



Një
Lugë
Dashuri

GUIDË KULINARE

Kuzhina tradicionale shqiptare

<i>Meze/mesore</i>	5-6
<i>Sallata</i>	6
<i>Supa</i>	7
<i>Tradicionale</i>	7-8
<i>Specialitete të spikatura dhe zgara</i>	8-9



Kuzhina mesdhetare dhe ndërkombëtare

<i>Antipasta</i>	9
<i>Supa</i>	10
<i>Sallata</i>	10
<i>Pasta</i>	11
<i>Rizoto</i>	12
<i>Specialitete</i>	12
<i>Piceria</i>	13-14
<i>Menu për fëmijë</i>	15
<i>Ëmbëlsira</i>	16

TRADITË E TROJEVE TONA

 BUKË MISRI E THEKUR, NJOMUR NË DHALLË DHE MBULUAR ME DJATHË DHIE320 <i>(bulmet i pastër nga zona e Konispolit)</i>	
 PITE E PJEKUR NË TULLË200 <i>(me vaj ulliri ekstra i virgjër, kripë deti e rozmarin)</i>	
 PITE E LEZETUAR ME PERIME, DJATHË DELE E STIKA PISHE360 <i>(patëllxhan, spec, kungull, djathë dele, vaj ulliri ekstra i virgjër, stika e trumzë)</i>	
 PETULLA NË PLLOÇË280 <i>(djathë dele, hudhër e gjalp i freskët nga tradita Korçare)</i>	
 DJATHË NAPE ME SALCË BORZILOKU E DOMATE TË FRESKËT320 <i>(djathë i njomë nga kullotat e Milotit)</i>	
 DJATHË DELE300 <i>(nga baxhot e Konispolit)</i>	
 DJATHË DHIE430 <i>(nga baxhot e Progonatit)</i>	
 AJKË E MBËSHTJELLË MBI SHTRAT LAKRASH TË EGRA E SPECA FURRE690 <i>(lakra të egra të tiganisura me vaj ulliri ekstra i virgjër, spec të pjekur e hudhër)</i>	
 KUNGULLESHKA ME KOS TË KULLUAR E ERËZA TË FRESKËTA330 <i>(kungulleshka të njoma të pjekura në zgarë, marinuar me vaj ulliri ekstra i virgjër, kopër e nenexhik)</i>	
 DJATHË FURRE NË BOÇE390 <i>(djathë dele, feta domate, spec, vaj ulliri ekstra i virgjër, spec bukov, mbështjellë në letër furre)</i>	
 PERIME TË STINËS TË PJEKURA NË ZGARË430 <i>(patëllxhan, kungull, qepë e njomë, karrotë, spec i kuq, spec jeshil, vaj ulliri ekstra i virgjër, trumzë e freskët)</i>	
 FËRGESË TIGANI420 <i>(spec të skuqur, gjizë e ëmbël, djathë dele, zemra domatesh, vaj ulliri ekstra i virgjër, hudhër)</i>	
 SPECA TË FURRËS TË MBUSHUR ME DJATHË E ERËZA410 <i>(spec të pjekur, të mbushur me djathë, gjizë të njomë e erëza)</i>	



 FASULE PLLAQI NË ENË BALTE400 <i>(pllaqi nga Menkulasi, qepë, vaj ulliri ekstra i virgjër, piper i kuq, rigon nga mali i Gramozit)</i>
 SALCË QIQRASH ME PITE KROKANTE420 <i>(qiqra, krem susami, vaj ulliri ekstra i virgjër, majdanoz i freskët)</i>
MEZE PËR NJË GOTË RAKI700 <i>(japrak, petull në plloçë, fërgesë me spec, shapkat Çamërie, salcë “ajoli”, salcë speci, pllaqi të zeza, djathë dhie i stazhionuar me arra, reçel kumbulle blu, krem qiqrash, kërpudhë tigani me narden)</i>

Recetat tona tradicionale janë realizuar me produkte organike shqiptare, sipas traditës krahinore.

SHSHSH...

DUHET TË PËRQËNDROHEM NË SALLATËN TIME

		
 PANXHAR I MARINUAR, DJATHË DHIE E PEKMEZ280 450 <i>(panxhar e rrepa në shurup erëzash, djathë dhie, pekmez nga Leshnica e Pogradecit)</i>		
 SALLATË JESHILE ME MARINADË PORTOKALLI200 270 <i>(sallatë jeshile në marinadë portokalli e limoni, ullinj Berati, qepë e njomë e kopër)</i>		
 SALLATË E QËNDISUR250 340 <i>(sallatë jeshile, iceberg, rukola, spec i kuq, radikio, karrotë, panxhar, patate e zier, salcë “vinaigrette”)</i>		
 SALLATË ME LAKËR E VRARË ME DORË210 280 <i>(lakër e bardhë, karrotë e spec gogozhare në rende, vaj ulliri ekstra i virgjër, piper i sapo bluar)</i>		
 ULLINJ BERATI I NXEHTË ME AROMA220 370 <i>(ullinj Berati, trumzë, dafinë, rozmarinë, vaj ulliri ekstra i virgjër, copa pitesh krokante)</i>		
 PERIME TË TIGANISURA300 410 <i>(brokoli, lulëlakër, karrotë, bishtaja, bizele, fasule Trenare Devolli, misër, vaj ulliri ekstra i virgjër, kopër)</i>		



TI JE SUPER!

SUPË ME LËNG MISHI E PETË DORE	350
<i>(mish viçi, karrotë, selino, rrepa, patate, tumaca Çamërie, kuriandra)</i>	
SUPË PULË	340
<i>(pulë e zier me perime, miell, qumësht, limon)</i>	
ÇORBA E MIKUT	350
<i>(të brendshme qingji, qepë e njomë, oriz, paprika, dhjozmë)</i>	

DASHURI TRADICIONALE

Sugjerimi ynë



Shesh i
Bardhë

Varieteti/Variety

Shesh i bardhë

1800L

 SALÇIÇE DORE ME SPECA E KAÇAMAK	640
<i>(salçiçe me mish derri e piper, speca të pjekur, salcë domate, kaçamak, trumzë)</i>	
 SHAPKAT NGA ÇAMËRIA	380
<i>(lakra të egra, qepë e njomë, dhjozmë, miell misri, vezë, djathë në shtalp)</i>	
PILAF ME PULË E STIKA PISHE	410
<i>(pilaf tradicional, copa pule, qepë e thatë, lëng limoni, majdanoz)</i>	
MËLÇI E VESHKA TIGANI	630
<i>(melçi, veshka viçi të gatuar në tigan, me qepë e zemra domatesh)</i>	
* DOLLMA	430
<i>(me gjethe spinaqi ose rrushi, oriz, çika mish viçi, vaj ulliri ekstra i virgjër shoqëruar me kos të kulluar e nenexhik)</i>	
* PATËLLXHAN I MBUSHUR	480
<i>(patëllxhan, qepë e thatë, çika mishi, hudhër, narden, pure domate)</i>	
 QOFTE KUNGULLI E FRESKUAR ME SALCË NENEXHIKU	420
<i>(kungull i njomë, vezë, djathë dele, zemra domatesh, kopër)</i>	
 FASULE PLLAQI E SUXHUK KOSOVE	500
<i>(pllaqi nga Menkulasi, spec bukov, vaj ulliri ekstra i virgjër, qepë Lini, suxhuk Kosove)</i>	



FËRGESË ME MISH	520
<i>(shpatull viçi, qepë, narden, piper i ëmbël, gjizë djathi)</i>	
QOFTE KORÇE ME SALCË	530
<i>(mish viçi, qepë, rigon, narden, salcë domate, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok)</i>	
MISH VIÇI I STUFUAR ME PETË	780
<i>(shpatull viçi, qepë, kërpudhë, spec, pekmez, rrushkull dëllinje)</i>	
* TAVË KOSI	670
<i>(mish shelegu, vezë, kos, miell, oriz, gjalp i freskët)</i>	

ARSYEJA KRYESORE PSE NUK JAM VEGJETARIAN

Sugjerimi ynë



Kallmet
Riserva

Varieteti/Variety
Kallmet
2900L

KËRNACKA KORÇE	590
MËLLENJË NË SHTIZË	900
<i>(mëllenjë e marinuar me erëza e kripë të trashë, patate krokante, kërpudhë tiganit me narden)</i>	
🌿 SUXHUK KOSOVE	620
<i>(shoqëruar me patate krokante me erëza, kërpudhë tiganit, krem erëzash)</i>	
GJOKS PULE	700
<i>(shoqëruar me pure misri, domate e tharë, brokoli e krem erëzash)</i>	
QINGJ	990
<i>(pjesë të miksuara e të marinuara të qingjit, patate të furrës me rozmarinë, lakra të egra, kos i kulluar me aromë nenexhiku)</i>	
SALÇIÇE QINGJI TË SHTËPISË	680
<i>(salçiçe të bëra nga ne, me mish qingji të freskët dhe erëza fantastike)</i>	
BRINJË GICI	720
<i>(shoqëruar me patate krokante, kërpudha tiganit, krem erëzash)</i>	
BËRXOLLË GICI	740
<i>(patate krokante, kërpudha tiganit, krem erëzash)</i>	
BËRXOLLE VIÇI	980
<i>(patate krokante, kërpudhë tiganit me narden, krem erëzash)</i>	








BIFTEK VIÇI	990
<i>(pure misri, kërpudhë tigan, lakra të egra)</i>	
* BËRZOLLE VIÇI SURPRIZË	2600
<i>(800 gr bërzhollë viçi e stazhionuar, perime tigan, patate krokante, lakër e marinuar, krem erëzash)</i>	



Mish vëndi i stazhionuar 2 - 3 javë, pjekur sipas traditës sonë.

KUZHINA MESDHETARE DHE NDËRKOMBËTARE

"ARRATI" NË VISE TË LARGËTA

 BRUSKETA ME KREM KËRPUDHASH DHE SHEREBELË	360
<i>(bukë e pjekur në tullë, kërpudhë, hudhër, vaj ulliri ekstra i virgjër, trumzë, krem djathi)</i>	
 BRUSKETA MESDHETARE	260
<i>(domate, djathë dele Konispoli, vaj ulliri ekstra i virgjër nga Borshi, borzilok)</i>	
 FOKAÇE KAPREZE	550
<i>(mocarela, pomodorini, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok)</i>	
 FOKAÇE ME SALÇIÇE PIKANTE	430
<i>(salçiçe pikante derri, qepë e kuqe, djathë i stazhionuar, ullinj të zinj)</i>	
 DJATHË ME SUSAM, MOLLË E KARMELIZUAR DHE REÇEL BORONICE	550
<i>(kefalotiri, susam i zi dhe i bardhë, mollë, kanellë, mjaltë, reçel boronice)</i>	
 DJATHË FLAMBE	380
<i>(kefalotiri, në flakë konjaku)</i>	
 PATATE ALA KREM	450
<i>(patate chips, pançetë, proshutë, kërpudhë, krem qumështi)</i>	

TI JE SUPER!

SUPË ME KËRPUDHË PORCINI	380
<i>(champignon, porcini, qumësht, domate e thatë, trumzë)</i>	
* SUPË E KTHJELLET ME MISH	430
<i>(mish viçi i butë, brokoli, karrotë, kungull, gjethe spinaqi)</i>	
 SUPË ME KARROTË, XHINXHER E MOLLË JESHILE	390
<i>(karrotë, mollë jeshile, xhinxher)</i>	
 SUPË PERIME	320
<i>(perime të stinës, gjalp i freskët, kopër)</i>	

SHSHSH...

DUHET TË PËRQËNDROHEM NË SALLATËN TIME

		
SALLATË QUINOA	330	540
<i>(quinoa, avocado, rrepa të kuqe, lime, mango, arrë kokosi, bajame të pjekura, pomodorini)</i>		
 SALLATË ÇEZAR	350	460
<i>(iceberg, sallatë jeshile, kruton, misër, pulë e marinuar, salcë çezar)</i>		
 SALLATË RUKOLA, PARMIXHAN E PORTOKALL	290	390
<i>(rukola, pomodorini, portokall i qëruar, grana padano)</i>		
 SALLATË GREKE	320	430
<i>(domate, kastravec, qepë e kuqe, ullinj Kallamate, djathë feta, vaj ulliri ekstra i virgjër, rigon)</i>		
SALLATË SALMONI	310	520
<i>(iceberg, rukola, mango, avocado, pomodorini, susam, shegë, salmon, "vinaigrette", mustardë)</i>		
 SALLATË ME PANÇETË	330	590
<i>(rukola, pomodorini, iceberg, grana padano, pançetë derri me salcë "teriyaki")</i>		
 SALLATË SPINAQI	440	570
<i>(zemra spinaqi, pomodorinini, domate e thatë, ananas, djathë dhie, shegë, fruta pylli)</i>		



TË DUA MË SHUMË SE PASTA

Sugjerimi ynë



SanGiovanni
Varieteti/Variety
Pinot Bianco, Grechetto,
Viognier, Procanico
3000L

“TAGLIATELLE DI POLLO”	520
<i>(fileto pule, kërpudha, dy lloje salcash)</i>	
 “RAVIOLI VERDE” ME SALCË “AURORA”	580
<i>(ravioli i mbushur me spinaq dhe rikota, pomodorini, salcë rozë dhe borzilok)</i>	
“GARGANELLI” ME RAGU QINGJI, RIKOTA DHE MENTE	560
<i>(ragu e përgatitur me mish shelegu, erëza e zemra domatesh)</i>	
 “FAGOTTINI” I MBUSHUR	580
<i>(krem patëllxhani i pjekur, rikota, grana padano, djathë pecorino, trumzë)</i>	
“TAGLIATELLE” BOLONJEZE	450
<i>(përgatitur me mish viçi të grirë, qepë skalonja, karrota, salcë domate, vaj ulliri ekstra i virgjër, selino, dafinë)</i>	
“KITARA” ME FRUTA DETI	690
<i>(karkalec, sepie, kallamarë, domate e freskët, vaj ulliri ekstra i virgjër)</i>	
“TAGLIATELLE” ME KUNGULL E KARKALEC	620
“TAGLIATELLE” ME PURE BIZELE E SALMON	690
<i>(tagliatelle panxhari, pure bizele, salmon, sherebelë)</i>	
 “GARGANELLI” ME SALÇIÇE TË FRESKËT	590
<i>(salçiçe e freskët derri, domate, spec i kuq, bizele, trumzë, vaj ulliri ekstra i virgjër, grana padano)</i>	
 “SPAGHETTI” DOMATE BORZILOK	420
<i>(domate e ëmbël, borzilok, grana padano)</i>	
 “PENNE AL FORNO”	560
<i>(kërpudhë, pançetë, rikota, krem qumështi, mocarela, cedar)</i>	
 “PENNE ALL’ARRABBIATA”	480
<i>(domate, ullinj, vaj ulliri ekstra i virgjër, hudhër, peperoncini)</i>	
* “LASAGNA BOLOGNESE”	640
<i>(beshamel, grana padano)</i>	

Pastat prodhohen çdo ditë të freskëta nën kujdesin e shefave tanë të kuzhinës dhe garancinë e linjës “ERA Catering”.



RIZOTO

- 🍷 **RIZOTO ME KËRPUDHA PORCINI E SHAFRAN**660
- PAELLA (PËR DY PERSONA)**1650
(karkalec, fileto pule, kallamar, bizele, karrotë, kungull, shafran)
- 🍷 **RIZOTO ME PERIME**450
(brokoli, bizele, karrotë, kungull, grana padano)
- RIZOTO ME FRUTA DETI**640
(kallamar, sepie, karkalec, domate freskët, hudhër, vaj ulliri ekstra i virgjër)

LUMTURIA ËSHTË...TË SHIJOSH USHQIM TË MIRË
ME MIQ TË MIRË

Sugjerimi ynë



Tormaresca
Varieteti/Variety
Negroamaro, Primitivo
dhe Cabernet
2800L

- 🍷 **SALMON "BARBECUE" MBI PERIME TË TIGANISURA**980
(salcë barbecue me spec pikant, perime të stinës)
- 🍷 **KRAHË PULE PIKANTE**520
(shoqëruar me patate të skuqura, salcë speci pikante)
- FILETO GICI ME DËLLINJË E SALCË ANIS**..... 580
(sfera panxhari, karrotë, kungull, anis, piper kokër)
- FILETO PULE ME SALCË TARTUFI**730
(fileto pule, krem tartufi, perime të lezetuara me erëza)
- SKALLOP ME KËRPUDHË DHE MARSALLA**720
(fileto gici, kërpudha të freskëta, vaj ulliri ekstra i virgjër, verë marsalla)
- ZOG FURRE ME AROMA**990
(bebi patate, pomodorini, vaj ulliri ekstra i virgjër, trumzë)



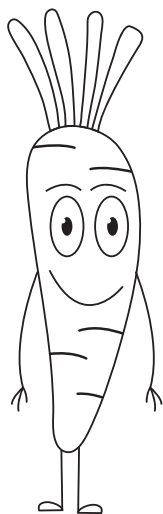
DJE DËSHIROJA NJË PICA...
SOT DO E ZGJEDH NJË PICA!
NDOQA ËNDRRËN TIME!!

	30 cm	35 cm
 BIANKA <i>(pa salcë domate, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok i freskët)</i>	390	460
 MARGARITA <i>(domate, ullinj, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok i freskët)</i>	430	490
 VEGJETARIANE <i>(domate, specë, kërpudha, kungulleshka, patëllxhan, angjinare, ullinj, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok i freskët)</i>	500	580
 MAMMA MIA <i>(4 lloje djathi)</i>	560	650
TON <i>(peshk ton, ullinj)</i>	610	710
 MARAVIA <i>(salcë, mocarela, rukola, burrata, vaj ulliri ekstra i virgjër)</i>	850	880
PICA ME SALÇIÇE TË FRESKËTA ME RIGON <i>(salcë, salçiçe derri, djathë mocarela)</i>	550	620
KLASIKE <i>(proshutë e tymosur, kërpudha, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok i freskët)</i>	570	660
CAPRICCIOSA <i>(domate, sallam, proshutë, specë ose angjinare, kërpudha, ullinj, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok i freskët)</i>	600	690
KATËR STINËT <i>(domate, proshutë, pançetë, sardele ose ton, kërpudha, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok i freskët)</i>	610	710

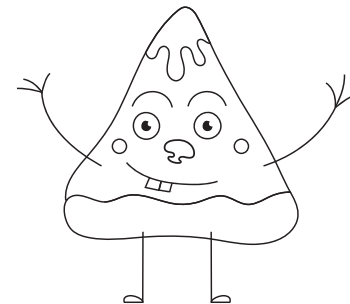


	30 cm	35 cm
TONATA <i>(pure domate, borzilok, djathë mocarela, qepë e kuqe, pomodorini, emental, vaj hudhrash)</i>	700	810
DIABOLO <i>(domate, peperoncini, sallam pikant, djathë kaçkavall i butë, rikota kremoze, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok i freskët)</i>	640	740
ERA SPECIALE <i>(proshutë, pançetë, salçiçe, kërpudha, djathë i bardhë, domate të vogla, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok i freskët)</i>	660	770
ELEGANCA <i>(crudo di Parma, rukola, domate të vogla, mocarela, grana padano pas pjekjes)</i>	750	860
SALENTINA <i>(kërpudha porcini, domate të thata, rikota, crudo di Parma, pecorino, mocarela, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok i freskët)</i>	770	910
 PUTANESKA <i>(domate, sallam pikant, salçiçe e freskët, specia djegës)</i>	530	620
 PICA IME <i>(salcë domate, mocarela, patëllxhan i marinuar, crudo, pecorino, farë lulëkuqe, borzilok)</i>	740	930





DËSHIRA E NJË FËMIJE

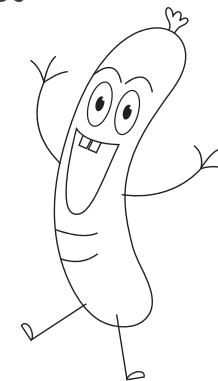


	30 cm	35 cm
PICA KIDS	510	590
(salcë, djathë mocarela, djathë bebe, salçiçe pule, patate të skuqura, "ketchup")		

☆ **PASTIÇO** **340**
(me qumësht të plotë e vezë të freskëta)

🐾 **SALÇIÇE TË SHIJSHME KALAMAJA**..... **380**
(patate të skuqura dhe krem djathi)

☆ **MUHALEBI ME QUMËSHT TË FRESKËT E KARROTË**..... **180**





TRAJTOJE VETEN ME ËMBËLSI

SULTIASH.....	220
KREM KARMEL.....	170
TESPISHTË ME ARRA NGA PEJA	270
TIRAMISU.....	360
BRAUNI ME PARFE BAJAMESH	330
SALLATË FRUTASH	380



eat
wisely

CULINARY GUIDE

Traditional Albanian Cuisine




<i>Meze/Appetizers</i>	5-6
<i>Salads</i>	6
<i>Soups</i>	7
<i>Like at home</i>	7-8
<i>Well known specialities and grill</i>	8-9

Mediterranean and International Cuisine

<i>Appetizers</i>	9
<i>Soups</i>	10
<i>Salads</i>	10
<i>Pasta</i>	11
<i>Risotto</i>	12
<i>Specialities</i>	12
<i>Pizza</i>	13-14
<i>Kid's Menu</i>	15
<i>Desserts</i>	16










HERITAGE FROM OUR UNIQUE COUNTRY

 HOT CORNBREAD COVERED WITH YOGURT SAUCE AND GOAT CHEESE	320
<i>(cornbread, organic dairies from Konispol region)</i>	
 PITA BREAD BAKED IN BRICK OVEN	200
<i>(masonry oven) (flavored with rosemary, sea salt and authentic Albanian extra virgin olive oil)</i>	
 PITA BREAD WITH GARDEN VEGETABLES	360
<i>(sheep's cheese, extra virgin olive oil and pine nuts)</i>	
 SLAB COOKED CREPE LAYERS	280
<i>(with sheep's feta butter and garlic, Korça region specialty)</i>	
 FRESH UNSALTED CHEESE	320
<i>(with basil pesto, tomato slices and Albanian authentic olive oil, fresh cheese from pastures of Milot region)</i>	
 SHEEP'S FETA CHEESE	300
<i>(from the dairies of Konispol region)</i>	
 GOAT'S FETA CHEESE	430
<i>(from Progonat region)</i>	
 BURRATA CHEESE	690
<i>(served on a bed of wild greens and red pepper confit)</i>	
 ZUCCHINI WITH YOGURT	330
<i>(fresh herbs and authentic Albanian extra virgin olive oil)</i>	
 OVEN BAKED SHEEP'S FETA WITH TOMATOES	390
<i>(peppers and authentic Albanian extra virgin olive oil)</i>	
 GRILLED VEGETABLES FLAVORED	430
<i>(with thyme, garlic and authentic Albanian extra virgin olive oil)</i>	
 PEPPERS AND RICOTTA SAUTÉ	420
<i>(traditional red and green pepper sauté with sweet ricotta, sheep's feta, tomato hearts and authentic Albanian extra virgin olive oil)</i>	

 STUFFED RED PEPPERS 410 <i>(stuffed red peppers with sheep's feta cheese and herbs)</i>
 LARGE BUTTER BEANS IN CASSEROLE 400 <i>(Korça region butter beans in casserole with onion, authentic Albanian extra virgin olive oil and fresh oregano from Gramoz mountain)</i>
 HUMMUS OUR WAY 420 <i>(chickpeas puré flavored with tahini and sumac, paired with pita bread)</i>
ALBANIAN FLAVORS TO TASTE, OPTIONALLY WITH A SHOT OF RAKI 700 <i>(a combination of finest Albanian traditional appetizers)</i>

Our traditional recipes are made with organic Albanian products, according to our tradition.

QUIET...
I AM CONCENTRATED ON MY SALAD

		
 RED BEETS, FETA AND MARINATED RADISH SALAD 280 450 <i>(red beets, pickled radishes, feta cheese and molasses from Devolli vines)</i>		
 GREEN SALAD AND OLIVES 200 270 <i>(green salad, fine olives from Berat region, red onions with lemon dressing)</i>		
 “DECORATED” SALAD 250 340 <i>(green salad, iceberg, rucola, red pepper, radicchio, carrot, beetroot, boiled potatoes with vinaigrette dressing)</i>		
 WHITE CABBAGE AND CARROT SALAD 210 280 <i>(shredded white cabbage, carrots, pickled red peppers and authentic Albanian extra virgin olive oil)</i>		
  HOT GREEN OLIVES SALAD 220 370 <i>(sauté of green olives, chili peppers, thyme, rosemary, paired with pita bread)</i>		
 BOILED VEGETABLES SALAD SPRINKLED WITH FRESH DILL 300 410 <i>(broccoli, cauliflower, carrot, green peas, butter beans and authentic Albanian extra virgin olive oil flavored with fresh dill)</i>		



YOU ARE SOUPER!

VEAL AND TRADITIONAL PASTA SOUP	350
<i>(veal, carrot, celery, radish, potatoes, handmade and dried pasta)</i>	
CREAMY CHICKEN SOUP	340
<i>(free range chicken, vegetables, flour, milk and lemon)</i>	
GUESTS POTAGE	350
<i>(lamb entrails, spring onions, rice and fresh mint)</i>	

TRADITIONAL LOVE

Our suggestion



Shesh i
Bardhë

Varieteti/Variety
Shesh i bardhë

1800L

 HOMEMADE PORK SAUSAGE WITH PEPPERS, TOMATO SAUCE AND THYME	640
<i>(fresh pork sausages sautéed with peppers, tomato sauce, thyme over grilled polenta)</i>	
 CORNFLOUR PIE FROM ÇAMËRIA REGION	380
<i>(cornflour, wild greens, mint and fresh unsalted cheese)</i>	
RICE WITH CHICKEN AND PINE NUTS	410
<i>(traditional with chicken, onion, parsley, lemon and pine nuts)</i>	
PAN ROASTED VEAL ENTRAILS	630
<i>(pan roasted liver and kidney with onion and tomato hearts)</i>	
* “JAPRAK”	430
<i>(spinach or grape leaf rolls stuffed with rice, minced veal meat, yogurt and dill sauce)</i>	
* STUFFED EGGPLANT	480
<i>(oven baked eggplant stuffed with minced beef, and garlic)</i>	
 FRIED ZUCCHINI KOFTA	420
<i>(zucchini, egg, dill, and tomato hearts)</i>	
 BIG BUTTER BEANS AND CURED KOSOVO SAUSAGE	500
<i>(big butter beans from Korça, peppers, onion and cured Kosovo sausage)</i>	
TIRANA’S TRADITIONAL CASSEROLE	520
<i>(casserole of veal shoulder, onion, ricotta, sweet chilli pepper and feta)</i>	

VEAL MEATBALLS WITH SAUCE, TRADITION OF KORÇA REGION530
(veal, onion, oregano, tomato sauce, basil)

CASSEROLE OF VEAL SHOULDER COVERED WITH PIZZA DOUGH780
(veal shoulder, onion, mushrooms, peppers, molasses and juniper)

* **YOGURT AND LAMB CASSEROLE**670
(lamb meat, eggs, yogurt, flour, rice and fresh butter)

WE MEAT AGAIN...

Our suggestion



Kallmet
Riserva

Varieteti/Variety

Kallmet

2900L

FINGER-SHAPED MEAT KOFTAS590
(tradition of Korça region)

FOREST THRUSH ON THE GRILL900
(thrush bird seasoned with herbs and sea salt)

🍴 **TRADITIONAL KOSOVO SAUSAGE (SUXHUK)**.....620
(dry seasoned sausage from Kosovo, paired with corn puré, mushroom sauté and aioli)

GRILLED CHICKEN BREASTS700
(chicken breasts paired with corn puré, wild greens and aioli)

GRILLED LAMB990
(grilled lamb with baked potatoes, wild greens sauté and yogurt mint sauce)

HOMEMADE LAMB SAUSAGES WITH GRILLED POLENTA680
(lamb sausage made from our chefs, with grilled polenta and homemade sauces)

PORK RIBS720
(paired with crispy potatoes, mushroom sauté, aioli)

PORK CHOPS740
(paired with crispy potatoes, mushroom sauté, aioli)

VEAL CHOPS980
(paired with crispy potatoes, mushrooms sautéed in cherry sauce, aioli)

GRILLED VEAL BEEF.....990
(corn puré, mushroom sauté and wild greens)

* TOMAHAWK STEAK	2600
<i>(800 gr of beefsteak bone with ratatouille, potatoes, aioli sauce)</i>	




Local meat products, dry-aged for 2 - 3 weeks and cooked after the albaninan tradition.

MEDITERRANEAN AND INTERNATIONAL CUISINE

ESCAPE TO FAR DESTINATIONS

 BRUSCHETTA WITH MUSHROOM CREAM AND SAGE	360
<i>(toasted bread, champignon, garlic, extra virgin olive oil and cream cheese)</i>	
 MEDITERRANEAN BRUSCHETTA	260
<i>(tomato, sheep's feta from Konispol, extra virgin olive oil and basil)</i>	
 FOCACCIA CAPRESE	550
<i>(buffalo mozzarella, cherry tomatoes, extra virgin olive oil and basil)</i>	
 FOCACCIA WITH SPICY SAUSAGE	430
<i>(homemade pork sausage, red onion, seasoned cheese, black olives)</i>	
 CHEESE WITH SESAME SEEDS ON CARAMELIZED APPLE AND BLUEBERRY JAM	550
<i>(sesame seeds, caramelized apple, honey, cinnamon)</i>	
 FLAMING SAGANAKI	380
 POTATOES À LA CRÈME	450
<i>(potato chips, pancetta, ham, mushroom and cream)</i>	

YOU ARE SOUPER!

 PORCINI AND CHAMPIGNON SOUP	380
<i>(porcini mushrooms, champignons, milk, sundried tomatoes and thyme)</i>	
* MEAT AND VEGETABLES SOUP	430
<i>(chopped veal round, veal broth, broccoli, carrots, zucchini, spinach)</i>	
 CARROTS, GINGER AND APPLE SOUP	390
<i>(carrots, ginger and green apples)</i>	
 VEGETABLE SOUP	320
<i>(seasons veggies, fresh butter and dill)</i>	

QUIET...

I AM CONCENTRATED ON MY SALAD

		
QUINOA SALAD	330	540
<i>(quinoa, avocado, mango, dried cocoas, raisins, sliced almonds with honey mustard vinaigrette)</i>		
 CAESAR SALAD	350	460
<i>(lettuce, iceberg, corn, croutons, bacon, chicken breast, and grana padano)</i>		
 ROCKET SALAD	290	390
<i>(rucola, cherry tomatoes, orange segments, grana padano)</i>		
 GREEK SALAD	320	430
<i>(tomatoes, cucumbers, fresh bell peppers, onion, olives, feta cheese)</i>		
SALMON SALAD	310	520
<i>(salmon, rucola, iceberg, mango, avocado, pomodorini, pomegranate seeds or strawberries, mustard, vinaigrette)</i>		
 PORK BELLY SALAD	330	590
<i>(rucola, iceberg, pomodorini, pork belly ne teriyaki sauce, grana padano)</i>		
  SPINACH SALAD	440	570
<i>(fresh spinach with pineapple, sundried tomatoes, pomegranate, seeds, goat cheese, wild berries)</i>		



LOVE YOU MORE THAN PASTA!

Our suggestion



SanGiovanni

Varieteti/Variety

Pinot Bianco, Grechetto,
Viognier, Procanico

3000L




TAGLIATELLE WITH CHICKEN BREAST	520
<i>(chicken filet, mushroom with rose sauce)</i>	
SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI	580
<i>(ravioli with tomato and cream sauce, pomodorini, basil)</i>	
GARGANELLI WITH LAMB RAGOUT, RIKOTA AND MINT	560
<i>(lamb ragout, tomato sauce, ricotta, mint and pecorino cheese)</i>	
 FAGOTTINI PASTA	580
<i>(stuffed with eggplant cream, thyme and pecorino)</i>	
TAGLIATELLE BOLOGNESE	450
<i>(veal ragout, tomato sauce and grana padano)</i>	
SEAFOOD SPAGHETTI ALLA CHITARRA	690
<i>(mixed seafood with cherry tomatoes with a hint of tomato sauce and parsley)</i>	
TAGLIATELLE WITH SHRIMPS AND ZUCCHINI	620
TAGLIATELLE WITH SALMON AND CREAMY GREEN PEAS PURÉ	690
<i>(red beets tagliatelle with creamy green peas and salmon filet)</i>	
 GARGANELLI WITH FRESH SAUSAGE	590
<i>(homemade pork sausage, tomatoes, red peppers, peas, thyme and extra virgin olive oil)</i>	
 SPAGHETTI WITH TOMATO AND BASIL	420
<i>(spaghetti, fresh tomatoes, basil and grana padano)</i>	
 PENNE CASSEROLE	560
<i>(mushrooms, pancetta, ricotta, cream, mozzarella and cedar cheese)</i>	
 PENNE ALL'ARRABBIATA	480
<i>(tomato sauce, olives, hot chili peppers, grana padano)</i>	
* LASAGNA BOLOGNESE	640
<i>(pasta sheets with veal ragout, béchamel and grana padano)</i>	

Homemade pasta, made daily by our "Era Catering" Chefs.

Inform our staf about any allergies



RISOTTO

-  **RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS AND SAFFRON**660
- PAELLA VALENCIANA FOR TWO**1650
(seafood, vegetables, chicken fillet and saffron)
-   **VEGGIE RISOTTO**450
(broccoli, green peas, zucchini, grana padano)
- SEAFOOD RISOTTO**640
(calamari, shrimps, cuttlefish, cherry tomatoes, extra virgin olive oil)

HAPPINES IS ... TO TASTE LOVELY FOOD
WITH LOVELY FRIENDS!

Our suggestion



Tormaresca
Varieteti/Variety
Negroamaro, Primitivo
dhe Cabernet
2800L

- SALMON BBQ**980
(salmon filet, homemade BBQ sauce on a bed of sautéed vegetables)
-  **HOT CHICKEN WINGS**520
(oven baked chicken wings with hot sauce and chips)
- PORK FILLET WITH JUNIPER AND ANIS SAUCE** 580
(pan roasted pork fillet with juniper berries and anis sauce paired with steamed vegetables)
- CHICKEN BREAST WITH TRUFFLE SAUCE**730
(chicken fillet, truffle sauce and flavored vegetables)
- ESCALLOP WITH MUSHROOMS IN MARSALA WINE**720
- OVEN BAKED PULLET**990
(young chicken baked in oven with baby potatoes and cherry tomatoes)

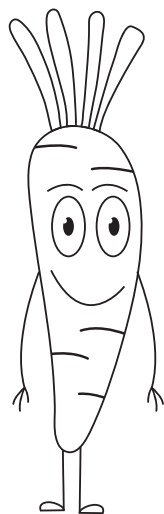


LAST NIGHT I DREAMED EATING A PIZZA...
 TODAY I AM GOING TO EAT A PIZZA!
 I FULLFILLED MY DREAM!

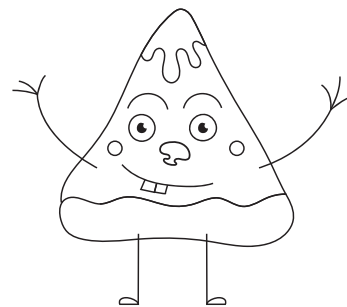
	30cm	35cm
 BIANCA <i>(with extra virgin olive oil & basil, no tomato sauce)</i>	390	460
 MARGHERITA <i>(with extra virgin olive oil & basil, tomato sauce, olives)</i>	430	490
 VEGETARIAN <i>(tomatoes, bell peppers, mushrooms, eggplant, zucchini, artichoke, olives, extra virgin olive oil & parsley)</i>	500	580
 MAMMA MIA <i>(4 types of cheese)</i>	560	650
TUNA <i>(tuna fish, olives)</i>	610	710
 MARAVIA <i>(tomato sauce, fresh mozzarella cheese, arugula, burrata)</i>	850	880
PIZZA WITH FRESH SUSAGE AND OREGANO <i>(tomato sauce, mozzarella, homemade fresh sausage and oregano)</i>	550	620
CLASSIC <i>(smoked ham, mushrooms, extra virgin olive oil & basil)</i>	570	660
CAPRICCIOSA <i>(ham, sausage, tomatoes, mushrooms, bell peppers or artichokes, olives, extra virgin olive oil & basil)</i>	600	690
4 SEASONS <i>(ham, bacon, tomatoes, mushrooms, anchovies or sardines, extra virgin olive oil, basil)</i>	610	710
TONNATA <i>(provola cheese, onions, extra virgin olive oil, basil, tuna fish, grana padano)</i>	700	810
 DIAVOLO <i>(tomatoes, peperoncino, spicy sausage, kaçkavall cheese, ricotta, extra virgin olive oil & basil)</i>	640	740

	30 cm	35 cm
ERA SPECIAL <i>(sausage, ham, bacon, cherry tomatoes, mushrooms, feta cheese, extra virgin olive oil & basil)</i>	660	770
ELEGANZA <i>(cherry tomatoes, rocket, prosciutto crudo di Parma, grana padano, mozzarella)</i>	750	860
SALENTINA <i>(sundried mushrooms, sundried tomatoes, ricotta, prosciutto crudo di Parma, pecorino, mozzarella, extra virgin olive oil & basil)</i>	770	910
 PUTANESCA <i>(spicy & fresh sausage, tomatoes, sliced chili pepper)</i>	530	620
 MY PIZZA <i>(tomato sauce, mozzarella, eggplant, prosciutto, pecorino, chia seeds and basil)</i>	740	930



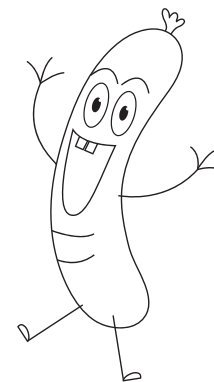


A CHILD'S WISH



	30 cm	35 cm
KIDS PIZZA	510	590
(tomato sauce, mozzarella, cream cheese, wurstel, frenchfries, ketchup)		

- ☆ **PASTICCIO** **340**
(whole milk and free range eggs)
- 🐾 **WÜRSTEL, FRENCH FRIES AND CREAM CHEESE** **380**
- ☆ **CARROTS AND FRESH MILK CUSTARD**..... **180**





INDULGE YOURSELF TO A DESSERT

RICE PUDDING WITH TRADITIONAL DRIED FRUITS...	220
CRÈME CAMEL.....	170
TESPISHTA FROM PEJA OF KOSOVO	270
TIRAMISU	360
BROWNIE WITH ALMONDS PARFAIT	330
FRUIT SALAD	380



www.era.al