdjele

Morning bowl

Chia sjemenke u bademovom mlijeku, kokosovo brašno, med i jagode — lagana, hranjiva kombinacija koja prirodno pokreće dan.

12,00 KM

Šumska energija

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

13,00 KM

Selekcija kroasana

Le Bosna du Matin

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

12,00 KM

Croissant Nordique

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

12,00 KM

Croissant au Chocolat

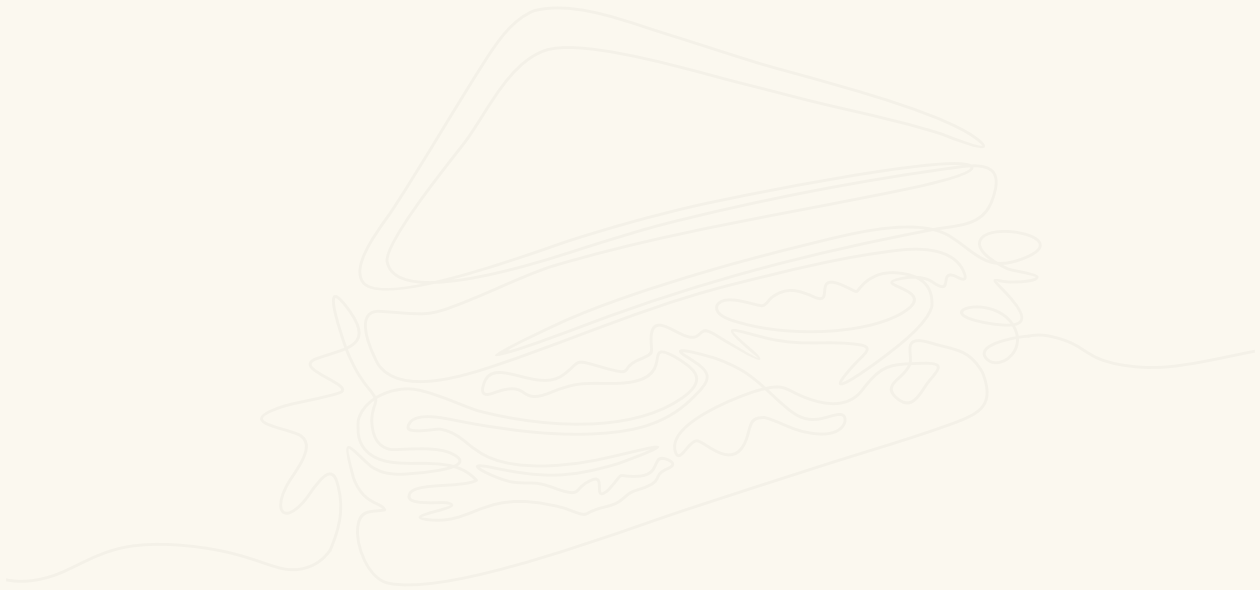
Kroasan s čokoladom i puterom — klasičan trenutak koji nikada ne traži objašnjenje.

3,00 KM

Beyond the first taste.

(Breakfast)












Layers of flavour unfold — from light to satisfying.



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.
- Green garden*    10,00 KM
Zapečena jaja, baby špinat, dehidrirani cherry paradajz, travnički sir i pecivo — topla, zelena kombinacija sa blagom slanoćom i svježinom u balansu.
- Perfect morning*     8,00 KM
Omlet sa sirom, salata od rukole i cherry paradajza, pecivo — klasična jutarnja kombinacija u laganom i uravnoteženom spoju.

Toplina jutra

- Rustic caprese*     7,00 KM
Domaće pecivo, rukola, pesto od bosiljka, mozzarella i paradajz — svjež i aromatičan spoj mediteranskih okusa.
- Bosnia delight*   8,00 KM
Domaće pecivo, mix salata, paradajz, suho meso i kajmak — bogata domaća kombinacija sa punim i zaokruženim okusom.
- Garden bliss*    6,00 KM
Domaće pecivo, tikvica, rukola, cherry paradajz i krem sir — lagana povrtna kombinacija sa svježim i kremastim završetkom.
- Salmon supreme*   8,00 KM
Tost, dimljeni losos, chili majoneza i zelena salata — profinjena kombinacija sa blagom pikantnom notom i svježim balansom.

Suppe

(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

Golden sunset

Supa od batata i mrkve, feta sir i krutoni —

blago slatkasta i kremasta kombinacija sa toplim i zaokruženim okusom.

8,00 KM

Velour

Bistra teleća supa, knedle od griza

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

8,00 KM

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.

10,00 KM

Carezza di Mare

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

13,00 KM

Starter

Scarlet

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

22,00 KM

Royal wrapped

Svježi goveđi file punjen mascarponeom i parmezanom, kapari, rukola, kandirani bademi, kiseli luk —
bogata i slojevita kombinacija sa izraženim kontrastima okusa.

19,00 KM

Green velvet

Kroketi od špinata i rikote, majoneza od peršuna, krastavci i zelena jabuka —
svježa i kremasta kombinacija sa blagim biljnim notama.

13,00 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.

14,00 KM

Amber island

Halloumi sa medom i susamom, rukola, chili majoneza i cherry paradajz —
slatko-slana kombinacija sa blagom pikantnom notom i svježim završetkom.

14,00 KM

Made to be shared.

(Appetizers)

Simple flavours, warm textures — meant to be enjoyed together.



Pecivo

Panezza



Pizza bread, začinsko bilje, puter i morska so —
toplo, mirisno pecivo sa blagom začinskom notom i slanom završnicom.

6,00 KM

Pane con aroma



Lepina i smeđi puter — jednostavna i topla kombinacija sa bogatom, orašastom notom.

6,00 KM

Tapas

Elegant trio



Koziji sir, kravljji sir i ovčiji sir, masline, džem od smokve i crispy bread —
raznolika sirna kombinacija sa slatko-slanim kontrastima i hrskavim završetkom.

25,00 KM

Pasta & Rizoto

(Pasta & Risotto)

Handmade comfort, Italian soul.



Rizoto

Šapat Oceana

26,00 KM

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

Primavera

18,00 KM

Rizoto sa šparogama i graškom, parmezan, limun, baby špinat, rotkvica i ricotta —
svježa i lagana kombinacija sa blagom citrusnom notom.

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, tikvice, chili, mozzarella i parmezan —
topla i intenzivna kombinacija sa blagom pikantnom notom i kremastim završetkom.

Aria Verde

24,00 KM

Tagliatelle, limun sos, grašak, parmezan i pohovana piletina u panku mrvicama —
svježa i kremasta kombinacija sa blagom citrusnom notom i hrskavim završetkom.





Glavna jela

(Main Courses)

The heart of the Italian table.



Glavni doživljaj

- Le Prestige*  57,00 KM
Odrezak od goveđeg filea, sos od sjemenki senfa, pire krompir i šparoge — snažna i zaokružena kombinacija sa blagom pikantnom notom.
- Maison Blanc*   55,00 KM
Teleći odrezak, hashbrown, kiseli ljubičasti luk i sos od majčine dušice — bogata i aromatična kombinacija sa hrskavim i svježim kontrastima.
- Serenada*  23,00 KM
Pileći karabatak, umak od limuna, ratatouille povrće — lagana i aromatična kombinacija sa svježom citrusnom notom.
- Azzurra*  24,00 KM
Pileći odrezak zapečen sa maslinama, kaparima, cherry paradajzom i limunom, kus kus sa mentom i povrćem — mediteranska kombinacija sa svježim i aromatičnim notama.
- Azzurra Bella*  27,00 KM
Pureći odrezak zapečen sa maslinama, kaparima, cherry paradajzom i limunom, kus kus sa mentom i povrćem — mediteranska kombinacija sa svježim i aromatičnim notama.
- La Nota Nocturna*  25,00 KM
Pureći bataci u curry sosu, basmati riža i tikvice — topla i aromatična kombinacija sa egzotičnom notom začina.
- 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 finiš.
- Ocean Hook*  41,00 KM
Tuna odrezak, rukola, cherry paradajz, susam, balsamico umak i pečena kruška — svježa i lagana kombinacija sa orašastim i kiselkastim notama.
- The Emerald River* 30,00 KM
File crvene pastrmke sa sezonskim povrćem — lagana i svježa kombinacija sa prirodnim i nježnim okusima.










Salate

(Salads)

Freshness, with intention.



Bašta svježine

- Roma Antica*    19,00 KM
Iceberg salata, pileći karabatak, cezar umak, krutoni, parmezan i balsamico — klasična i zasitna kombinacija sa kremastim i hrskavim kontrastima.
- 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.
- Crispy Elegance*    19,00 KM
Zelena salata, cherry paradajz, rukola, umak od grčkog jogurta, pohovana piletina i parmezan — svježa i zasitna kombinacija sa hrskavim i kremastim kontrastima.

Salate uz jelo

- Miješana sezonska salata*  6,00 KM
Zelena salata, rukola, cherry paradajz i balsamico dressing — lagana i svježa kombinacija kao idealan prilog uz jelo.
- Paradajz salata*  6,00 KM
Paradajz i balsamico dressing — jednostavna i svježa kombinacija sa blagom kiselkastom notom.
- Rukola Cherry*  6,00 KM
Rukola, cherry paradajz i balsamico dressing — svježa i aromatična kombinacija sa blagom kiselkastom notom.
- Rukola salata*  6,00 KM
Rukola i balsamico dressing — jednostavna i svježa kombinacija sa blagom gorkastom i kiselkastom notom.
- Salata sa pečenim paprikama*   7,00 KM
Pečene crvene roge paprike, ljute paprike, bijeli luk, peršun, maslinovo ulje i feta sir — aromatična i blago pikantna kombinacija sa punim mediteranskim okusom.

Pizza

(Pizza al Forno)

Fire, dough, and silence.



Klasične

Margherita

Umak od paradajza, mozzarella, bosiljak
Svjež i lagan klasik sa savršenim spojem paradajza, mozzarelle i bosiljka.

14,00 KM
Piccolo 9,00 KM

Tonno

Umak od paradajza, mozzarella, tunjevina, crne masline, ljubičasti luk
Meditranska kombinacija tunjevine, maslina i ljubičastog luka punog okusa.

18,00 KM
Piccolo 13,00 KM

Vegetariana

Umak od paradajza, mozzarella, cherry paradajz, ratatui povrće
Lagani spoj svježeg povrća i mozzarelle u osvježavajućem zalogaju.

15,00 KM
Piccolo 10,00 KM

Tartufata

Bijeli umak, šampinjoni, rukola, umak od tartufate, parmezan
Kremasti tartuf i šampinjoni uz bogatu aromu parmezana i rukole.

18,00 KM
Piccolo 13,00 KM

Peperoni

Umak od paradajza, mozzarella, kulen pikantni, ljuta paprika
Pikantan kulen i ljuta paprika za hrabar i intenzivan okus.

18,00 KM
Piccolo 13,00 KM

La Delicia (Potpisna)

Umak od paradajza, mozzarella, suhi ramstek, šampinjoni, kajmak, baby špinat.
Premium spoj ramsteka, kajmaka i baby špinata u bogatom gourmet zalogaju.

22,00 KM
Piccolo 17,00 KM

Crafted beyond tradition.

(Pizza al Forno)

Refined ingredients, unexpected combinations.



Pizze kuće

- Burata*    23,00 KM
Umak od paradajza, mozzarella, bosiljak, burrata, cherry paradajz i rukola — svježa i kremasta kombinacija sa blagim i zaokruženim mediteranskim notama.
- Gorgonzola & Kruška*     20,00 KM
Bijeli umak, mozzarella, gorgonzola, kruške, kiseli ljubičasti luk i orasi — bogata kombinacija sa izraženim slatko-slanim kontrastima i kremastim završetkom.
- Dimljene kozice*   23,00 KM
Umak od paradajza, mozzarella, dimljene kozice, dehidrirani paradajz i rukola — aromatična kombinacija sa blagim dimljenim notama i svježim završetkom.
- Tikvice & Grašak*    18,00 KM
Umak od graška, mozzarella, marinirane tikvice, baby špinat, parmezan i krem sir — lagana i kremasta kombinacija sa svježim biljnim notama.
- Malina & Bijela Čokolada*     14,00 KM
Tijesto od rogača, stracciatella, maline, bijela čokolada, pistacije i med — slatka i voćna kombinacija sa kremastim i orašastim notama.

Deserti

(Dolci)

A quiet finale.



Slatki završetak

- Wild Garden*    9,00 KM
Macerirano sezonsko voće, zapečena krema od moscato d'Asti, crumble od kokosa, gel od limuna i zove, sorbe od jagoda — svježa i aromatična kombinacija sa voćnim i biljnim notama.
- Sweet Dream*      9,00 KM
Rigatoni od kaka, umak od vanilije i narandže, pistacija krema, sladoled od vanilije, stracciatella, bijela čokolada, višnje — bogata i kremasta kombinacija sa čokoladnim i citrusnim notama.
- Frozen Cloud*     9,00 KM
Smrznuti jogurt mus, granita od limete, cvijeće, med i crumble od limete — lagana i osvježavajuća kombinacija sa citrusnim i nježnim slatkim notama.
- Dark Experience*     9,00 KM
Mousse od mliječne čokolade, sladoled od maslinovog ulja, churros, fermentirano voće, gumene bombone, crumble od kaka — Razigrana kombinacija mliječne čokolade, toplih churrosa i voćnih nota.

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



Vegansko



Vegetarijansko

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