



KTHIM NË TRADITË, NË NJË ERË MODERNE

Në traditën shqiptare, *sofra* mbledh familjen dhe miqtë për të ndarë histori, të qeshura dhe ushqim të mirë. Çdo pjatë e shërbyer mbi *sofër* është një dëshmi e dashurisë dhe kujdesit të veçantë që kushtohet në përgatitjen e tyre, duke shfaqur kuzhinën e larmishme dhe plot shije të *trevave shqiptare*.

Që prej vitit 1999, Era ka ndërthurur me mjeshtëri këtë traditë të lashtë me disa nuanca moderne, duke krijuar një përvojë unike kulinare. Ne ruajmë thelbin e "*Sofrës Shqiptare*" duke ofruar një ambient ku të gjithë ndihen të mirëpritur "*si në shtëpi*", ndërsa shijojnë një kombinim të përkryer të recetave tradicionale dhe teknikave bashkëkohore të gatimit.

Përmes kësaj menu-je do të bëheni pjesë e një udhëtimi kulinar nëpër viset shqiptare, ku çdo kafshatë ka një histori për të treguar dhe çdo shije është një kujtim për tu ndarë. *Gati për të eksploruar?*

TRADITË E TROJEVE TONA

Kuzhina shqiptare dallohet 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 mezeve tradicionale të krahinave të ndryshme të Shqipërisë, ndërsa të tjerat janë "shije unike Era ose shije të traditës sipas variantit Era".

Mezet janë pjata mesi që duhet t'i ndani me njëri-tjetrin... Kjo është tradita!

Ndaj specialitetet e kësaj kategorie rekomandohen për 2-3 persona (nepsqarët mund t'i shijojnë edhe si pjata individuale) 😊

Bëhuni gati për të lëpirë gishtat!

PITJA E "VEGJËLISË" 🌱 NEW

• 430 •

(pite e bërë me brumë të ardhur ose 'bashmaja', siç njihet në gjuhën popullore, nga miell të bluar trashë përzier së bashku me 'krundet'; gjizë e përzier me copëza djathi të bardhë dele, gjalpë i freskët)

Për ta bërë edhe më të shijshme mund t'i shtoni:

- vezë +60
- perime të pjekura/tymosura prerë në copëza të vogla +130
- suxhuk Kosove +220
- salsiçe e freskët gici & patate kubike me rozmarinë +190
- salsiçe e freskët qingji artizanale & patate kubike me rozmarinë +250

BUKË MISRI E THEKUR ME DHALLË & DJATHË DHIE 🌱

• 410 •

(specialitet i sofrës shqiptare; bukë misri e pjekur me gjalpë të freskët, njomur në dhallë dhe mbuluar me krem e copëza djathi të bardhë dhie)

PITE E PJEKUR NË TULLË (shoqëruar me pate ulliri & domateje të thate) 🌱 NEW 🌱

• 390 •

(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, kripë e trashë)

PETULLA TË FSHIRA "MADE IN KORÇA" 🌱 *

• 580 •

(bazuar në traditën e fortë të zonës së Korcës; petulla të pjekura në plloçë, copëza djathi të bardhë dele, hudhër të zier e gjalpë të freskët)

KUNGULLESHKA TË PJEKURA ME SALCË TARATORI 🌱

• 520 •

(kungulleshka të pjekura me hudhër e turmerik; lezetuar me kos të kulluar përzier me fije kastravec, hudhër, mendërz e vaj ulliri ekstra të virgjër, copëza të thekruara buke kubike të aromatizuara me mendërz)

FËRGESA E VERËS 🌱 🌱

• 560 •

(fiks sipas traditës së vjetër Tironse që shijohet me çapa; specë të përcëlluar në flakë, gjizë e ëmbël, djathë i bardhë dele, zemra domatesh, vaj ulliri ekstra i virgjër, hudhër e majdanoz)

SPECA NË QUMËSHT "TË ÇARTUN" 🌱 🌱

• 510 •

(meze e ftohtë; specë me qumësht 'të prerë' ose 'të çartun' në dialektin Kosovar, djathë dele i stazhionuar, kripë e trashë)

• • •

Informoni stafin e shërbimit për çdo alergji apo intolerancë ushqimore

🌱 Vegjetariane | 🌱 Vegane | 🌱 Me mish derri | 🌱 Pak pikante | 🌱 Pa Gluten | 🌱 Produkt i ri | 🌱 Të limituara | 🌱 Pa Bulmet | 🌱 Fruta të Thata

KUJDES! KËTO SUPER MEZE KANË NEVOJË PËR VËMENDJE SPECIALE

DJATHË I SKUQUR ME PETË

(djathë i bardhë dele mbështjellë me petë të hollë, susam, mjaltë)

•Rekomandohet për 2 persona

• 580 •

SPECA TË PJEKUR, MARINUAR ME UTHULL MOLLE

(specialitet i kategorisë 'meze si në shtëpi'; specia vendi 'kapi' të pjekur, marinuar me vaj ulliri ekstra të virgjër, hudhër, rigon dhe uthull molle organike)

• 470 •

MEZE E FTOHTË ME PERIME FURRE TË MARINUARA

(patëllxhanë, kungulleshka, specia e domate qershi; borzilok i freskët dhe marinadë me vaj ulliri ekstra të virgjër, hudhër e uthull balsamike)

•Rekomandohet për 2 persona

• 570 •

MEZE ME FASULE "PLLAQI"

(fasule të mëdha nga zona e Devollit, qepë, zemra domatesh, rigon, vaj ulliri ekstra i virgjër)

•Rekomandohet për 2 persona

• 540 •

DJATHË FURRE

(djathë dele i stazhionuar pjekur në furrë me domate të vogla, borzilok i freskët, vaj ulliri ekstra i virgjër)

• 530 •

SPECA TË FURRËS MBUSHUR ME GJIZË, DJATHË E ERËZA

(specia të mbushur me gjizë të përzier me erëza, djathë nape dhe copëza djathi të bardhë të stazhionuar dele; shërbehet me enën tradicionale në të cilën është pjekur në furrë)

•Rekomandohet për 2 persona

• 570 •

MEZE E SHTËPISË ME SUXHUK KOSOVE, DJATHË TË SHKRIRË E ULLINJ

(suxhuk kosove, ullinj krips & kalinjot Berati, djathë i shkrirë, vaj ulliri ekstra i virgjër, hudhër, timo; shoqëruar me petë krokante)

• 650 •












Sugjerimi ynë

SHESHI I BARDHË • 2,500 •

Sheshi i Bardhë | "Arbëri" Winery | Alc. 12.5%



Informoni stafin e shërbimit për çdo alergji apo intolerancë ushqimore

 Vegetariane |  Vegane |  Me mish derri |  Pak pikante |  Pa Gluten |  Produkt i ri |  Të limituara |  Pa Bulmet |  Fruta të Thata

“ARRATI” NË MESDHE DHE VISE TË LARGËTA

Nuk të duhet një pasaportë për të eksploruar shijet më të veçanta të Mesdheut apo përtej oqeanit... të duhet vetëm të ndash mendjen se çfarë do të porositësh dhe të përgatitesh për një udhëtim të shijshëm! ✈️🍷 Specialitetet e kësaj kategorie mund të jenë zgjedhje për konsum individual ose si mesore për 2-3 persona. Ndaj ju sugjerojmë që përpara se të porosisni, lexoni rekomandimet e vendosura tek secili produkt.

- “BRUSCHETTE MEDITERRANEA”** (4 Copë) 🍷🌱 **• 390 •**
(feta buke të thekruara-aromatizuara me gjalpë dhe hudhër, domate në rende, djathë dele, vaj ulliri ekstra i virgjër, rigon, borzilok i freskët)
•Rekomandohet për 2 persona
- “BRUSCHETTE RUSTICA” ME PERIME E DJATHË DHIE** (4 Copë) 🍷🌱 **• 440 •**
(feta buke të thekruara-aromatizuara me gjalpë dhe hudhër, perime të pjekura/tymosura prerë në copëza të vogla, marinuar me sumak, trumzë dhe vaj ulliri ekstra të virgjër, i vendosen sipër thërrime djathi të bardhë dhie)
•Rekomandohet për 2 persona
- “MIX DI BRUSCHETTE”** (4 Copë) 🍷🌱 **• 460 •**
- “ASHKLA” PATATESH TË SKUQURA** 🍷🌱 **• 420 •**
(patate super të shijshme, të prera në forma të çrregullta e të skuqura me lëkurën e vet; shoqërohen me salcë majoneze përzier me ketchup)
- “SPRING ROLLS” ME PERIME** 🍷🌱 **• 540 •**
(të prodhuara nga ne, me petë orizi të mbushura me perime të ndryshme; shoqërohet me ‘sweet & spicy chili sauce’)
•Rekomandohet për 2 persona
- PATATE “ALLA CREMA DI GORGONZOLA”** 🍷🌱 **• 580 •**
(patate ‘chips’, djathë ‘gorgonzola’, proshutë ‘cotto’, pançetë, kërpudha ‘champignon’, krem qumështi)
- “MUHAMMARA” ME KULAÇ “si në shtëpi”** 🍷🌱🌱 **• 550 •**
(super specialitet i kategorisë ‘oreksndjellëse’ nga tradita e kuzhinës Libaneze; përzierje në formë kremi me speca, qepë e arra të pjekura, melasa shege, fara speci pikant, pastë domate, kumin, sumak, vaj ulliri ekstra i virgjër, hudhër e kokrra shege; shoqërohet me kulaç ‘si në shtëpi’)
•Rekomandohet për 2-3 persona
- “HUMUS ARTIZANAL” ME QIQRA, DOMATE TË THATA E KËRCE PITEJE TË PJEKUR NË TULLË** 🍷🌱 **• 590 •**
(përzierje në formë kremi me qiqra të bluara sipas recetës origjinale të ‘humusit’ me krem susami e domate të thata)
•Rekomandohet për 2-4 persona
- FOKAÇE E MBUSHUR ME SUXHUK KOSOVE E DJATHË TË BARDHË** 🍷🌱 **• 650 •**
(suxhuk Kosove, qepë e kuqe, djathë i bardhë deleje i stazhionuar, ullinjtë të zinj & salcë pikante)
•Rekomandohet për 2-3 persona

Disa specialitete që nuk mund t'i gjeni në këtë kategori, i kemi ruajtur ekskluzivisht për tek ERA VILA

- Djathë me krustë susami mbi krem luleshtrydesh
- “Mexican chicken tacos”
- “Bruschette con pomodorini e stracciatella”
- Djathë “Halloumi” në furrë me aromë trumze

Informoni stafin e shërbimit për çdo alergji apo intolerancë ushqimore

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 "GIARDINO" ME AROMË AGRUMESH 🌿 • 410 •

(sallatë jeshile, ullinj Berati, kastravec, qepë e njomë, kopër i freskët; marinuar me vaj ulliri ekstra të virgjër, mjaltë dhe lëng agrumesh)

SALLATË ME LAKËR, KAROTË, RREPA E MOLLË JESHILE 🌿 • 430 •

(lakër e bardhë, lakër e kuqe, karotë, rrepa të kuqe, mollë jeshile në fije, selino e majdanoz; marinuar me vaj ulliri ekstra të virgjër, uthull molle organike, koriandër e piper të zi)

SALLATË "FSHATÇE" ME MARULE E COPËZA DJATHI 🥒🍷 • 470 •

(marule, sallatë jeshile, qepë e njomë, trangull, kopër i freskët, thërrime djathi deleje; marinuar me vaj ulliri ekstra të virgjër, uthull molle organike dhe lëng limoni)

SALLATË "E QËNDISUR" 🥒🍷 • 540 •

('radicchio', marule, 'iceberg', 'baby spinach', trangull, karrota, rrepa të kuqe, panxhar, fara kungulli të pjekura, selino e borzilok të freskët; marinuar me 'homemade balsamic vinaigrette')

SALLATË GREKE 🥒 • 570 •

(domate, kastravec, qepë e kuqe, specia, ullinj Kallamate, djathë 'Feta', rigon; marinuar me vaj ulliri ekstra të virgjër e uthull molle organike)

SALLATË "QUINOA & AVOCADO" 🥒🥑 • 650 •

('quinoa', 'avocado', stafidhe, rrepa të kuqe, limë, mango, arrë kokosi, bajame të pjekura, domate qershi; 'dressing' me vaj ulliri ekstra të virgjër, lëng lime, mustardë, açeto balsamike, mjaltë e uthull molle organike)

SALLATË ÇEZAR ME GJOKS PULE • 620 •

(sallatë 'iceberg' & marule, bukë të vogla kubike thekruar me djathë 'parmigiano', misër, gjoks pule i pjekur - marinuar me vaj ulliri ekstra të virgjër dhe rozmarinë, 'homemade caesar sauce', djathë 'grana padano')

SALLATË ÇEZAR ME GJOKS PULE DHE PANÇETË KROKANTE 🍷 • 670 •

(sallatë 'iceberg' & marule, bukë të vogla kubike thekruar me djathë 'parmigiano', 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')

SALLATË ME RUKOLA, POMODORINI & "MOZZARELLA" 🥒🍷 • 690 •

('baby rucola', 'ciliegie di mozzarella', 'pomodorini colorati', 'perle di aceto balsamico'; marinuar me vaj ulliri ekstra të virgjër, borzilok të freskët e 'aceto balsamico di Modena')

SALLATË ME SALMON, RUKOLA DHE AVOKADO • 730 •

(salmon i pjekur, sallatë 'iceberg', marule, 'baby rucola', mango, avokado, domate të vogla, susam, shegë, marinuar me 'vinaigrette sauce' me mustardë dijon e vaj ulliri ekstra të virgjër)

Disa specialitete që nuk mund t'i gjeni në këtë kategori, i kemi ruajtur ekskluzivisht për tek ERA VILA

- Sallatë me "pomodorini colorati" & "burrata"
- Sallatë "Braccio di Ferro"
- Sallatë me rukola, "grana padano" dhe "pomodorini"



Informoni stafin e shërbimit për çdo alergji apo intolerancë ushqimore

TI JE SUPER

ÇORBA E MIKUT

(e ngrohtë dhe mikpritëse, fiks si ndjesia kur takon një mik të vjetër, e mbushur me përbërës të freskët dhe shumë dashuri, kjo supë është e përsosur për t'u ndarë me ata që doni – ose për ta shijuar për vete, nuk do t'ju gjykojmë) 🌱

Përbërësit: gatuar sipas recetës origjinale nga tradita Përmetare me të brendshme qingji, qepë te njoma, oriz, paprika e dhjozmë të freskët. **Shërbehet vetëm në drekë**

• 430 •

SUPË ME PERIME 🌱

(një zgjedhje e shkëlqyer për ty që do diçka të lehtë, por të mbushur me vlera ushqyese)

Përbërësit: brokoli, bizele, karota, kungull i njomë, misër, patate, kopër, buljon viçi.

• 390 •

SUPË KREM PULE 🍲

(kjo supë mbush plot 25 vjeç këtë vit; nëse nuk e di çfarë shije fantastike ka, atëherë kuptohet që je për herë të parë tek ERA) 🌱

Përbërësit: zog pule i zier me perime të ndryshme; gatuar me miell misri të bluar në mulli guri, gjalpë të freskët, qumësht dhe lëng limoni, sipër lezetohet me arra të shtypura.

• 430 •

SUPË ME KAROTË, XHINXHER DHE MOLLË JESHILE 🌱 🍷

(e ëmbël, e freskët, kremoze dhe pak djegëse në të njejtën kohë – një aventurë për shijet e tua) 🍷

Përbërësit: karota, mollë jeshile, patate, xhinxher, qepë e thatë, selino, piper i zi.

• 440 •

Disa specialitete që nuk mund t'i gjeni në këtë kategori, i kemi ruajtur ekskluzivisht për tek ERA VILA

- Supë krem "pistachio"

NJË KUJTIM NGA E KALUARA

Kur shijoni gatimet tona tradicionale, duket sikur trokisni në dyert e vjetra të shtëpive shqiptare, ku aroma e ushqimit ndihet që tek pragu. Këto pjata janë pasqyra e trashëgimisë kulturore dhe historike të Shqipërisë, ku çdo recetë ruan një tregim të vjetër, një kujtim të ëmbël nga e kaluara. Specialitetet e mëposhtme janë përzgjedhje shijesh 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.

BACARRE PËRMETI (recetë autentike shqiptare) 🌱 * 🍷

(lloj piteje furre nga tradita e zonës së Përmetit; gatuar me miell misri, presh/qepë e njomë, kopër, dhjozmë, qumësht, gjalpë, djathë të bardhë e gjizë; shoqërohet me dhallë)

Shërbehet vetëm në drekë

• 560 •

QOFTE KUNGULLI FRESKUAR ME SALCË NENEXHIKU 🌱 *

(kungull i njomë, vezë, djathë i bardhë dele, zemra domatesh, galetë, qepë, kopër; shoqërohet me kos 'të kulluar' me aromë nenexhiku)

• 570 •

PILAF ME PULË E STIKA PISHE 🌱 🍷




(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, djathë 'parmigiano', qepë e thatë, stika pishe e majdanoz)




• 540 •






Informoni stafin e shërbimit për çdo alergji apo intolerancë ushqimore

DOLLMA "SI NGA DORA E GJYSHES" * • 590 •
(dollma/japrakë të bëra me gjethe spinaqi ose rrushu në varësi të stinës mbushur me oriz, çika mish viçi, vaj ulliri ekstra i virgjër, qepë e njomë, kopër, mendërz, me salcë fantastike vezë-limoni)




LAKROPITE TIGANI ME JESHILLËQE    • 630 •
(lloj lakrori 2 petësh të holla me mielli integral e lakra të egra, pjekur në tigan ndryshe nga mënyra klasike; mbushur me pazi, labot, lulekuqe, qumështor, gjethe erëzash të freskëta, djathë të bardhë, vezë, kopër, qepë & hudhër e njomë, uthull e vaj ulliri ekstra i virgjër, shoqëruar me shotsa dhalli)
Shërbehet vetëm në drekë

"IMAM BAJALLDI ALLA ERA"    • 600 •
(specialitet furre i kategorisë 'si në shtëpi'; gjysmat e patëllxhanit mbushen me copëza nga masa e brendshme e vetë patëllxhanit, specia, domate, qepë të thatë, hudhër, erëza të freskëta dhe vaj ulliri ekstra i virgjër)

FËRGESË "SI QËMOTI"   • 670 •
(shija unike e fërgesës sjellë sipas recetës së hershme Tironse; gatuar me të brendshmet e viçit, gjizë e ëmbël, miell misri & gruri, qepë e thatë, hudhër, salcë e koncentruar domateje, spec djegës, majdanoz)




FASULE PLLAQI ME SUXHUK KOSOVE  • 690 •
Specialitet që kombinon në mënyrë perfekte toskë & gegë
(fasule 'pllaqi' nga zona e Devollit; gatuar me zemra domatesh, qepë, vaj ulliri ekstra i virgjër, suxhuk Kosove i pjekur paraprakisht në gjalpë të freskët e 'paprika'; pjekur në furrë në enë tradicionale)



MËLÇI TIGANI ME DOMATE DHE QEPË   • 770 •
(mëlçi viçi, gatuar në tigan me qepë Lini e zemra domatesh; pas gatimit lezetohet me thërrime djathi të bardhë deleje)

QOFTE ME FËSTËK E AJKË   • 790 •
(qoftet tona me famë ndërkombëtare,  përgatitur me mish të grirë nga pjesë të zgjedhura të viçit, qingjiti dhe gicit, erëza të ndryshme dhe fëstëk; shoqëruar me ajkë dhe patate krokante furre me lëkurë)

QOFTE VIÇI FURRE ME DOMATE, NARDEN DHE DJATHË TË NJOMË NAPE  • 820 •
(qofte të vogla artizanale me 100% mish viçi vendi të grirë; qepë, rigon, salcë domate, narden, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër, borzilok të freskët & lezetuar me djathë nape)

TAVA E FAMSHME E ELBASANIT *(tavë kosi)* • 850 •
(gatuar sipas recetës origjinale nga tradita e zonës së Elbasanit me mish shelegu, vezë, kos, miell, oriz dhe gjalpë të freskët, **piqet në furrë për 20-30 minuta**)
Ky specialitet shërbehet vetëm në drekë dhe mund të shijohet si pjatë individuale ose të ndahet për 2 persona.

ZOG PULE ME PETKA KORÇE (530-550 gr)    • 1,480 •
(copa nga zog pule vendi, gatuar me petka Korçe, gjalpë të freskët e lëng limoni; lezetuar me lajthi të pjekura; **piqet në furrë për 20-30 minuta**)
•Rekomandohet për 2-3 persona

MISH VIÇI I STUFUAR (410-430 gr mish)   • 1,750 •
(pjesë të zgjedhura nga mish i freskët viçi vendi, 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; piqet në furrë për 20-30 minuta**)
•Rekomandohet për 2 persona









Sugjerimi ynë

SHESH I ZI • 2,400 •

Shesh i Zi | "Alimani" Winery | Alc. 14%

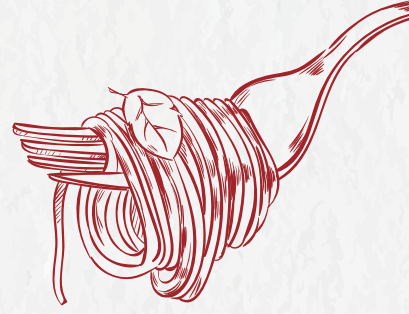


Informoni stafin e shërbimit për çdo alergji apo intolerancë ushqimore

 Vegetariane |  Vegane |  Me mish derri |  Pak pikante |  Pa Gluten |  Produkt i ri |  Të limituara |  Pa Bulmet |  Fruta të Thata

"MAMMA MIA"

PASTAT TONA DO T'JU BËJNË TË FLISNI ITALISHT



Nuk është më sekret arsyeja pse 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 & 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.

"SPAGHETTI AL POMODORO"

(gatuar sipas recetës klasike me domate në rende, hudhër, salcë domate, vaj ulliri ekstra të virgjër, djathë "parmigiano" dhe borzilok të freskët)

• 580 •

"PENNE ALL'ARRABBIATA"

(salcë domate, pomodorini, ullinj të zinj, 'pepperoncini', 'tabasco', majdanoz, vaj ulliri ekstra i virgjër, hudhër e borzilok i freskët)

• 630 •

"PENNE AL FORNO CON PANCETTA E FUNGHI"

(rikota, kërpudha 'champignon', pançetë, krem qumështi; piqet në furrë mbuluar me përzierje djathrash: 'mozzarella', 'gouda' & 'cheddar')

• 720 •

"BUCATINI ALL'MATRICIANA"

(pjatë tipike e kuzhinës romane me pasta 'bucatini', 'guanciale', salcë domate, 'pepperoncini', vaj ulliri ekstra i virgjër, hudhër, qepë e kuqe, verë e bardhë, flokë djathi 'pecorino romano' e borzilok i freskët)

• 740 •

"TAGLIATELLE ALLA TOSCANA"

(copëza nga gjoks pule vendi, 'baby spinach', domate të thata, qepë, hudhër pluhur, krem qumështi, flokë djathi 'parmigiano', majdanoz, pomodorini 'confit')

• 710 •

"LASAGNE ALLA BOLOGNESE"

(petë lasanje të freskëta me spinaq; gatuar me 'ragu' nga mishi i qingjit, krem 'béchamel', gjalpë i freskët, djathë 'parmigiano' & borzilok i freskët)

• 730 •

Shërbehet vetëm në drekë

"RAVIOLI ARTIGIANALI AL BURRO, SALVIA E PISTACCHI"

(formati i madh i raviolit, prodhuar me dorë në mënyrë artizanale me brumë të freskët, mbushur me krem kungulli, rikota, arra të pjekura e sherebelë; gatuar me gjalpë fshati dhe gjethe sherebele mali; pas gatimit lezetohet me copëza fëstëku e flokë djathi 'parmigiano')

• 690 •

"RAVIOLI PICCOLI CON CREMA AL TARTUFO"

(formati i vogël i raviolit, prodhuar në mënyrë artizanale me brumë të freskët, mbushur me spinaq dhe rikota; gatuar me gjalpë fshati, salcë & vaj tartufi, krem qumështi; pas gatimit lezetohet me flokë djathi 'parmigiano')

• 720 •

Mund t'i shtoni sipas dëshirës edhe:

- Kërpudha "Champignon" +50
- Kërpudha "Porcini" +120

"RAGU" VIÇI ME "CASERECCE" ('abbondante' dhe e shijshme fiks si në Toskanë)

('ragu' nga pjesa e pulpës së viçit, salcë domate, qepë, borzilok i freskët, vaj ulliri ekstra i virgjër e hudhër, shoqëruar me pasta të freskëta 'caserecci' e djathë 'parmigiano')

• 970 •

•Rekomandohet për 2 persona



Informoni stafin e shërbimit për çdo alergji apo intolerancë ushqimore

"IL TRIS DI PASTA" (rekomandohet kryesisht për 2-4 persona)

•1,750•

- "Ravioli piccoli con crema al tartufo"
- "Ravioli artigianali al burro, salvia e pistacchi"
- "Bucatini all'atriciana"



BUCATINI



SPAGHETTI



PENNE



RAVIOLI



CASARECCE



TAGLIATELLE

"RISOTTO": ÇELËSI I ZEMRËS DHE DHE STOMAKUT TIM 🍷

Epo për të shijuar risotto-t tona duhet të prisni 20-30 minuta sepse ato përgatiten në çast me produkte të freskëta dhe kanë nevojë për kohën e tyre që të gatohen sipas recetës origjinale. Nëse mërzitësh duke pritur kaq pak, mendo rezultatit ... një risotto kremoze dhe shumë e shijshme 😊

"RISOTTO CON VERDURE" 🍷 NEW

(oriz 'carnaroli', karrota, brokoli, lulëlakër, kungull, djathë 'parmigiano')

• 670 •

"RISOTTO FUNGHI E SALSICCIA" 🍷 NEW

(oriz 'carnaroli', salsiçe gici artizanale, kërpudha 'champignon', hudhër, timo, djathë 'parmigiano')

• 770 •

"RISOTTO CON CREMA DI TARTUFO E FUNGHI" 🍷 NEW

(oriz 'carnaroli', krem tartufi të zi, kërpudha 'champignon', djathë 'parmigiano' e krem qumështi)

• 790 •

Mund t'i shtoni sipas dëshirës edhe:

- Kërpudha "Porcini" +120
- "Stracciatella" +110

Disa specialitete që nuk mund t'i gjeni në këtë kategori, i kemi ruajtur ekskluzivisht për tek ERA VILA

- "Linguini" con gamberi, zucchini e pomodorini"
- "Risotto al pomodoro"
- "Risotto spinaci e gorgonzola"



Sugjerimi ynë

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIA •2,400•

Pinot Grigio | "Zenato" Winery | Alc. 12.5% | Italy



Informoni stafin e shërbimit për çdo alergji apo intolerancë ushqimore

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 fermerat më të mira të vendit, të cilat rrisin kafshë të racës autoktone dhe të rifura shumicën e kohës në kullotë të lirë.

QOFTE TË SHTËPISË SONË (250 gr) • 770 •

(qofte në formë rrumbullake 'homemade' me mish të grirë nga pjesë të zgjedhura të mishit të viçit dhe gicit, qepë, hudhër, domate në rende, vezë, 'yogurt', tërshërë, mendërz, sumak, majdanoz e rigon; shoqërohet me perime të pjekura/tymosura prerë në copëza të vogla, marinuar me sumak, trumzë dhe vaj ulliri ekstra të virgjër & patate krokante me lëkurë)

SUXHUK KOSOVE "SI N'QOSHE TË PRIZRENIT" (220 gr) • 850 •

(suxhuk Kosove i pjekur në zgarë; shoqërohet me perime të pjekura/tymosura prerë në copëza të vogla, marinuar me sumak, trumzë dhe vaj ulliri ekstra të virgjër & patate krokante me lëkurë)

SALSIÇE ARTIZANALE "ERA" (200 gr) • 760 •

(salsiçe shtëpie me mish gici vendi të freskët; shoqërohet me spinaq të freskët të tiganisur me hudhër, vaj ulliri ekstra të virgjër e 'peperoncino')

GJOKS PULE NË ZGARË ME MIKS KËRPUDHASH TË TIGANISURA • 840 •

(gjoks pule nga pula vendi marinuar sipas recetes Era me rozmarinë, lëng limoni e vaj ulliri ekstra të virgjër; shoqërohet me 'ranch sauce', miks kërpudhash të tiganisura me vaj ulliri ekstra të virgjër, hudhër, trumzë e sherebelë mali)

BRINJË GICI ZGARE (360 gr) • 980 •

(shoqëruar me patate krokante me lëkurë, kërpudha furre me narden, kos i kulluar me aromë nenexhiku; pjekur në zgarë)

SALSIÇE QINGJI ARTIZANALE "ERA" (200 gr) • 930 •

(salsiçe artizanale me mish qingji vendi të freskët dhe erëza fantastike; shoqërohet me perime të pjekura/tymosura prerë në copëza të vogla, marinuar me sumak, trumzë dhe vaj ulliri ekstra të virgjër & patate krokante me lëkurë)

BËRXOLLË GICI ZGARE (350 gr) • 1,080 •

(nga gica vendi të freskët; shoqërohet me patate krokante me lëkurë, kërpudha të pjekura & krem lulëlakre të pjekur)

QINGJ ZGARE (330 gr) • 1,470 •

(pjesë të miksuara e të marinuar të bërxollës dhe brinjëve të qingjit; shoqërohet me 'ranch sauce' dhe perime të zgarës)

BËRXOLLË VIÇI ZGARE (350 gr) • 1,350 •

(nga mish viçi vendi i freskët; shoqërohet me patate krokante me lëkurë, kërpudhë furre me narden & kos "të kulluar" përzier me hudhër, vaj ulliri ekstra të virgjër, kopër të freskët e krem erëzash)












Sugjerimi ynë

KALLMET PRESTIGJ • 3,600 •

Kallmet | "Kallmet" Winery | Alc. 15%



Informoni stafin e shërbimit për çdo alergji apo intolerancë ushqimore

 Vegjetariane |  Vegane |  Me mish derri |  Pak pikante |  Pa Gluten |  Produkt i ri |  Të limituara |  Pa Bulmet |  Fruta të Thata

PREMIUM MEAT

Pavarësisht dëshirës dhe fanatizmit tonë për të përdorur dhe promovuar vetëm mish vendi nga fermat dhe blegtorët shqiptarë, kërkesat e vazhdueshme të klientëve tanë për të përfshirë në menu, mish nga raca Premium, "na detyruan", kuptohet pasi i provuam vetë 😊 të fusim në këtë kategori vetëm 3 lloje të mishit të importit të racës franceze "Charolaise". Kur të provoni shijen e tyre fantastike, do të na kuptoni pse u dorëzuam dhe u bëmë "trendy" siç e kërkon tregu. 😊 Mos na kerkoni të shtojmë më tepër se nuk do ta bëjmë! Vetëm 3 lloje dhe me shumë zor i shtuam në menu 😊

"CHAROLAISE ROUND STEAK (BEEF-STEAK)" * NEW

• 730 /100 gr •

(prerje "Beef-Steak" e pjesës së kofshës nga mish viçi i racës franceze 'Charolaise', ferma 'Koutsioftis'; pjekur në zgarë sipas dëshirës suaj; *përgjithësisht, në varësi të peshës së viçit, por edhe për shkak të cilësisë më të mirë në pjekje, prerjet e biftekut janë me peshë 200 gr dhe 300 gr*)

"CHAROLAISE RIBEYE STEAK" * NEW

• 830/100 gr •

(prerje "Ribeye Steak" nga mish viçi i racës franceze 'Charolaise', ferma 'Koutsioftis'; stazhionuar me mënyrën 'dry aged' për minimumi 21 ditë me temperaturë dhe lagështi të kontrolluar. pjekur në zgarë sipas dëshirës suaj; *përgjithësisht, në varësi të peshës së viçit, por edhe për shkak të cilësisë më të mirë në pjekje, prerjet e Ribeye Steak janë me peshë 750 gr dhe 1100 gr*)

"CHAROLAISE T-BONE STEAK" * NEW

• 850/100 gr •

(prerje "T-Bone Steak" nga mish viçi i racës franceze 'Charolaise', ferma 'Koutsioftis'; stazhionuar me mënyrën 'dry aged' për minimumi 21 ditë me temperaturë dhe lagështi të kontrolluar. pjekur në zgarë sipas dëshirës suaj; *përgjithësisht, në varësi të peshës së viçit, por edhe për shkak të cilësisë më të mirë në pjekje, prerjet e T-bone Steak janë me peshë 750 gr dhe 1100 gr*)

Salca shoqëruese

+90L/secila

- "aioli sauce"
- "ranch sauce"
- "demi-glace sauce"
- salcë me lëng agrumesh, borzilok e mustardë Dijon
- krem lulëlakre të pjekur

Garnitura

+270L/secila

- perime të pjekura/tymosura prerë në copëza të vogla
- patate krokante me lëkurë
- kërpudha të tiganisura me vaj ulliri ekstra të virgjër, hudhër e trumzë
- perime të zgarës
- 'ashkla' patatesh krokante me lëkurë

Zgjidhni llojin e pjekjes

• rare

• medium rare

• medium

• medium well

• well done



Sugjerimi ynë

PAPIAS •5,600•

Primitivo Di Manduria | "Montedidio" Winery | Alc. 14,5% | Italy



Informoni stafin e shërbimit për çdo alergji apo intolerancë ushqimore

Vegjetariane | Vegane | Me mish derri | Pak pikante | Pa Gluten | Produkt i ri | Të limituara | Pa Bulmet | Fruta të Thata

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

Thonë se shoqëria është si vera, sa më shumë të vjetërohet aq më e mirë bëhet. Imagjino që shoqëria jote të jetë po aq e mirë sa vera jonë "Kabernet Reserve ERA" e vjetëruar në but lisi 😊
Provoje dhe na falendero më vonë...

KRAHË PULE PIKANTE (330 gr) 🍴

(krahe pule të pjekura në furrë me salcë pikante BBQ; shoqëruar me 'ashkla' patatesh të skuqura dhe sipas dëshirës me salcë pikante ose "sour cream")

• 750 •

"FILETO DI POLLO CON CREMA AL TARTUFO" (250 gr)

(gjoks pule vendi gatuar me salcë tartufi; shoqëruar me pure patatesh, thërrime djathi të bardhë dhe, vaj ulliri ekstra i virgjër)

• 950 •

"SCALLOPINE AL MARSALLA" ME BIFTEK VIÇI "CHAROLAISE" ^{NEW}

(220-230 gr)

(nga biftek viçi i racës franceze 'Charolaise'; copat e mishit priten, 'rrihen' dhe marinohen me erëza e vaj ulliri ekstra të virgjër, sipas mënyrës italiane për 'Scallopini'; gatuar me kërpudha të freskëta 'champignon' & 'pioppini', domate e thatë, vaj ulliri ekstra i virgjër dhe verë 'Marsalla' nga qyteti me të njëjtin emër në ishullin e Sicilisë)

• 1,750 •

FILETO SALMONI ME "BBQ SAUCE" MBI PERIME TË TIGANISURA 🍴

(200 gr)

(fileto salmoni e pjekur në furrë me 'homemade barbeque sauce'; shoqërohet me krem karrote, perime të tiganisura, susam i pjekur e vaj borziloku)

• 1,290 •

BRINJË GICI FURRE ME "BARBEQUE SAUCE" (800 gr) ^{NEW}

(brinjë gici e freskët, tymosur me erëza të ndryshme dhe gatuar për 12 orë në temperaturë dhe lagështi të kontrolluar sipas procesit 'sous vide' për t'i dhënë mishit butësinë dhe shijen perfekte; piqet në furrë me 'homemade barbeque sauce'; shoqërohet me krem lulëlakre të pjekur, patate 'baby' krokante me 'harissa' dhe perime 'agrodolce')

•Rekomandohet kryesisht për 2-4 persona

• 2,500 •

"STINCO DI AGNELLO" (410-430 gr) ^{NEW}

(mish qingji nga pjesa e muskulit të 'fyellit'; stufuar me qepë, selino, karrota, presh e salcë domateje; shuar me verë të kuqe të vjetëruar; shoqëruar me patate 'baby' të tiganisura me vaj ulliri ekstra të virgjër, hudhër e trumzë)

•Rekomandohet kryesisht për ta ndarë 2 persona

• 1,950 •

Disa specialitete që nuk mund t'i gjeni në këtë kategori, i kemi ruajtur ekskluzivisht për tek ERA VILA

- "Filet Mignon" me kërpudha "porcini" e verë "Kabernet Reserve ERA" të vjetëruar



Informoni stafin e shërbimit për çdo alergji apo intolerancë ushqimore

Vegjetariane | Vegane | Me mish derri | Pak pikante | Pa Gluten | Produkt i ri | Të limituara | Pa Bulmet | Fruta të Thata



Sugjerimi ynë

KABERNET RESERVE ERA • 2,700 •

Cabernet Sauvignon | "Korça 2000" Winery | Alc. 14%

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 t'i provuar të gjitha është shumë i lartë! ⚠️

SULTIASHI ME I FAMSHËM NË SHQIPËRI

(përgatitur sipas recetës unike "alla Era" me qumësht të plotë, oriz, stafidhe, fruta të thata e kanellë) 👑

• 380 •

BAKLLAVA ME ÇOKOLLATË E FËSTËK

(e kemi bërë çdo gjë nga fillimi me duart tona, edhe petët me çokollatë) 😊

p.s Mund ta lezetoni me Akullore artizanale me shije fantastike vanilje

+170L/ kupa

• 430 •

TESPISHTË ME ARRA NGA PEJA

(përgatitur sipas recetës origjinale të krahinës së Pejës - Kosovë; sjellë në një formë shërbimi më "trendy" 🍷 dhe me më pak yndyrë) 😊

• 400 •

CLASSIC ITALIAN TIRAMISÙ

(fiks dhe hap pas hapi sipas recetës italiane të kësaj ëmbëlsire fantastike; është kaq e mirë dhe perfekte saqë nuk mund të ndryshonim asnjë gjë) 🍷

• 470 •

AKULLORE ARTIZANALE

(akullore artizanale e përgatitur nga ne, me shije të ndryshme; shoqëruar me reçelin e shtëpisë/ pyesni kamarierin për shijet e akullores apo reçelit)

• 170/kupa •

Disa specialitete që nuk mund t'i gjeni në këtë kategori, i kemi ruajtur ekskluzivisht për tek ERA VILA

- "Vanilla Crème Brûlée"
- Lotus Biscoff Cake

PO SIKUR TË NA ËMBËLSOSH EDHE TI ME NJË REVIEW? 🍷



TripAdvisor



Google Reviews

NA NDIQ NË RRJETET TONA SOCIALE PËR MË SHUMË SHIJE 🍷

📷 era_restaurants 🍷 ERA 🎧 era_restaurants



Informoni stafin e shërbimit për çdo alergji apo intolerancë ushqimore

🌿 Vegjetariane | 🍃 Vegane | 🍷 Me mish derri | 🍷 Pak pikante | 🍷 Pa Gluten | 🍷 Produkt i ri | 🍷 Të limituara | 🍷 Pa Bulmet | 🍷 Fruta të Thata

HAJDE T'PIJMË...



KAFETERIA

EKSPRES	140
MAKIATO	170
EKSPRES DOPIO	240
KAFE DEKAFEINATO	150
MAKIATO DEKAFEINATO	180
KAFE TURKE	130
KAPUÇINO	260
KAPUÇINO DEKAFEINATO	280

UJË (ME/PA GAZ)

QAFSHTAMA (0.5l)	180
QAFSHTAMA (0.75l)	260

BIRRË NË KRIKO

VELTINS (0.25l)	260
VELTINS (0.5l)	500

PIJE FRESKUESE

SANTAL	300
RED BULL	390
PEPSI / PEPSI MAX / IVI / 7UP	230
ORANGE / LEMON SODA	250
LIPTON ICE TEA (PEACH / LEMON / GREEN)	250
SCHWEPPE	250
CRODINO	270

BIRRË NË SHISHE

PEJA CRUDO (0.33l)	350
KORÇA (0.5l) (Bjonde, e zezë)	390
HEINEKEN (0.33l)	360
PAULANER (0.5l) (Hefe - weissbier, dunkel)	570
PAULANER KRISTALL (0.5l)	520
VELTINS (0.33l) (Pa alkool)	350

NJË GOTË RAKI

RAKI RRUSHI "PERLA" (50ml)	250
RAKI RRUSHI "MOSKAT" (50ml)	210
RAKI RRUSHI (50ml)	210
RAKI KUMBULLE (50ml)	250
RAKI MANI (50ml)	250

PIJE ALKOOLIKE

AMARO MONTENEGRO	420
AMARO DEL CAPO	420
JACK DANIEL'S	460
JÄGERMEISTER	470
GORDON'S DRY GIN	420
HENDRICK'S GIN	620
ABSOLUT VODKA	420
LIMONCELLO	400
MASTIHA LIQUEUR	460

"INFORMACIONE TË RËNDËSISHME PËR NJË EKSPERIENCË FANTASTIKE"

Shijoni Momentin:

Në restorantin tonë, ushqimi dhe shoqëria janë të shenjta, ndaj kemi zgjedhur të mos ofrojmë internet, që ju të përqendrohni plotësisht në shijimin e specialiteteve tona dhe në bisedat me njëri-tjetrin.
Nuk ka Internet... vetëm Muhabet 😊

Alergjitë dhe Intolerancat Ushqimore:

Për ne, shëndeti juaj është prioritet. Ndaj, përpara se të porosisini, njoftoni stafin e shërbimit për çdo alergji apo intolerancë ushqimore që mund të kenë.

Produkte të Limituara:

Disa nga specialitetet tona janë të limituara dhe zhduken "sa hap e mbyll sytë"! Nëse diçka mungon, dini se është për shkak të kërkesës së lartë. 😊 Jemi të lumtur që ju pëlqejnë aq shumë! Por, pa merak... kemi edhe 119 specialitete të tjera po aq fantastike që po presin të eksplorojnë nga ti 😊

Shërbim i Personalizuar:

Për çdo informacion shtesë / paqartësi në lidhje me porosinë, faturën apo tavolinën tuaj, kërkoni kamarierin që ju shërbeu ose menaxherin e restorantit.

Kujdesi ndaj Klientit:

Jemi këtu për t'u siguruar që përvoja juaj të jetë e përsosur. Nëse keni ndonjë koment, ankesë apo sugjerim, mos hezitoni të kërkoni menaxherin e restorantit. Nëse dëshironi që eksperiencën tuaj ta ndani direkt me "Departamentin e Kujdesit Ndaj Klientit" mund të na telefononi / shkruani në Whatsapp në numrin **+355 67 60 67 600** ose plotësoni formularin e përshtypjeve online nëpërmjet www.era.al

Vëmendje:

Disa nga pjatat tona kryesore kërkojnë më shumë kohë për t'u përgatitur për shkak të procesit të tyre të gatimit. Ne duam t'ju ofrojmë gatime të shijshme dhe të përgatitura me dashuri, prandaj ju falenderojmë për durimin dhe mirëkuptimin tuaj. Besojmë se do t'ia vlejë pritja!

Pak durim + mirëkuptim:

Ekipi ynë i shërbimit dhe kuzhinës punon me shumë përkushtim për t'ju sjellë një përvojë të plotë dhe të këndshme. Por, kur fluksi i punës është në kulm, mund të ndodhin disa vonesa. Ju premtojmë që çdo minutë pritetje po përdoret për të përgatitur pjata që do t'i shijoni me gjithë zemër.

Shërbimi i Kamarierit:

Në shenjë vlerësimi për përkushtimin dhe kujdesin që ekipi ynë i shërbimit tregon për të siguruar një përvojë të jashtëzakonshme, një vlerë prej 8% do të shtohet mbi totalin e faturës tuaj. Megjithatë, ne besojmë se mirënjohja duhet të fitohet, ndaj, nëse për ndonjë arsye, ndjeni se shërbimi nuk ishte në nivelin e pritshmërive tuaja apo e konsideroni këtë vlerë të pa arsyeshme, nuk jeni të detyruar ta paguani. Për çdo ankesë, sugjerim apo koment në lidhje me stafin tonë të shërbimit, ju lutem kërkoni menaxherin e restorantit.

Të gjitha çmimet kanë të përfshirë TVSH-në.

Faturat me NIPT:

Nëse jeni kompani, subjekt apo organizatë dhe ju nevojitet faturë me NIPT, informoni kamarierin tuaj në momentin që kërkoni faturën.

Pagesa me Kartë Krediti/Debiti:

Për pagesë me kartë krediti ose debiti, informoni stafin e shërbimit në momentin që kërkoni llogarinë / mbylljen e faturës. Ju mund të paguani me kartë krediti ose debiti nëse vlera e faturës tuaj është mbi **1,490L**.

Tag Us:

Nëse keni kaluar një kohë të shkëlqyer dhe dëshironi të ndani momente "të shijshme" në Instagram, do të ishim të lumtur që të na bënit tag [@era_restaurants](https://www.instagram.com/era_restaurants) (edhe Follow nuk do ishte keq). 😊

Orari i shërbimit:

Stafi i shërbimit është në dispozicion tuaj për marrjen e porosisë nga ora **11:00 – 23:59**.

Shërbime të tjera:

Përveç përvojës së jashtëzakonshme në restorantet tona, ERA ofron një gamë të gjerë shërbimesh për ngjarje dhe evente të ndryshme. Nga catering për evente dhe korporata, deri te shërbimi delivery & business lunch, ne jemi të angazhuar për të përmbushur çdo kërkesë tuajën. Për më shumë informacion dhe për të zbuluar shërbimet tona, vizitoni www.era.al

*Kthim në traditë,
në një erë moderne...*

