



Një
Lugë
Dashuri

GUIDË KULINARE

Kuzhina tradicionale shqiptare

<i>Meze/mesore</i>	5-6
<i>Sallata</i>	7
<i>Supa</i>	7
<i>Tradicionale</i>	8-9
<i>Specialitete të spikatura dhe zgara</i>	10-11






Kuzhina mesdhetare dhe ndërkombëtare

<i>Antipasta</i>	11-12
<i>Supa</i>	13
<i>Sallata</i>	13
<i>Pasta</i>	14-15
<i>Rizoto</i>	15
<i>Specialitete</i>	16
<i>Piceria</i>	17-19
<i>Ëmbëlsira</i>	20

TRADITË E TROJEVE TONA

Kuzhina shqiptare mes të tjerash dallohet edhe për mezet e shumta tradicionale të cilat i shtojnë lezetin tavolinës me shijet e tyre unike. Disa nga pjatat e mëposhtme, janë zgjedhje të spikatura të gatimeve tradicionale shqiptare të cilat ngacmojnë shqisat e shijimit dhe ndezin oreksin për të provuar specialitetet e krahinave të ndryshme të Shqipërisë, të tjerat janë "shije unike Era ose shije të traditës sipas variantit Era". Përgjashtuar rasteve ku kemi ndërhyrë për përmirësimin e recetës, shijet e tjera të kësaj kategorie jemi munduar ti sjellim sa më afër recetës së tyre origjinale të gatimit. Bëhuni gati për të lëpirë gishtat!

Specialitetet e kësaj kategorie mund të jenë zgjedhje për konsum individual ose si mesore për 2-3 persona.

	PILE E PJEKUR NË TULLË 250
	<i>(pite e bërë me brumë të ardhur ose 'bashmaja' siç njihet në gjuhën popullore, nga miell të bluar trashë përzier së bashku me krundet; vaj ulliri ekstra të virgjër, rozmarinë, hudhër e kripë të trashë)</i>
☆ 	PILE ME DJATHË NAPE, DOMATE DHE RUKOLA 410
	<i>(pite e bërë me brumë të ardhur ose 'bashmaja' siç njihet në gjuhën popullore, nga miell të bluar trashë përzier së bashku me krundet; djathë nape, domate të prera në feta & rukola e marinuar me "vinaigrette sauce" me borzilok të freskët)</i>
	BUKË MISRI KROKANTE ME DHALLË E DJATHË DHIE 350
	<i>(bukë misri e pjekur me gjalpë të freskët, njomur në dhallë dhe mbuluar me djathë dhie të stazhionuar)</i>
	DJATHË DELE 360
	<i>(djathë i stazhionuar dele përzgjedhur nga baxho të zonës së Konispolit)</i>
	DJATHË DHIE 450
	<i>(djathë i stazhionuar dhie përzgjedhur nga baxho të zonës së Progonatit)</i>
	DJATHË FURRE 420
	<i>(djathë i stazhionuar dele, domate të vogla, borzilok i freskët, vaj ulliri ekstra i virgjër)</i>
	PETULLA TË FSHIRA "MADE IN KORÇA" 410
	<i>(petulla të pjekura në plloçë, copëza djathi të bardhë dele, hudhër të zier e gjalpë të freskët; bazuar në traditën e fortë të zonës së Korcës)</i>
	Rekomandohet kryesisht si pjatë mesi për 2-3 persona



☆ 🥕	SPECA ME QUMËSHT “TË ÇARTUN”	390
	<i>(speca me qumesht “të prerë” ose “të çartun” në dialektin Kosovar, djathë dele i stazhionuar, kripë e trashë)</i>	
🥕	FASULE PLLAQI NË ENË BALTE	440
	<i>(fasule pllaqi nga zona e Devollit; qepë, vaj ulliri ekstra të virgjër, piper i kuq, rigon nga mali i Gramozit; shërbehet me enën tradicionale në të cilën është pjekur në furrë)</i>	
🥕	KUNGULLESHKA TË PJEKURA ME SALCË TARATORI	380
	<i>(kungulleshka të pjekura në furrë me hudhër e trumerik; lezetuar me kos të kulluar përzier me fije kastravec, hudhër e vaj ulliri ekstra të virgjër, copëza buke të aromatizuara me mendërz)</i>	
🥕	PERIME TË ZGARËS ME MARINADË BORZILOKU	470
	<i>(perime të stinës të pjekura në zgarë, marinuar me përzierje vaj ulliri ekstra të virgjër e borzilok të freskët & shoqëruar me krem kosi e degëza koperi)</i>	
🥕	FËRGESA E VERËS	460
	<i>(fiks sipas traditës së vjetër Tironse; speca të përcëlluar në flakë, gjizë e ëmbël, zemra domatesh, vaj ulliri ekstra i virgjër, hudhër, borzilok i freskët)</i>	
🥕	SPECA TË FURRËS TË MBUSHUR ME DJATHË E ERËZA	460
	<i>(speca të mbushur me djathë, gjizë të njomë e erëza; shërbehet me enën tradicionale në të cilën është pjekur në furrë)</i>	
🍃	“HUMUS” ME QIQRA DHE KËRCE PITEJE TË PJEKUR NË TULLË	480
	<i>(përzierje në formë kremi me qiqra të bluara sipas recetës origjinale të “humusit” me krem susami, vaj ulliri ekstra të virgjër, majdanoz të freskët etj; shoqërohet me pite të pjekur në tullë)</i>	
	Rekomandohet kryesisht si pjatë mesi për 2-3 persona	
☆	MEZE PËR NJË GOTË RAKI	1580
	<i>(sa për të filluar; informohuni nga stafi i shërbimit për llojet e “mezeve” apo shijeve të tjera të kësaj kategorie që kemi përzgjedhur për të lezetuar tavolinën tuaj. Nëpërmjet këtij kombinimi i japim mundësinë nepsqarëve që të provojnë në porcione të vogla “mezet” më të veçanta tradicionale)</i>	
	Rekomandohet si pjatë e parë mesi për 2-4 persona dhe shoqërohet me një shishe të vogël raki nga rrush “perla” ose raki kumbulle	



SHSHSH...

DUHET TË PËRQËNDROHEM NË SALLATËN TIME

Sallatat tona janë "të bollshme" dhe mund të konsumohen jo vetëm nga 1 person, por edhe nga 2 apo 3 persona. Për këtë arsye, ju këshillojmë të tregoheni racionalë kur të porosisni! 😊

- SALLATË ME LAKËR, KARROTË E MOLLË JESHILE** **360**
(lakër e bardhë, lakër e kuqe, karrotë e gogozhare në fije, mollë jeshile, selino, majdanoz, "vinaigrette sauce" me uthull molle, koriandër e piper të zi)
- PANXHAR I MARINUAR, DJATHË DHIE E PEKMEZ** **470**
(panxhar i kuq dhe rrepa në shurup erëzash, djathë i stazhionuar dhie, pekmez rrushi nga fshati Leshnicë i Pogradecit)
- SALLATË JESHILE ME AROMË AGRUMESH** **350**
(sallatë jeshile, marinadë me vaj ulliri ekstra të virgjër, mjaltë dhe lëng agrumesh, ullinj Berati, kastravec, qepë e njomë, kopër i freskët)
- SALLATË E QËNDISUR** **410**
(miks gjethesh jeshile; sallatë jeshile, sallatë "iceberg", rukola; spec i kuq, radikio, karrotë, panxhar, patate e zier, uthull balsamike)
- PERIME TË ZIERA "TIGANISUR SA PËR LEZET"** **460**
(perime të stinës të kaluara lehtëshëm në tigan me vaj ulliri ekstra të virgjër, limon e kopër)

TI JE SUPER!

- ÇORBA E MIKUT** **390**
(gatuar sipas recetës origjinale nga tradita Përmetare me të brendshme qingji, qepë te njoma, oriz, paprika e dhjozmë të freskët)
- SUPË KREM PULE** **380**
(shija unike e traditës 22-vjeçare të gatimit të kësaj supe tek restorantet Era dhe Era Delivery; zog pule zier bashkë me perime të ndryshme; gatuar me miell ermik e miell misri të bluar në mulli guri, gjalpë të freskët, qumësht dhe lëng limoni)
- SUPË ME LËNG MISHI E PETKA KORÇE** **360**
(lëng nga zierja e mishit të freskët të viçit, karrotë, selino, rrepa, petka Korçe prodhuar me vezë fshati, koriandër)



DASHURI TRADICIONALE

Sado që vitet kalojnë, dashuria për gatimet tradicionale mbetet e pa ndryshueshme!

Specialitetet e mëposhtme janë përzgjedhje shijesh/gatimesh tradicionale shqiptare të tipit: "si në shtëpi"; "gatime të spikatura të traditës referuar krahinave të ndryshme të Shqipërisë" dhe "shije unike Era ose shije të traditës sipas variantit Era". Përgjashtuar rastet ku kemi ndërhyrë për përmirësimin e recetës, shijet e tjera të kësaj kategorie jemi munduar t'i sjellim sa më afër recetës së tyre origjinale të gatimit.

Sugjerimi ynë



Pulsi

Varieteti/Variety

Pulsi

2500L

- * **DOLLMA "SI NGA DORA E GJYSHES"** **480**
(dollma/japrakë të bëra me gjethe spinaqi ose rrushi në varësi të stinës mbushur me oriz, çika mish viçi, vaj ulliri ekstra i virgjër, qepë e njomë, kopër, mendërz & salcë nardeni me kos te kulluar)
- 🌱 **QOFTE KUNGULLI FRESKUAR ME SALCË NENEXHIKU** **490**
(kungull i njomë, vezë, djathë i bardhë dele, zemra domatesh, kopër; shoqërohet me kos të kulluar me aromë nenexhiku)
- 🌱 **FASULE PLLAQI ME SUXHUK KOSOVE** **550**
(fasule "pllaqi" nga zona e Devollit; gatuar me zemra domatesh, qepë të njoma, vaj ulliri ekstra i virgjër dhe suxhuk Kosove i skuqur paraprakisht në gjalpë të freskët e paprika)
- PILAF ME PULË E STIKA PISHE** **460**
(oriz i gatuar sipas mënyrës tradicionale të përgatitjes së pilafit; shtuar sipas recetës kreative ERA vaj ulliri ekstra të virgjër e hudhër, copa mishi nga zog pule, qepë e thatë, stika pise e majdanoz)
- ★ 🐾 **SALÇIÇE TIGANI ME BIRRË** **670**
(salçiçe të freskëta prodhuar nga ne, me mish gici dhe miks erëzash; tiganisur me birrë & shoqëruar me brusetë integrale e miks gjethesh të marinuara me "vinaigrette sauce" me sherebelë)
- 🌱 **SHAPKAT NGA ÇAMËRIA** **430**
(lloj piteje furre me lakra të egra nga tradita e zonës së Çamërisë; gatuar me miell misri, lakra të egra, qepë e njomë, dhjozmë, vezë, djathë i njomë në "shtalp")
- * **PATËLLXHAN I MBUSHUR** **530**
(patëllxhan i mbushur me qepë të thatë, çika mishi, hudhër, narden, pure domate; pjekur në furrë)



☆	QOFTE FURRE ME DOMATE DHE NARDEN	590
	<i>(qofte të vogla të bëra nga ne, me 100% mish viçi të grirë; qepë, rigon, salcë domate, narden, vaj ulliri ekstra i virgjër e borzilok të freskët)</i>	
☆	PETKA ME SALCË TARTUFI	540
	<i>(petka Korçe prodhuar me vezë fshati; gatuar me gjalpë të freskët, krem tartufi, djathë kaçkavall dele + dhie i stazhionuar)</i>	
	MËLÇI E VESHKA TIGANI	690
	<i>(mëlçi dhe veshka viçi, gatuar në tigan me qepë e zemra domatesh; pas gatimit i hidhen sipër copëza djathi të bardhë deleje)</i>	
☆	FËRGESE “SI QËMOTI”	580
	<i>(shija unike e fërgesës sjellë sipas recetës së hershme Tironse; gatuar me të brendshmet e viçit, gjizë të ëmbël, qepë e thatë, hudhër, salcë e koncentruar domateje, spec djegës “bukov” e majdanos)</i>	
*	TAVË KOSI	720
	<i>(gatuar sipas recetës origjinale nga tradita e zonës së Elbasanit me mish shelegu, vezë, kos, miell, oriz dhe gjalpë të freskët)</i>	
☆	QOFTE ME FËSTËK E AJKË	630
	<i>(qofte të bëra nga ne, me mish të grirë nga pjesë të zgjedhura të viçit, qingjit dhe gicit, erëza të ndryshme dhe fëstëk; shoqëruar me kos të kulluar me aromë nenexhiku dhe patate furre krokante me lëkurë)</i>	
*	MISH QINGJI I STUFUAR	1430
	<i>(pulpa qingji të gatuar me qepë, verë të kuqe të vjetëruar dhe miks erëzash; piqet në furrë mbuluar me petë brumi të trashë dhe shërbehet së bashku me petën e pjekur të brumit)</i>	
	Rekomandohet kryesisht si pjatë mishi për 2-3 persona	



ARSYEJA KRYESORE PSE NUK JAM VEGJETARIAN

Të gjitha llojet e mishit janë përzgjedhur me kujdes dhe mbajnë vulën e garancisë nga Departamenti jonë i Standardeve dhe Sigurisë Ushqimore. Ne sigurohemi çdo ditë për të patur mish të freskët vendi nga prodhues ose furnitorë prestigjiozë në treg. Në përgjithësi mishit që trajtojmë vjen nga fermat më të mira të vendit, të cilat rrisin kafshë të racës autoktone dhe të ritura shumicën e kohës në kullotë të lirë.

Sugjerimi ynë



Kabërnët
Reserve

Varieteti/Variety
Kabërnët i vjetëruar
në but lisi

2200L

🐾 ☆	QOFTE TË SHTËPISË SONË	660
	<i>(qofte në formë rumbullake të bëra nga ne, me mish të grirë nga pjesë të zgjedhura të mishit të viçit dhe gicit, qepë, hudhër, sherebelë dhe erëza të tjera)</i>	
🌿 ☆	SUXHUK KOSOVE “SI N’QOSHE TË PRIZRENIT”	690
	<i>(suxhuk Kosove i pjekur në rrathtë; shoqëruar me patate krokante me lëkurë, qepë ose hudhër e njomë në zgarë & kos të kulluar përzier me hudhër, vaj ulliri ekstra të virgjër e kopër të freskët)</i>	
	GJOKS PULE NË ZGARË	730
	<i>(shoqërohet me brokoli & salcë “aioli”)</i>	
	MËLLENJË NË SHTIZË	980
	<i>(mëllenjë e marinuar me erëza e kripë të trashë, patate krokante me lëkurë, kërpudhë tigani me narden; pjekur në zgarë)</i>	
☆	SALÇIÇE QINGJI ARTIZANALE	740
	<i>(salçiçe të bëra nga ne, me mish qingji të freskët dhe erëza fantastike; shoqëruar me patate krokante me lëkurë, qepë ose hudhër e njomë në zgarë & kos të kulluar përzier me hudhër, vaj ulliri ekstra të virgjër e kopër të freskët; pjekur në zgarë)</i>	
	QINGJ ZGARE ME LAKRA TË EGRA	1000
	<i>(pjesë të miksuar e të marinuar të bërçollës dhe brinjëve të qingjit; shoqëruar me patate të furrës me rozmarinë, lakra të egra, kos i kulluar me aromë nenexhiku)</i>	
	BRINJË GICI	770
	<i>(shoqëruar me patate krokante me lëkurë, kërpudha furre me narden, kos i kulluar me aromë nenexhiku; pjekur në zgarë)</i>	
	BËRÇOLLË GICI	800
	<i>(shoqëruar me patate krokante me lëkurë, kërpudha furre me narden dhe gjizë të gatuar me vaj ulliri ekstra të virgjër, paprika e lëng limoni; pjekur në zgarë)</i>	



- BËRXOLLE VIÇI** **1000**
(shoqëruar me patate krokante me lëkurë, kërpudhë furre me narden & kos të kulluar përzier me hudhër, vaj ulliri ekstra të virgjër e kopër të freskët, krem erëzash; pjekur në zgarë)
- BIFTEK VIÇI** **1080**
(copa te holla mishi nga pjesa e quajtur biftek sipas mënyrës shqiptare të prerjes anatomike të kofshës së viçit, marinuar me erëza e vaj ulliri ekstra të virgjër; shoqëruar me pazi e patate krokante me lëkurë; pjekur në zgarë vetëm sipas mënyrës tradicionale të pjekjes “alla shqiptarçe” të biftekut)
- ☆ * **“T-BONE STEAK”** **1870**
*(mish nga viça të rritur në kullota alpine *mund të jetë pak i fortë për këtë arsye, por shumë i shijshëm njëkohësisht*; stazhionuar minimumi 10 ditë me temperaturë dhe lagështi të kontrolluar; shoqërohet me kërpudha tigani, patate krokante me lëkurë, domate të vogla, rozmarinë, kripë himalaje e “tartar sauce”)
Rekomandohet kryesisht për 2 persona*
- * **BËRXOLLË VIÇI SURPRIZË**..... **3850**
*(mish nga viça të rritur në kullota alpine *mund të jetë pak i fortë për këtë arsye, por shumë i shijshëm njëkohësisht*; stazhionuar minimumi 10 ditë me temperaturë dhe lagështi të kontrolluar; shoqërohet me perime stine të marinuara, patate krokante me lëkurë, kripë himalaje e “tartar sauce”)
Rekomandohet kryesisht si pjatë mishi për 3-4 persona*

KUZHINA MESDHETARE DHE NDËRKOMBËTARE

"ARRATI" NË VISE TË LARGËTA

Përgatituni për fluturimin më të bukur të shijes në vende të ndryshme të Mesdheut dhe jo vetëm! Specialitetet e mëposhtme, janë zgjedhje të spikatura të shijeve/gatimeve tradicionale mesdhetare dhe internacionale të tipit: "sa për të filluar"; "oreksndjellëse"; "shije të spikatura të antipastave të ndryshme, referuar traditës së gatimit të krahinave dhe vendeve të ndryshme" dhe "shije unike Era ose shije të traditës sipas variantit Era". Perjashtuar rastet ku kemi ndërhyrë për përmirësimin e recetës, shijet e tjera të kësaj kategorie jemi munduar t'i sjellim sa më afër recetës së tyre origjinale të gatimit.




Specialitetet e kësaj kategorie mund të jenë zgjedhje për konsum individual ose si mesore për 2-3 persona.

- 🥕 **BRUSKETA MESDHETARE**..... **290**
(domate, djathë dele, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok i freskët)

☆ 🐾	“PORTOFOL” PLOT ME SHIJE	490
	<i>(pite në formë portofoli me brumë krokant, mbushur me 3 shije të ndryshme: proshutë “Crudo di Parma” + “fiore di latte” + “baby rucola”; Kroketë pule + sallatë “iceberg” + “yogurt sauce”; “Spianata Piccante” + radicchio + “tartar sauce”)</i>	
	Rekomandohet kryesisht për 2 persona	
☆	“FOCCACIA” E ÇEZARIT	590
	<i>(mbushet me kotoletë pule, djathë “grana padano”, spinaq i freskët, krem djathi & “homemade caesar sauce”)</i>	
🌙	FOKAÇE PIKANTE ME SUXHUK KOSOVE	560
	<i>(suxhuk Kosove, qepë e kuqe, djathë i bardhë deleje i stazhionuar, ullinj të zinj & “piquant sauce”)</i>	
☆ 🥕	“SPRING ROLLS” ME PERIME	470
	<i>(të prodhuara nga ne, me petë orizi të mbushura me perime të ndryshme; shoqërohet me “sweet & spicy chili sauce”)</i>	
☆	“SPRING ROLLS” ME PERIME E MISH VIÇI “ROAST BEEF”	520
	<i>(të prodhuara nga ne, me petë orizi të mbushura me perime të ndryshme e “roast beef”; shoqëruar me salcë soje dhe “sweet & spicy chili sauce”)</i>	
☆ 🥕	DJATHË “HALLOUMI” NË FURRË ME AROMË TRUMZE	540
	<i>(djathë i butë “Halloumi” nga ishulli i Qipros, pjekur në furrë me vaj ulliri ekstra të virgjër, trumzë dhe hudhër)</i>	
☆ 🥕	DJATHË ME KRUSTË SUSAMI MBI ANANAS TË KAMELIZUAR	620
	<i>(djathë grek “Kefalotiri” mbështjellë me krustë susami; vendosur mbi ananas të karamelizuar & lezetuar me kanellë, mjaltë e rum)</i>	
	Rekomandohet kryesisht si pjatë mishi për 2-3 persona	
🥕	DJATHË “FLAMBE”	460
	<i>(djathë grek “Kefalotiri”, pjekur në tigan dhe shuar “live” në flakë konjaku gjatë shërbimit në tavolinë)</i>	
☆ 🐾	PATATE “ALLA CREMA DI GORGONZOLA”	520
	<i>(“gorgonzola, proshutë, pançetë, kërpudha ‘champignon’, krem qumështi)</i>	



TI JE SUPER!

 SUPË ME “PORCINI” E “CHAMPIGNON”	430
<i>(kërpudha “porcini” & “champignon”, qumësht, domate e thatë, trumzë)</i>	
 SUPË ME PERIME	360
 SUPË ME KARROTË, XHINXHER E MOLLË JESHILE	420

SHSHSH...

DUHET TË PËRQËNDROHEM NË SALLATËN TIME

Sallatat tona janë "të bollshme" dhe mund të konsumohen jo vetëm nga 1 person, por edhe nga 2 apo 3 persona. Për këtë arsye, ju këshillojmë të tregoheni racionalë kur të porosisni! 😊

☆  SALLATË ME PATËLLXHANË TË TYMOSUR E KREM SUSAMI	440
<i>(patëllxhan i pjekur/tymosur, vaj ulliri ekstra i virgjër, hudhër, vaj susami, koriandër e lëng limoni)</i>	
☆  SALLATË ME RUKOLA, “POMODORINI” E DJATHE “PARMIGIANO”	460
<i>(rukola, domate të vogla, djathë “parmigiano”; marinuar me vaj ulliri ekstra të virgjër e uthull balsamike)</i>	
 SALLATË “QUINOA & AVOCADO”	540
<i>(“quinoa”, “avocado”, rrepa të kuqe, limë, mango, arrë kokosi, bajame të pjekura, domate të vogla)</i>	
 SALLATË GREKE	490
<i>(domate, kastravec, qepë e kuqe, specia, ullinj Kallamate, djathë “Feta”, majdanoz, rigon dhe marinadë nga vaj ulliri ekstra të virgjër e uthull molle organike)</i>	
 SALLATË ÇEZAR ME GJOKS PULE DHE PANÇETË KROKANTE	510
<i>(sallatë “iceberg”, sallatë jeshile, kruton, misër, gjoks pule i pjekur marinuar me vaj ulliri ekstra të virgjër dhe rozmarinë, pançetë “krokante” e pjekur në furrë, “homemade caesar sauce”, djathë “grana padano”)</i>	
Mund të porositet edhe vetëm me pulë ose vetëm me pançetë të pjekur.	
☆  SALLATË “FRESCO”	560
<i>(“quinoa”, avokado, mango, specia, djathë i bardhë “Feta”, selino, kastraveca, domate, sallatë jeshile, qepë e kuqe, “vinaigrette sauce” me borzilok të freskët)</i>	
SALLATË ME SALMON, RUKOLA DHE AVOKADO	610
<i>(salmon i pjekur, sallatë “iceberg”, “baby rucola”, mango, avokado, domate të vogla, susam, shegë, “vinaigrette sauce” me mustardë)</i>	

- ☆ 🥕 **SALLATË “CYPRIOT STYLE”** 580
 (gjethe “baby rucola”, djathë i butë “Halloumi” nga ishulli i Qipros i pjekur në zgarë, thjerrëza kafe, domate të vogla, kastraveca, qepë e kuqe & “homemade dressing sauce” me vaj ulliri ekstra të virgjër, limon dhe nenexhik)
- 🌱 🥕 **SALLATË “BRACCIO DI FERRO”** 630
 (gjethe “baby spinach”, rukola, domate të vogla, domate të thata, ananas, djathë dhie, shegë, fruta pylli)

TË DUA MË SHUMË SE PASTA

Nuk është më sekret arsyeja se përse pastat tona kanë ngjyrë shumë të theksuar dhe shije fantastike. Receta italiane e përgatitjes së brumit me 100% miell italian “Semola” tip “0.0” dhe vezë të freskëta fshati nga pula që rriten dhe ushqehen në mënyrë organike dhe në natyrë, bën diferencën. Të gjitha llojet përgatiten çdo ditë në mënyrë artizanale në njësinë tonë të prodhimit të pastave të freskëta.

Sugjerimi ynë



Muskat

Varieteti/Variety
Muskat Kanellë

1900L

- 🥕 **“SPAGHETTI” ME DOMATE, BORZILOK & “CAPPERI”** 500
 (gatuar sipas recetes klasike me domate te vogla, selino, hudhër, salcë domate, kaperi, vaj ulliri ekstra të virgjër, djathë “grana padano” dhe borzilok të freskët)
- ☆ **“PAPARDELLE” ME “RAGU” QINGJI** 570
 (“ragu” nga mishi i qingjit, “fiori di cappero”, timo, qepë e kuqe, domate, borzilok i freskët, djathë “grana padano”)
- “TAGLIATELLE DI POLLO”** 580
 (opëza nga gjoksi i pulës, kërpudha “champignon”; gatuar me dy lloje salcash)
- 🥕 ☆ **“RAVIOLI BURRO E SALVIA”** 650
 (ravioli i mbushur me djathë “gorgonzola”, rikota dhe sherebelë; gatuar me gjalpë të freskët, sherebelë, hudhër dhe djathë “grana padano”)
- 🥕 ☆ **“CARMELLE PISTACCHIO, BURRO E SALVIA”** 660
 (tip paste në formën e karameles prodhuar në mënyrë artizanale me brumë të freskët, mbushur me kungull, rikota, arra të pjekura, djathë “parmigiano”; gatuhet me gjalpë e sherebelë të freskët, hudhër & djathë “grana padano”; pasi gatuhet lezetohet sipër me copëza “pistacchio”)



  	“PENNE ALL’ARRABBIATA”	540
	<i>(salcë domate, “pepperoncini”, vaj ulliri ekstra i virgjër, hudhër e borzilok i freskët)</i>	
 	“PENNE AL FORNO” ME PANÇETË & KËRPUDHA	640
	<i>(rikota, kërpudha “champignon”, pançetë, krem qumështi; piqet në furrë mbuluar me përzierje miks djathrash: “mozzarella” & “gouda” & “cheddar”)</i>	
 	“GARGANELLI AL FORNO” ME SALÇIÇE QINGJI & KËRPUDHA	670
	<i>(copëza nga salçiçe qingji të freskëta, rikota, kërpudha “champignon”, arra, krem qumështi, qepë; piqet në furrë mbuluar me përzierje miks djathrash: “mozzarella” & “gouda” & “cheddar”)</i>	
	LASAGNA BOLOGNESE	680
	<i>(petë lazanje të freskëta me spinaq; gatuar me “ragu” nga mishi i qingjit, krem “béchamel”, gjalpë i freskët, djathë “grana padano” & borzilok të freskët)</i>	
	SPAGHETTI ME FRUTA DETI	720
	<i>(fruta deti, hudhër, vaj ulliri ekstra te virgjer, domate te vogla & majdanoz)</i>	
	“TAGLIATELLE” ME KARKALECA E KUNGULL	720
	<i>(karkalec, kungull te njomë, hudhër, vaj ulliri ekstra te virgjër, selino, salcë domate)</i>	
 RISOTTO		
  	“RATATOUILLE RISOTTO”	570
	<i>(gatuar me brokoli, bizele, karrotë, kungull i njomë, patëllxhan, specia 2 ngjyrësh, domate, spinaq, djathë “grana padano” & borzilok të freskët)</i>	
 	“RISOTTO” ME KËRPUDHA “PORCINI” & KREM TARTUFI	690
	<i>(gatuar me kërpudha “porcini”, krem tartufi, djathë “parmigiano” & timo)</i>	
 	“RISOTTO” INTEGRALE ME KARKALEC & KUNGULL	750
	<i>(oriz i zi natyral “Venere”, karkaleca, kungull i njomë, “piquante pepper sauce”, lëng limoni & borzilok të freskët)</i>	
	“RISOTTO” ME FRUTA DETI	750
	<i>(fruta deti, domate të vogla, hudhër, majdanoz, vaj ulliri ekstra i virgjër)</i>	



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

Edhe në këtë kategori janë zgjedhur shije të veçanta të gatimeve tradicionale mesdhetare dhe internacionale. Specialitetet e mëposhtme janë fiks si "miqtë e mirë"... nuk të zhgënjëjnë kurrë! 😊

Përgjashtuar rastet ku kemi ndërhyrë për përmirësimin e recetës, shijet e tjera të kësaj kategorie jemi munduar ti sjellim sa më afër recetës së tyre origjinale të gatimit.

Sugjerimi ynë



Kallmet
Reserve

Varieteti/Variety

Kallmet









3000L

🍷	KRAHË PULE PIKANTE	630
	<i>(krahe pule të pjekura në furrë me salcë pikante BBQ; shoqëruar me patate të skuqura dhe sipas dëshirës me salcë pikante ose "chesse & yougurt cream sauce")</i>	
	FILETO PULE ME SALCË TARTUFI	830
	<i>(gjoks pule gatuar me salcë tartufi; shoqëruar me patate "baby" të tiganisura)</i>	
	FILETO GICI ME DOMATE TË THATA	750
	<i>(shoqëruar me patate krokante, "tartar sauce"; piqet në zgarë dhe furrë; i marinuar me dëllinjë dhe salcë "anis")</i>	
	"SCALLOPINI" AL MARSALLA"	
	me fileto derri	980
	me biftek viçi	1250
	me fileto viçi	1480
	<i>(copat e mishit priten, "rrihen" dhe marinohen sipas mënyrës italiane për "Scallopini"; gatuar me kërpudha të freskëta "champignon", vaj ulliri ekstra i virgjër dhe verë "Marsalla" nga qyeti me të njëjtin emër në ishullin e Sicilisë)</i>	
🍷	SALMON "BARBEQUE SAUCE" MBI PERIME TË TIGANISURA	1050
	<i>("barbeque sauce" speci pikant dhe perime të stinës)</i>	



TI NUK MUND TI BËSH TË GJITHË TË LUMTUR...
SEPSE NUK JE NJË PIZZA!

PICA TË BARDHA (pa salcë domate)

	BELLA BIANCA	460
	<i>(mozzarella, grana padano, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër, borzilok i freskët)</i>	
☆ 	VEGETARIAN LOVE	560
	<i>(domate kubike të marinuara, avokado, speca, kërpudha të freskëta, kungulleshka, agjinare, ullinj, mozzarella, vaj ulliri ekstra i virgjër)</i>	
☆ 	SPECK & PHILADELPHIA	690
	<i>(djathë "Philadelphia", "speck", "pistacchio", mozzarella, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok i freskët)</i>	
☆ 	MARAVIGLIOSA	630
	<i>(pançetë kubike, rukola, qepë e kuqe, 'ricotta', mozzarella, stika pishe të pjekura, domate kubike të marinuara me vaj ulliri ekstra të virgjër-hudhër-borzilok të freskët)</i>	
☆  	PAZZA	680
	<i>(spianata piccante, kërpudha të pjekura, lakër e kuqe, mozzarella, krem djathi & qumështi, tartuf)</i>	
☆ 	MORTADELLA E PISTACCHIO	670
	<i>(mortadella, mozzarella, "pecorino romano", "pistacchio", hajvar speci prodhuar në mënyrë artizanale nga ne, domate kubike të marinuara me vaj ulliri ekstra të virgjër-hudhër-borzilok të freskët)</i>	
☆ 	CONTADINA	700
	<i>(ajthi, dardha, mozzarella, burrata, djathë brie, tartuf)</i>	
☆ 	SALÇIÇE & RIKOTA	650
	<i>(salçiçe e freskët gici e prodhuar nga ne në mënyrë artizanale, rikota, domate të thata, mozzarella, domate kubike të marinuara me vaj ulliri ekstra të virgjër-hudhër-borzilok të freskët)</i>	
	Këtë picë mund ta porosisni me të njëjtin çmim edhe si Calzone. Informoni kamarierin nëse dëshironi ta bëni këtë gjë.	



PICA KLASIKE (me salcë domate)

 MARGHERITA	460
<i>(salcë domate, mozzarella, borzilok i freskët)</i>	
 “DELICATA”	590
<i>(gjoks pule i marinuar, rikota, kërpudha të freskëta, mozzarella)</i>	
 CAPRICCIOSA	660
<i>(proshutë, sallam, pançetë kubike, domate kubike të marinuara me vaj ulliri ekstra të virgjër-hudhër-borzilok të freskët, kërpudha të freskëta, ullinj, mozzarella)</i>	
Rekomandojmë të shtoni edhe agjinaret për të plotësuar recetën origjinale të kësaj pice.	
 CAPOLAVORO	620
<i>(pançetë kubike, kërpudha të freskëta, rikota, mozzarella, krem qumështi)</i>	
 QUATTRO STAGIONI “ERA STYLE”	650
<i>(stina 1: proshutë-kërpudha; stina 2: pançetë në formë kubike;; stina 3: ullinj të prerë në feta- domate kubike të marinuara me vaj ulliri ekstra të virgjër-hudhër-borzilok të freskët; baza e picës bëhet me salcë domate dhe mozzarella)</i>	
Zgjidhni një prej produkteve të mëposhtme për të plotësuar stinën e katërt:	
· Agjinare · Sardele · Peshk ton	
TON	630
<i>(peshk ton, mozzarella, ullinj)</i>	
“TONNATA”	670
<i>(peshk ton, mozzarella, ullinj të prerë në feta, qepë e kuqe, domate kubike te marinuara me vaj ulliri ekstra te virgjer-hudhër-borzilok të freskët)</i>	
  SALÇIÇE & KËRPUDHA	590
<i>(salçiçe e freskët gici e prodhuar nga ne në mënyrë artizanale, kërpudha të freskëta, mozzarella, domate kubike të marinuara me vaj ulliri ekstra të virgjër-hudhër-borzilok të freskët)</i>	
Këtë picë mund ta porosisni me të njëjtin çmim edhe si Calzone. Informoni kamarierin nëse dëshironi ta bëni këtë gjë.	



☆ 🌙 🐾	ERA PIKANTE	690
	<i>(sallam “pepperoni”, suxhuk Kosove, specia djegës, copëza djathi të bardhë dele, mozzarella, domate kubike të marinuara me vaj ulliri ekstra të virgjër-hudhër-borzilok të freskët)</i>	
	Këtë picë mund ta porosisni me të njëjtin çmim edhe si Calzone. Informoni kamarierin nëse dëshironi ta bëni këtë gjë.	
🐾	SALENTINA	810
	<i>(proshutë krudo, kërpudha porcini, djathë “pecorino romano”, mozzarella, domate të thata, rikota, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok i freskët)</i>	
🐾	KLASIKE	630
	<i>(proshutë e tymosur, kërpudha të freskëta, mozzarella)</i>	
🌙 🐾	“DIAVOLO “	680
	<i>(sallam “pepperoni”, “spianata piccante”, specia djegës, rikota kremoze, mozzarella, domate kubike të marinuara me vaj ulliri ekstra të virgjër-hudhër-borzilok të freskët)</i>	
	Këtë picë mund ta porosisni edhe me tartuf duke shtuar çmimin me 90L. Informoni kamarierin nëse dëshironi ta bëni këtë gjë.	
🐾	“ELEGANZZA”	770
	<i>(proshutë krudo, rukola, pomodorini, mozzarella, djathë parmigiano)</i>	
☆ 🐾	PROSHUTË E TYMOSUR, PHILADELPHIA & TARTUF”	690
	<i>(mozzarella, proshutë të tymosur, krem djathi “Philadelphia”, tartuf)</i>	
	Nese e dëshironi pikante, mund të zëvendësoni proshutën e tymosur me sallam “pepperoni”	
	Çmimi ngelet i pandryshuar. Informoni kamarierin nëse dëshironi ta bëni këtë gjë.	





TRAJTOJE VETEN ME ËMBËLSI

Pasi ke eksploruar të gjithë menu-në, këtu futesh në zonën e rrezikut!
Rekomandohet që të porositësh ëmbëlsirën sa më shpejt të jetë e
mundur sepse tundimi për ti provuar të gjitha është shumë i lartë! 😍

SULTIASH ME FRUTA TË KAMELIZUARA.....	320
☆ “TORTA BANOFFEE”	390
<i>(bazë biskotash me susam të zi, “caramel”, “latte e nocciola”, banane e freskët & çokollatë e bardhë)</i>	
TESPISHTË ME ARRA NGA PEJA	300
TIRAMISU.....	380
“BROWNIE” ME PARFE BAJAMESH.....	360
☆ “ERA’S CHEESECAKE”	400
<i>(me shije të ndryshme; limon, thanë, manaferrë, luleshtrydhe ose qershi)</i>	



eat
wisely



CULINARY GUIDE

Traditional Albanian Cuisine

<i>Meze/Appetizers</i>	5-6
<i>Salads</i>	7
<i>Soups</i>	7
<i>Like at home</i>	8-9
<i>Well known specialities and grill</i>	9-11

Mediterranean and International Cuisine

<i>Appetizers</i>	11
<i>Soups</i>	12
<i>Salads</i>	13
<i>Pasta</i>	14-15
<i>Risotto</i>	15
<i>Specialities</i>	15-16
<i>Pizza</i>	16-18
<i>Desserts</i>	19

HERITAGE FROM OUR UNIQUE COUNTRY

Albanian cuisine is renowned, among others, for its various traditional meze that add pleasure to the table with their unique taste. Some of the following dishes are famous selections of Albanian traditional cooking that tease taste sense and fire up the appetite in testing delicacies of different Albanian regions, where others are "unique Era's tastes or traditional tastes based on Era's touch."

Despite cases where we have intervened in improving the recipe, we have tried to bring other flavours of this category as closely as possible to their original way of cooking.

Prepare to lick your fingers!

Delicacies of this category can be selected to be consumed individually or as a meze for 2-3 people.

	BRICK BACKED FLATBREAD	250
	<i>(flatbread made up with processed dough or traditionally known as 'bashamaja', composed of thick mashed whole grain plus bran; extra virgin olive oil, rosemary, garlic and rock salt)</i>	
☆ 	HOMEMADE CHEESE, TOMATO AND ARUGULA FLATBREAD	410
	<i>(flatbread made up of processed dough or traditionally known as 'bashamaja', composed of thick mashed whole grain plus bran; homemade cheese, sliced tomatoes & seasoned arugula with "vinaigrette sauce" with fresh basil)</i>	
	CRUNCHY CORNBREAD WITH AYRAN AND GOAT CHEESE	350
	<i>(cornbread baked with fresh butter, dunked in ayran and covered with seasoned goat cheese)</i>	
	FETA CHEESE	360
	<i>(seasoned feta cheese selected from dairy factory of Konispol region)</i>	
	GOAT CHEESE	450
	<i>(seasoned goat cheese selected from dairy factory of Progonat region)</i>	
	BAKED CHEESE	420
	<i>(seasoned feta cheese, cherry tomatoes, fresh basil, extra virgin olive oil)</i>	
	FLAT PANCAKES "MADE IN KORÇA"	410
	<i>(pancakes baked in flagstone, white feta cheese pieces, boiled garlic and fresh butter; based on the strong tradition of Korça region)</i>	
	It is recommended to be ordered as an appetizer for 2-3 people	



☆ 🥕	PEPPERS WITH “SCATTERED” MILK	390
	<i>(peppers with “scattered” or “curdled” milk as they say in Kosovan dialect, seasoned feta, rock salt)</i>	
🥕	LIMA BEAN IN CLAY POT	440
	<i>(lima bean from Devoll region; onion; extra virgin olive oil, red pepper, oregano from Gramoz mountain; served in traditional baking clay pot)</i>	
🥕	BAKED COURGETTES WITH TZAZIKI SAUCE	380
	<i>(courgettes baked in oven with garlic and saffron; seasoned with decanted yoghurt and mixed with cucumber sliced lines, garlic and extra virgin olive oil, bread slices flavoured with peppermint)</i>	
🥕	ROASTED VEGETABLES SEASONED ON BASIL MARINADE	470
	<i>(vegetables of the season baked in grill, seasoned with a mixture of extra virgin olive oil and fresh basil and served on yoghurt cream and dill)</i>	
🥕	SUMMER CURD DIP	460
	<i>(based precisely on the “Tirona” old tradition; peppers scorched in flames, sweet curd, heart-shaped tomatoes, extra virgin olive oil, garlic, fresh basil)</i>	
🥕	OVEN PEPPERS STUFFED WITH CHEESE AND HERB	460
	<i>(peppers stuffed with cheese, soft curd and herbs; served on traditional dish that was used to bake it in oven)</i>	
🥕	“HUMUS” WITH CHICK PEAS AND BRICK BAKED FLATBREAD CRUST	480
	<i>(creamy mixture with grinded chick peas based on the original recipe of “humus” with sesame cream, extra virgin olive oil, fresh parsley, etc.; served with flatbread baked in a brick)</i>	
	<i>It is mainly recommended to be ordered as a meze for 2-3 people</i>	
☆	MEZE FOR A RAKIA GLASS	1580
	<i>(just to start; get informed from the serving staff for the types of meze or other flavours of this category that we have selected to add pleasure to your table. Through this combination, we give the opportunity to foodies to try small portions of the most special traditional mezese)</i>	
	<i>It is recommended as first course for 2-4 people and can be accompanied with a small bottle of “perla” grape or plum rakia.</i>	



QUIET... I AM CONCENTRATED ON MY SALAD

Our salads are "abundant" and can be consumed by 1 person but also from 2 or 3 people. For this reason, we recommend for you to be rational when ordering! 😊

-  **CABBAGE, CARROT AND GREEN APPLE SALAD** 360
 (white cabbage, red cabbage, carrot and red peppers, green apple, celery, parsley, "vinaigrette sauce" with apple vinegar, coriander and black pepper)
-  **SEASONED BEET, GOAT CHEESE AND PEKMEZ** 470
 (red beet and turnips seasoned in spices syrup, seasoned goat cheese, grape sugar extract from Leshnicë village of Pogradec)
-  **GREEN SALAD WITH CITRUS FLAVOUR**..... 350
 (green salad, soaked in extra virgin olive oil, honey and citrus juice, olives from Berat, cucumber, green onions, fresh dill)
-  **"KNITTED" SALAD**..... 410
 (mixture of green leaves; green salad, "iceberg" salad, arugula; red pepper, radicchio, carrot, beet, boiled potato, balsamic vinegar)
-  **BOILED VEGETABLES "FRIED ADEQUATELY JUST FOR PLEASURE"** 460
 (vegetables of former seasons fried lightly in a pan with extra virgin olive oil, lemon and dill)

YOU ARE SOUPER!

- FRIEND'S SOUP** 390
 (cooked based on the original recipe from Përmet tradition with lamb offal, green onions, rice, paprika and fresh mint)
- CHICKEN CREAM SOUP** 380
 (unique 22-years tradition of cooking this soup in Era's restaurants and Era Delivery; chicken bird boiled together with different vegetables; cooked with emmer flour and corn flour grinded in stone mill; fresh butter, milk and lemon juice)
- MEAT JUICE SOUP AND KORÇA CRUMBS** 360
 (juice retrieved from boiling fresh veal meat, carrot, celery, beets, Korça crumbs produced from villager eggs, coriander)



TRADITIONAL LOVE

Even though years go by, the affection for traditional cooking remains unchanged! The following delicacies are a selection of flavours/traditional Albanian cooking of different types such as "homemade"; "delicacies of tradition based on different Albanian regions" and "Era's unique tasting based on Era's touch". Excluding cases where we have intervened to improve the recipe, we have tried to bring other tastes of this category as closely as possible to their original cooking recipe.

Our suggestion



Pulsi

Varieteti/Variety

Shesh i bardhë

2500L

- * **DOLLMA "AS PREPARED FROM GRANDMA"** **480**
(stuffed leaves made from grape or spinach leaves depending on the season and stuffed with rice, veal meat, extra virgin olive oil, green onions, dill, mint & marinade sauce with decanted yoghurt)
- 🥕 **PUMPKIN ROLLS FRESHENED UP WITH MINT SAUCE** **490**
(zucchini, eggs, feta cheese, heart-shaped tomatoes, dill; served in decanted yoghurt with mint flavour)
- 🌿 **LIMA BEAN WITH KOSOVO SAUSAGE** **550**
(lima beans from Devoll region; cooked with heart-shaped tomatoes, green onions, extra virgin olive oil and pre-fried Kosovo sausage in fresh butter and paprika)
- RICE AND CHICKEN WITH PINE STICKS**..... **460**
(rice cooked based on the traditional way of preparing rice; additions from the creative recipe of Era of extra virgin olive oil and garlic, chicken bird meat, spring onions, pine sticks and parsley)
- ★ 🐷 **FRIED SAUSAGE WITH BEER** **670**
(homemade fresh sausages with pork meat and mixed spices; fried with beer and served on integral bruschetta and mixed green leaves seasoned with sage "vinaigrette sauce")
- 🥕 **CORNFLOUR PIE FROM ÇAMËRIA** **430**
(type of oven flatbread with wild greens from tradition of Çamëria region; cooked with cornflower, wild cabbage, green onions, mint, eggs and fresh unsalted cheese)
- * **STUFFED EGGPLANT** **530**
(eggplant stuffed with spring onions, meat, garlic, marinade, mashed tomatoes; baked in oven)
- ★ **OVEN MEATBALLS WITH TOMATOES AND MARINADE** **590**
(small homemade meatballs, 100% minced veal meat; onion, oregano, tomato sauce, marinade, extra virgin olive oil and fresh basil)



☆ 🍄	TRUFFEL SAUCE CRUMBS	540
	<i>(Korça crumbs made from village eggs; cooked with fresh butter, truffle cream, pecorino cheese + seasoned goat cheese)</i>	
	PAN ROASTED VEAL ENTRAILS	690
	<i>(pan roasted veal liver and kidney meat cooked with green onions and heart-shaped tomatoes; after cooking we pour some pieces of feta cheese)</i>	
☆ 🌙	TIRANA'S TRADITIONAL CASSEROLE "AS IN THE OLD TIMES"	580
	<i>(unique taste of curd cheese brought to you based on the old Tirana's tradition; cooked with veal entrails, sweet curd, spring onion, garlic, tomato paste, "bukovo" red chili peppers and parsley)</i>	
*	YOGHURT AND LAMB CASSEROLE	720
	<i>(cooked based on the original recipe from Elbasan region with lamb meat, eggs, yoghurt, dough, rice and fresh butter)</i>	
☆ 🐾	MEATBALLS WITH PISTACHIO AND YOGHURT	630
	<i>(homemade meatballs, with minced meat from selected parts of veal, lamb and pork meat, different spices and pistachio; served on decanted yoghurt with mint flavour and crispy oven potatoes)</i>	
* ☆	LAMB MEAT CASSEROLE	1430
	<i>(lamb calves cooked with onion, aged red wine and mixture of spices; baked in oven covered with wheat thick noodles and served together with the baked noodle)</i>	
	Recommended as a main appetizer course for 2-3 people.	

WE MEAT AGAIN...

All types of meat are carefully selected and hold the warranty seal from our Department of Food Standards and Security. We make possible that every day we have fresh country meat from producers or prestigious suppliers in the market. In general, the meat that we cook comes from the best farms in the country, that raise autochthonous animals that have mainly been raised in free graze.

🐾 ☆	HOMEMADE MEATBALLS	660
	<i>(round shaped homemade meatballs, with minced meat taken from selected parts of veal and pork, onion, garlic, sage and strong spices)</i>	



Our suggestion



Kabërbet
Reserve

Varieteti/Variety

Kabërbet i vjetëruar në

but lisi

2200L

🍷 ☆	KOSOVO SAUSAGE “AS FOUND IN PRIZEREN’S CORNERS”	690
	<i>(Kosovo sausage roasted in circles; served with crispy potatoes, onion or grilled garlic and decanted yoghurt mixed with garlic, extra virgin olive oil and fresh dill)</i>	
	GRILLED CHICKEN BREAST	730
	<i>(served on broccoli and “Aioli” sauce)</i>	
	FOREST THRUSH ON THE GRILL	980
	<i>(thrush bird seasoned with herbs and rock salt, crispy potatoes, marinated fried mushrooms; grilled)</i>	
	HOMEMADE LAMB SAUSAGE	740
	<i>(homemade sausage with fresh lamb meat and fantastic herbs; served with crispy potatoes, grilled onion or garlic & decanted yoghurt mixed with garlic, extra virgin olive oil and fresh dill; grilled)</i>	
	GRILLED LAMB WITH WILD CABBAGE	1000
	<i>(mixed and seasoned parts of chopped steak and lamb ribs; served on baked potatoes with rosemary, wild cabbages, decanted yoghurt with mint flavours)</i>	
	PORK RIBS	770
	<i>(served on crispy potatoes, roasted marinated mushrooms, decanted yoghurt with mint flavours; grilled)</i>	
	PORK CHOPS	800
	<i>(served on crispy potatoes, roasted marinated mushrooms and curd cooked with extra virgin olive oil, paprika and lemon juice; grilled)</i>	
	VEAL CHOPS	1000
	<i>(served on crispy potatoes, roasted marinated mushrooms, decanted yoghurt mixed with garlic, extra virgin olive oil and fresh dill, herbs cream; grilled)</i>	
	GRILLED VEAL BEEF	1080
	<i>(think parts of beef meat based on the Albanian way of anatomically cutting of veal thigh, seasoned with herbs and extra virgin olive oil; served with spinach-like leaves and crispy potatoes; grilled only according to the “ala Albanian” traditional way of cooking beef)</i>	
* ☆	“T-BONE STEAK”	1870
	<i>(meat from veal raised in Alpine graze *for this reason can be a little hard but delicious in the same time *; seasoned at a minimum of 10 days with controlled temperature and humidity; served with fried mushrooms, crispy potatoes, cherry tomatoes, rosemary, Himalayan salt and “tartar sauce”)</i>	
	Mainly recommended for 2 people.	





- * **“SURPRISE” BEEF** 3850
*(meat from veal raised in Alpine graze *for this reason can be a little hard but delicious in the same time *; seasoned at a minimum of 10 days with controlled temperature and humidity; served with season marinated vegetables, crispy potatoes, Himalayan salt and “tartar sauce”)*
Mainly recommended for 3-4 people.







MEDITERRANEAN AND INTERNATIONAL CUISINE

ESCAPE TO FAR DESTINATIONS




Prepare yourself for the best flight of flavours from different Mediterranean countries and not only! The following delicacies, are a special selection of flavours/traditional cooking from Mediterranean and international cuisine such as: "just to start"; "appetite booster"; "special flavours of different antipasti, referred to the cooking traditions of different regions and countries" and "unique Era's tastes or traditional tastes based on Era's touch." Despite cases where we have intervened in improving the recipe, we have tried to bring other flavours of this category as closely as possible to their original way of cooking.

Delicacies of this category can be selected to be consumed individually or as a meze for 2-3 people.

-  **MEDITERRANEAN BRUSCHETTA** 290
(tomatoes, feta cheese, extra virgin olive oil, fresh basil)
- ☆  **“PORTFOLIO” FULL OF FLAVOURS** 490
(portfolio-shaped flatbreads with crispy dough, stuffed with 3 different flavours: “Crudo di Parma” ham + “fiore di latte” + “baby rucola”; Chicken croquette + “iceberg” salad + “yoghurt sauce”; “spicy esplanade” + radicchio + “tartar sauce”)
Mainly recommended for 2 people.
- ☆ **CAESAR’S “FOCCACIA”** 590
(stuffed with crunchy breaded chicken, “grana padano” cheese, fresh spinach, cheese cream & “homemade caesar sauce”)

	SPICY FOCCACIA WITH KOSOVO SAUSAGE	560
	<i>(Kosovo sausage, red onion, seasoned feta cheese, black olives and “piquant sauce”</i>	
☆ 	“SPRING ROLLS” WITH VEGETABLES	470
	<i>(homemade spring rolls, with rice flatbreads, stuffed with different vegetables; served on “sweet & spicy chili sauce”)</i>	
☆	“SPRING ROLLS” WITH VEGETABLES AND “ROAST BEEF” MEAT	520
	<i>(homemade spring rolls, with rice flatbreads, stuffed with different vegetables and “roast beef”; served on “sweet & spicy chili sauce”)</i>	
☆ 	“HALLOUMI” CHEESE IN OVEN WITH THYME FLAVOUR	540
	<i>(soft “Halloumi” cheese from Cyprus island, baked in oven with extra virgin olive oil, thyme and garlic)</i>	
☆ 	SESAME CRUSTED CHEESE OVER CARAMELISED PINEAPPLE	620
	<i>(“Kefalotiri” Greek cheese covered on sesame crust; placed over caramelised pineapple and flavoured with cinnamon, honey and rum)</i>	
	Mainly recommended for 2-3 people.	
	“FLAMBE” CHEESE	460
	<i>(“Kefalotiri” Greek cheese, baked in firepan and extinguished “live” in brandy flames when served in table)</i>	
☆ 	“ALLA CREMA DI GORGONZOLA” POTATOES	520
	<i>(chips, “gorgonzola” cheese, ham, bacon, ‘champignon’ mushrooms, milk cream)</i>	

YOU ARE SOUPER!

	“PORCINI” AND “CHAMPIGNON SOUP”	430
	<i>(“porcini” + “champignon” mushrooms, milk, dried tomatoes, thyme)</i>	
	VEGETABLES SOUP	360
	CARROTS, GINGER AND GREEN APPLE SOUP	420
	<i>(carrots, ginger and green apples)</i>	



QUIET... I AM CONCENTRATED ON MY SALAD

Our salads are "abundant" and can be consumed by 1 person but also from 2 or 3 people. For this reason, we recommend for you to be rational when ordering! 😊

☆ 🥕	SMOKED AUBERGINE SALAD AND SESAME CREAM	440
	<i>(roasted/smoked eggplant, extra virgin olive oil, garlic, sesame oil, coriander and lemon juice)</i>	
☆ 🥕	ARUGULA, "POMODORINI" AND "PARMIGIANO" CHEESE SALAD	460
	<i>(arugula, cherry tomatoes, "parmigiano" cheese; marinated with extra virgin olive oil and balsamic vinegar)</i>	
🥕	"QUINOA & AVOCADO" SALAD	540
	<i>("quinoa", avocado, red beets, lime, mango, coconut, roasted almonds, cherry tomatoes)</i>	
🥕	GREEK SALAD	490
	<i>(tomatoes, cucumber, red onion, peppers, Kalamata olives, feta cheese, parsley, oregano and marinade from extra virgin olive oil and organic apple vinegar)</i>	
🐔	CAESAR SALAD WITH CHICKEN BREAST AND CRISPY PANCETTA	510
	<i>("iceberg" salad, green salad, crouton, corn, roasted chicken breast, marinated on extra virgin olive oil and rosemary, crispy pancetta baked in oven, "homemade caesar sauce", "grana padano" cheese)</i>	
	You can also order it with chicken only or with baked pancetta only.	
☆ 🥕	"FRESCO" SALAD	560
	<i>("quinoa", avocado, mango, peppers, feta cheese, celery, cucumbers, tomatoes, green salad, red onion, "vinaigrette sauce" with fresh basil)</i>	
	SALMON, ARUGULA AND AVOCADO SALAD	610
	<i>(baked salmon, "iceberg" salad, "baby rucola", mango, avocado, cherry tomatoes, sesame, pomegranate, "Vinaigrette Sauce" with mustard)</i>	
☆ 🥕	"CYPRIOT STYLE" SALAD	580
	<i>("baby rucola" leaves, grilled "Halloumi" soft cheese from Cyprus island, brown lentils, cherry tomatoes, cucumbers, red onion & "homemade dressing sauce" with extra virgin olive oil, lemon and mint)</i>	
🌿	"BRACCIO DI FERRO" SALAD	630
	<i>("baby spinach" leaves, cherry tomatoes, dried tomatoes, goat cheese, arugula, pomegranate, forest fruits)</i>	

LOVE YOU MORE THAN PASTA!

It is no secret anymore of the reason why our pastas have very vibrant colour and a fantastic taste. The Italian recipe of preparing dough, with 100% Italian "Semola" wheat type "0.0" and fresh eggs from the village, from chickens that are raised and eat organic food in the natural habitat, make the difference. All types of pasta are prepared every day in artisanal way in our production unit of fresh pastas.

Our suggestion



Muskat

Varieteti/Variety
Cinnamon Muskat

1900L

- 🥕
"SPAGHETTI" WITH TOMATO, BASIL & "CAPPERI" **500**
(cooked based on the classical recipe with cherry tomatoes, celery, garlic, tomato sauce, capers, extra virgin olive oil, "grana padano" cheese and fresh basil)
- ★
"PAPARDELLE" WITH LAMB "RAGU" **570**
("ragu" from lamb meat, "fiori di capperi", thyme, red onion, tomato, fresh basil, "grana padano" cheese)
- "TAGLIATELLE DI POLLO"** **580**
(pieces from chicken breast, "champignon" mushrooms; cooked with two types of sauces)
- ★ 🥕
"RAVIOLI BURRO E SALVIA" **650**
(ravioli stuffed with "gorgonzola" cheese, ricotta and sage; cooked with fresh butter, sage, garlic and "grana padano" cheese)
- ★ 🥕
"CAMELLE PISTACHIO, BURRO E SALVIA" **660**
(type of pasta in the shape of a candy produced in an artisanal way with fresh dough, stuffed with pumpkin, ricotta, roasted nuts, "parmigiano" cheese; cooked with fresh butter and sage, garlic and "grana padano" cheese; after it is cooked we add "pistachio" for flavour)
- 🥕 🌿 🥕
"PENNE ALL'ARRABBIATA" **540**
(tomato sauce, "pepperoncini", extra virgin olive oil, garlic and fresh basil)
- 🥕 🍷
"PENNE AL FORNO" WITH PANCETTA AND MUSHROOMS **640**
(ricotta, "champignon" mushrooms, pancetta, milk cream; baked in oven covered by a mixture of cheese: "mozzarella" & "gouda" & "cheddar")
- ★ 🥕 🌿
"GARGANELLI AL FORNO" WITH LAMB SAUSAGES & MUSHROOMS **670**
(sausages, ricotta, "champignon" mushrooms, nuts, milk cream, onion; baked in oven covered by a mixture of cheese: "mozzarella" & "gouda" & "cheddar")



☆ *	LASAGNA BOLOGNESE	680
	<i>(fresh spinach lasagne noodles; cooked with "ragu" from lamb meat, "béchamel" cream, fresh butter, "grana padano" cheese & fresh basil)</i>	
	SEAFOOD SPAGHETTI	720
	<i>(seafood, garlic, extra virgin olive oil, cherry tomatoes & parsley)</i>	
	"TAGLIATELLE" WITH SHRIMPS AND PUMPKIN	720
	<i>(shrimps, zucchini, garlic, extra virgin olive oil, celery, tomato sauce)</i>	

RISOTTO

☆ 🌱 🥕	"RATATOUILLE RISOTTO"	570
	<i>(cooked with broccoli, peas, zucchini, aubergine, 2-coloured peppers, tomato, spinach, "grana padano" cheese and fresh basil)</i>	
☆ 🍄	"RISOTTO" WITH "PORCINI" MUSHROOMS AND TRUFFLE CREAM	690
	<i>(cooked with "porcini" mushrooms, truffle cream, "Parmigiano" cheese and thyme)</i>	
☆ 🍷	"RISOTTO" WITH SHRIMPS AND PUMPKIN	750
	<i>("Venere" black natural rice, shrimps, zucchini, "piquant pepper sauce", lemon juice and fresh basil)</i>	
	SEAFOOD RISOTTO	750
	<i>(seafood, cherry tomatoes, garlic, parsley, extra virgin olive oil)</i>	

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

Also in this category we have selected special flavours of traditional Mediterranean and international cuisine. Delicacies of this category are precisely for "good friends"... that never disappoint! 😊
Despite cases where we have intervened in improving the recipe, we have tried to bring other flavours of this category as closely as possible to their original way of cooking.

🍷	SPICY CHICKEN WINGS	630
	<i>(roasted chicken wings in BBQ spicy sauce; served with fried chips and additional optional spicy sauce or "cheese & yoghurt cream sauce")</i>	



Our suggestion












Kallmet Reserve

Varieteti/Variety

Kallmet 3000L

CHICKEN FILLET WITH TRUFFLE SAUCE	830
<i>(chicken breast cooked with truffle sauce; served with "baby" fried potatoes)</i>	
PORK TENDERLOIN WITH DRIED TOMATOES	750
<i>(served on crispy potatoes, "tartar sauce"; grilled and baked in oven; marinated with juniper and "anis" sauce)</i>	
"SCALLOPINI" AL MARSALLA"	
with pork tenderloin	980
with beefsteak	1250
with veal tenderloin	1480
<i>(pieces of meat are cut, "tenderized" and marinated based on the Italian way for "Scallopini"; cooked with fresh "champignon" mushrooms, extra virgin olive oil and "Marsalla" wine from the city with the same name in Sicily)</i>	
 "BARBEQUE SAUCE" SALMON OVER FRIED VETABLES	1050
<i>("barbeque sauce", spicy peppers and seasonal vegetables)</i>	

YOU CAN'T MAKE EVERYONE HAPPY-YOU ARE NOT PIZZA
WHITE PIZZA (no tomato sauce)

 BELLA BIANCA	460
<i>(mozzarella, Grana Padano, extra virgin olive oil flavoured with garlic, fresh basil)</i>	
  VEGETARIAN LOVE	560
<i>(marinated cubes of tomatoes, avocado, peppers, fresh mushrooms, courgettes, artichokes, olives, mozzarella, extra virgin olive oil)</i>	
  SPECK & PHILADELPHIA	690
<i>("philadelphia" cheese, "speck", "pistachio", mozzarella, extra virgin olive oil, fresh basil)</i>	
  MARAVIGLIOSA	630
<i>(cubes of pancetta, arugula, red onion, 'ricotta', mozzarella, roasted pine sticks, marinated cubes of tomatoes marinated with extra virgin olive oil-garlic-fresh basil)</i>	
  PAZZA	680
<i>(spicy esplanade, baked mushrooms, red cabbage, mozzarella, cheese & milk cream, truffle)</i>	



☆ 🥕 🐱	MORTADELLA E PISTACHIO	670
	<i>(mortadella, mozzarella, "pecorino romano", "pistachio", homemade pepper caviar, marinated cubes of tomatoes with extra virgin olive oil-garlic-fresh basil)</i>	
☆ 🐱	CONTADINA	700
	<i>(hazelnuts, pears, mozzarella, burrata, brie cheese, truffle)</i>	
☆ 🐱	SAUSAGE & RICOTTA	650
	<i>(artisanal homemade fresh pork sausage, ricotta, dried tomatoes, mozzarella, marinated cubes of tomatoes with extra virgin olive oil-garlic-fresh basil)</i>	
	This pizza can be ordered with the same price also as a Calzone. Please inform the waiter if you wish to do this.	
 <h2>CLASSIC PIZZA (with tomato sauce)</h2> 		
🥕	MARGHERITA	460
	<i>(tomato sauce, mozzarella, fresh basil)</i>	
☆	"DELICATA"	590
	<i>(marinated chicken breast, ricotta, fresh mushrooms, mozzarella)</i>	
🐱	CAPRICCIOSA	660
	<i>(ham, salami, cubes of pancetta, marinated cubes of tomatoes with extra virgin olive oil-garlic-fresh basil, fresh mushrooms, olives, mozzarella)</i>	
	We recommend to add artichokes to complete the original recipe of this pizza.	
	Price remains unchanged. Please inform the waiter if you want to do this.	
🐱	CAPOLAVORO	620
	<i>(cubes of pancetta, fresh mushrooms, ricotta, mozzarella, milk cream)</i>	
🐱	FOUR SEASONS "ERA STYLE"	650
	<i>(season 1: ham-mushrooms; season 2: cubes of pancetta; season 3: sliced olives – marinated cubes of tomatoes with extra virgin olive oil-garlic-fresh basil; base of pizza is prepared with tomato sauce and mozzarella)</i>	
	Select one of the following products to complete the fourth season:	
	· Artichoke · Sardines · Tuna fish	
	TUNA	630
	<i>(tuna fish, mozzarella, olives)</i>	
	"TONNATA"	670
	<i>(tuna fish, mozzarella, sliced olives, red onion, marinated cubes of tomatoes with extra virgin olive oil-garlic-fresh basil)</i>	



<p>☆ 🍷</p>	<p>SAUSAGE & MUSHROOMS 590</p> <p><i>(artisanal homemade fresh pork sausage, fresh mushrooms, mozzarella, marinated cubes of tomatoes with extra virgin olive oil-garlic-fresh basil)</i></p> <p><i>This pizza can be ordered with the same price also as a Calzone. Please inform the waiter if you wish to do this.</i></p>
<p>☆ 🍷</p>	<p>SPICY ERA 690</p> <p><i>(“pepperoni” salami, Kosovo sausage, red chilli peppers, feta cheese, mozzarella, marinated cubes of tomatoes with extra virgin olive oil-garlic-fresh basil)</i></p> <p><i>This pizza can be ordered with the same price also as a Calzone. Please inform the waiter if you wish to do this.</i></p>
<p>🍷</p>	<p>SALENTINA 810</p> <p><i>(crudo ham, porcini mushrooms, “pecorino Romano” cheese, mozzarella, dried tomatoes, ricotta, extra virgin olive oil, fresh basil)</i></p>
<p>🍷</p>	<p>CLASSIC 630</p> <p><i>(smoked ham, fresh mushrooms, mozzarellal)</i></p>
<p>🍷</p>	<p>“DIAVOLO” 680</p> <p><i>(“pepperoni” salami, “spicy esplanade”, red chili peppers, creamy ricotta, mozzarella, marinated cubes of tomatoes with extra virgin olive oil-garlic-fresh basil)</i></p> <p><i>You can order this pizza by adding truffle with for an additional price of 90L. Please inform the waiter if you wish to do this.</i></p>
<p>🍷</p>	<p>“ELEGANZZA” 770</p> <p><i>(crudo ham, arugula, cherry tomatoes, mozzarella, parmigiano cheese)</i></p>
<p>☆ 🍷</p>	<p>PEPPERONI, PHILADELPHIA & TARTUF 690</p> <p><i>(mozzarella, smoked bacon, “philadelphia” cream cheese, truffle)</i></p> <p><i>If you don’t want it to be spicy you can replace “pepperoni” salami with smoked ham</i></p> <p><i>Price remains unchanged. Please inform the waiter if you wish to do this</i></p>





INDULGE YOURSELF TO A DESSERT

After you have explored all Menu, here you enter a dangerous area! It is recommended to order the dessert as quickly as possible as the temptation to try everything is very high! 😍

RICE PUDDING WITH CARAMELISED FRUITS	320
☆ BANOFFEE	390
<i>(based of biscuits with black sesame, "caramel", "latte e nocciola", fresh banana & white chocolate)</i>	
TESPIShte WITH NUTS FROM PEJA REGION	300
TIRAMISU	380
BROWNIE WITH ALMONDS PARFAIT	360
☆ "ERA'S CHEESECAKE"	400
<i>(with different flavours; lemon, cornel, blackberry, strawberry or cherry)</i>	



www.era.al