



MENU



NGROHTËSIA QË TË PËRQAFON

KREMI I FSHATIT

350 LEKË

Supë krem perimesh

Një krem i butë dhe i kremoze, i përgatitur me perime të freskëta të sezonit, që sjell ngrohtësinë dhe aromën natyrale në çdo lugë.

THJESHTËSIA E DETIT

400 LEKË

Supë peshku me karkalecë

Shija autentike e detit në një supë të pasur me karkalecë dhe copa të freskëta peshku, ideale për adhuruesit e shijes së freskët dhe natyrale.

SURPRIZA E DITËS

450 LEKË

Supa e freskët e sezonit

Një pjatë e ndryshueshme çdo ditë, me përbërës të freskët si domate, brokoli dhe karotë, e përgatitur për të freskuar tryezën dhe shijen tuaj.

SUPAT





SHIJA QË FRESKON SHPIRTIN

FESTË NGJYRASH

450 LEKË

Sallatë perimesh mikse

Një përzierje e freskët me perime të ndryshme, e shoqëruar me një dressing të lehtë që zgjon shijen në çdo kafshim.

THESARI I FSHATIT

500 LEKË

Sallatë fshati me bukë misri dhe krem djathi

Kombinim autentik me bukë misri krokante dhe krem djathi të butë, që sjell shijen tradicionale në tryezën tuaj.

SHIJA E NATYRËS

700 LEKË

Sallatë me pomodorini, lajthi dhe parmixhano

Një eksplozion shijesh ku pomodorini të freskët bashkohen me lajthi të skuqura dhe djathë Parmigiano për një kombinim të përsosur.

ELEGANCA E BURRATËS

600 LEKË

Burrata me rukola, pomodorini, vaj borziloku dhe granola bajame

Një pjatë luksoze që bashkon butësinë e burratës me freskinë e rukolës dhe krokantin e granolës së bajameve.

KLASIKA E CEZARIT

550 LEKË

Sallatë Cezar

Një kombinim i përkryer i sallatës romaine, djathit grana dhe dressingut të veçantë Cezar.

RUKOLA GOURMET

600 LEKË

Sallatë me rukola, arra, gorgonzola dhe pomodorini

Një mikse e fortë shijesh të ndryshme: e kripur, e ëmbël dhe pak e thartë, për një përvojë të plotë.

SALLATAT





FILLIMI QË NGRE ATMOSFERËN

SHIJET E KRIPËS

450 LEKË

Açuge me pomodorini, kaperi dhe ullinj

Një kombinim klasik mes detit dhe aromave mesdhetare, që zgjon apetit për të vazhduar.

TATAKI I TONIT

1200 LEKË

Ton Tataki me wakame, xhenxhefil turshi dhe salcë teriyaki

Një prezantim i freskët dhe modern me shije japoneze, i përshatshëm për ata që duan të provojnë diçka të veçantë.

KARPACIO LEVREKU

900 LEKË

Karpacio levreku me salcë ananasi dhe mente

Një pjatë e lehtë dhe freskuese me nota tropikale dhe aroma freskuese menteje.

ANTIPASTAT

NGROHTËSIA NË ÇDO KAFSHIM



DJATH I KROKANTË

400 LEKË

Djathë i skuqur me petë, susam, mjaltë dhe tahini

Një lojë e harmonishme shijesh të kripura dhe të ëmbla me teksturë krokante.

ANTIPASTË ITALIANE

1000 LEKË

Përzgjedhje djathrash dhe proshute

Një shëtitje në Itali përmes shijes së djathrave dhe mishrave të zgjidhura.

FRITURE MIKSE DETI

1400 LEKË

Kallamar, karkaleca dhe salcë sweet chili

Një pjatë e pasur dhe krokante me aromë të freskët deti dhe një shtysë pikante.

KËRPUDHA PHILADELPHIA

700 LEKË

Kërpudha të freskëta sote me krem djathi Philadelphia dhe borzilok

Një përzierje e butë dhe aromatike, perfekte për të hapur shijen.

TAVË KARKALECASH

1000 LEKË

Karkaleca me djathë scamorza dhe anise yll

Një kombinim aromatik dhe i ngrohtë, ideal për adhuresit e detit.

SALLATË OKTAPODI

900 LEKË

Sallatë me oktapod, patate baby, ullinj dhe trumëz

Një pjatë elegante dhe e lehtë, e pasuruar me shije mesdhetare.

BRUSKETA KLASIKE

450 LEKË

Brusketa me domate dhe Parmigiano

Një fillim i thjeshtë dhe klasik, i pasur me shije dhe aromë.

ANTIPASTAT
TË NGROHTA





KLASIKE ME PREKJE MODERNE

PASTAT

LINGUINE ADRIATIK 800 LEKË

Linguine me fruta deti

Një eksplorim i freskët i shijes së detit, me pasta të lehta dhe fruta deti.

**RIGATONI ME TRUFË
DHE KARKALECË 900 LEKË**

Një pjatë e pasur, ku trumëzat dhe karkalecat krijojnë një shije të thellë dhe të rafinuar.

TAGLIATELLE ME RAGU VIÇI 700 LEKË

Një klasik i zbutur me salcë të pasur mishi dhe djathë grana.

**PACCHERI ME PESHK
DHE BORZILOK 1000 LEKË**

Paccheri të mëdha me copë peshku shpatë, pomodorini dhe borzilok të freskët.

RAVIOLI SPINACI DHE RIKOTA 800 LEKË

Ravioli të mbushur me spinaq dhe rikota, me salcë djathi dhe bajame krokante.



ELEGANCA E KREMOZITETIT

RISOTTO

**RISOTTO ME KARKALECË
DHE KËRPUDHA PORCINI 900 LEKË**

Një kombinim i luksit detar me aromat e pyllit në një pjatë të kremoze dhe të ngrohtë.

**RISOTTO ME FRUTA DETI
DHE CHIPS GRANA 800 LEKË**

Shije deti të freskëta të theksuara me një shtresë krokante nga djathi Grana.

**RISOTTO PULË DHE
PATËLLXHAN I TYMOSUR 700 LEKË**

Një pjatë e ngrohtë dhe aromatike me mish pule dhe nuanca të tymosura të patëllxhanit.

**RISOTTO KUNGULL
DHE KARKALECË 900 LEKË**

Një kombinim i balancuar mes ëmbëlsisë së kungullit dhe shijes detare.

RISOTTO ME SAFRAN DHE PULË 700 LEKË

Një klasik elegant me shije të pasur dhe aromë të veçantë shafрани.



PJATAT KRYESORE – DETI

SHIJA E MESDHEUT – FILETO LEVREKU 1000 LEKË

Fileto levreku e pjekur në perfeksion me perime të avulluara dhe pure patate të ëmbël, për një përvojë të lehtë dhe elegante.

KLASIK MES ELEGANCËS – FILETO SALMONI 1400 LEKË

Fileto salmoni e shtruar mbi spinaq sote dhe pure lulëlakre të karamelizuar, për një kombinim të butë dhe të rafinuar.

TUNA SUPREME – TON NË ZGARË 1400 LEKË

Fileto toni e pjekur në zgarë me krem speci të kuq dhe perime të pjekura, për një shije të thellë dhe të freskët.

KLASIK I KROKANTË – MERLUC I FRITUR 1100 LEKË

Fileto merluci me kore krokante, shoqëruar me patate të skuqura dhe salcë kokteili.

PJATAT KRYESORE – MISHI

PULE RUSTIKE – FILETO PULE 600 LEKË

Fileto pule e pjekur me patate në furrë dhe salcë chimichurri, për një shije shtëpiake dhe të ngrohtë.

ELEGANCA E VIÇIT – FILETO VIÇI 1700 LEKË

Fileto viçi me pure patate, provolone dhe kërpudha në salcë unagi dhe demi-glace, një pjatë luksoze dhe e pasur.

TRADITA E RIPËRFYTYRUAR – ENTRECÔTE VIÇI 1000 LEKË

Entrecôte me salcë piper jeshil dhe patate baby, ideale për dashamirësit e mishit të kuq.

QENGJI MES LINDJES DHE MESDHEUT OSOBUKO QENGJI 1500 LEKË

Osobuco qengji i gatuar ngadalë me pure qiqrash dhe tahini, një pjatë me ndikime orientale dhe shije mesdhetare.

RRËNJË TOSKANE – TAGLIATA VIÇI 1700 LEKË

Fileto viçi e prerë hollë mbi rukolë, me grana dhe dressing “Shija”, për një kombinim të freskët dhe aromatik.

VIÇI I TRUFËS – FILETA ME TRUFË 1800 LEKË

Fileto viçi e shoqëruar me salcë kërpudhash dhe trufë, për një shije të thellë dhe të rafinuar.



ZGARA

SHIJA E PASTËR, DIREKT NGA ZJARRI

LEVREKU NË ZGARË ME PERIME 1300 LEKË

Levrek i freskët i pjekur ngadalë në zgarë, shoqëruar me perime të grilluara për një përvojë klasike detare.

KOCE NË ZGARË ME PERIME 1300 LEKË

Peshk koce i përgatitur në mënyrë tradicionale, me aromë tymi dhe perime sezonale të grilluara.

KALLAMAR NË ZGARË 1350 LEKË

Kallamarë të plotë të pjekur me mjeshtëri, të shërbyer me vaj ulliri dhe limon.

KARKALECË NË ZGARË 1400 LEKË

Karkaleca të freskët të pjekur në zgarë, me shije të plotë dhe prekje mesdhetare.

SPECIALET

PËR ATA QË DUAN MË SHUMË

TOMAHAWK SPECIAL – 600 GR 3000 LEKË

Copë mishi e madhe dhe e lëngshme, me kockë për një pamje mbresëlënëse dhe shije intensive.

TOMAHAWK KING – 1 KG 5000 LEKË

Një zgjedhje për të ndarë – mish premium me prerje të gjerë dhe shije të pasur, për të festuar çdo moment.

FIORENTINA SPECIALE – 600 GR 3300 LEKË

Një prerje klasike italiane, e pjekur sipas dëshirës dhe e shoqëruar me garniturë të thjeshtë që lë mishin të flasë vetë.

FIORENTINA SUPREME – 1 KG 5500 LEKË

Perfeksioni i mishit në një copë të vetme – një zgjedhje elegante për adhuruesit e mishit të cilësisë së lartë.



FUNDI I ËMBËL QË MBETET NË KUTTESË

PANNA COTTA DELIKATE

350 LEKË

Një ëmbëlsirë klasike italiane, e butë dhe kremoze, që shkrin në gojë.

CHEESECAKE FRUTASH

400 LEKË

Cheesecake i freskët dhe i lehtë, i shoqëruar me fruta sezonale.

BROWNIE CHOCO-DREAM

450 LEKË

*Kek çokollate me akullore vanilje
Brownie i ngrohtë dhe i dendur me çokollatë të zezë, i shoqëruar me akullore vanilje që shkrihet lehtë mbi të – një kontrast perfekt i nxehtësisë me të ftohtë.*

TRILEÇE TRADICIONALE ME KAMEL

350 LEKË

*Një nga ëmbëlsirat më të dashura shqiptare:
pandispanjë e butë dhe e njomur me tri lloje qumështi, e kurorëzuar me salcë karamel të trashë – nostalgji në çdo lugë.*

ËMBËLSIRAT

