



MENU DELIVERY

# "NATA E NDËRIMIT TË VITEVE"



Shiko menu-në ►





## "SOFRA JONË"

(mesore tradicionale shqiptare me 'buknore' - lloj kulaçi nga tradita e veriut; shoqëruar me specia me qumësht "të çartun"; sallatë të ftohtë me perime të pjekura/tymosura prerë në copëza të vogla, marinuar me sumak, trumzë dhe vaj ulliri ekstra të virgjër & meze me fasule 'Pllaqi' nga zona e Devollit, qepë, zemra domatesh, rigon e vaj ulliri ekstra të virgjër)

**Rekomandohet si meze për 4-5 persona**

2,650L

## SUPË KREM GËSHTENJASH

(gështenja të pjekura, qepë, vaj ulliri ekstra i virgjër, qumësht, turmerik, timo, gjalpë i freskët & 'croutons')

500L

## DJATHË I SKUQUR ME PETË

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

**Rekomandohet si meze për 1-2 persona**

620L

## "MUHAMMARA" ME KULAÇ *"si në shtëpi"*

(super specialitet i kategorisë 'oreksndjellëse' nga tradita e kuzhinës Libaneze; përzierje në formë kremi me specia, qepë e arra të pjekura, melasa sheqe, fara speci pikant, pastë domate, kumin, sumak, vaj ulliri ekstra i virgjër, hudhër e kokrra sheqe; shoqërohet me kulaç 'si në shtëpi')

**Rekomandohet si meze për 2-3 persona**

610L

## MEZE ME FASULE "PLLAQI"

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

**Rekomandohet si meze për 2-3 persona**

630L





## SALLATË "QUINOA & AVOCADO"

(‘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, aqeto balsamike, mjaltë e uthull molle organike)

**Rekomandohet për 1-2 persona**

750L

## SALLATË ME "POMODORINI COLORATI" & "BURRATA"

(‘baby rucola’, ‘burrata’, ‘pomodorini colorati’, ‘perle di aceto balsamico’; marinuar me vaj ulliri ekstra të virgjër, borzilok të freskët e ‘aceto balsamico di Modena’)

**Rekomandohet për 1-2 persona**

890L

## "MOZARELLA FARCHITA"

(sfoliate me mocarela; mbushur me krem djathi artizanal me erëza, proshutë ‘crudo di parma’, ‘baby rucola’, shegë & ‘balsamic pearls’)

**Rekomandohet si antipaste për 2-3 persona**

870L

## MESNIK PËRMETI

(petë të bëra dhe pjekura në mënyrë artizanale, copëza mish viçi, qepë e njomë, mendërz, vaj ulliri ekstra i virgjër; shoqëruar me perime agrodolçe e krem të freskët me vaj erëzash)

**Rekomandohet për 2 persona**

820L

## LAKROPITE TIGANI ME JESHILLËQE

(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)

**Rekomandohet për 2-3 persona**

740L





## PILAF "SANTA CLAUS"

(pilaf gatuar me gështenja të pjekura, copa pule, stika pishe e rrush të thatë)

**Rekomandohet për 2 persona**

760L

## KANELONI FURRE ME SPINAQ E RIKOTA

**Rekomandohet për 3-4 persona**

1,580L

## "RAGU" VIÇI ME "CASERECCE"

(‘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 ‘caserecce’ e djathë ‘parmigiano’)

**Rekomandohet si pjatë mesi për 4-5 persona**

*fiks si në Toskanë*

1,980L

## QOFTE ME FËSTËK E AJKË

(qofte “homemade” 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)

**Rekomandohet për 2 persona**

980L

## BRINJË GICI FURRE ME

### "BARBEQUE SAUCE" (750 gr)

(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 për 2-3 persona**

2,750L





## ARROSTO QINGJI ME VERË TË KUQE DHE PURE FTOI (200 gr mish i pjekur)

2,250L

(mish pa kockë nga kofsha e qingjit; marinuar me verë të kuqe Kabënet/vjetëruar në fuci lisi, dafinë, trumzë, rozmarinë, hudhër, vaj ulliri ekstra i virgjër; shoqërohet me pure ftoi)

## KËNDES ME PËRSHESH

(kendes i rritur fshatçe në zonën e Bubullimës, Lushnjë; pjekur në furrë për 3 orë sipas traditës ERA; shoqërohet me përsesh nga kulaç të bërë vetë me nenexhik; gatuar me lëngun e kaposhit)

3,900L/kg  
(peshë e pjekur)

- **SHËNIM:** Porosia mund të bëhet vetëm për:  $\frac{1}{2}$  e gjelit/pulës së detit (pesha e pjekur varion nga 1.8 deri në 2.3 kg) ose për të gjithë gjelin/pulën e detit (pesha e pjekur varion nga 3.6 deri në 4.6 kg)

## GJEL/PULE DETI ME PËRSHESH

(gjel ose pulë deti rritur fshatçe në zonën e Baldushkut; pjekur në furrë për 5 orë sipas traditës ERA; shoqërohet me përsesh nga kulaç të bërë vetë me nenexhik; gatuar me lëngun e gjelit të detit)

4,900L/kg  
(peshë e pjekur)

- **SHËNIM:** Porosia mund të bëhet vetëm për:  $\frac{1}{2}$  e gjelit/pulës së detit (pesha e pjekur varion nga 1.8 deri në 2.3 kg) ose për të gjithë gjelin/pulën e detit (pesha e pjekur varion nga 3.6 deri në 4.6 kg)

## MINI BIGNE ME SHIJE TË NDRYSHME

600L

(çokollatë, caramel, fëstëk – 6 copë)

## BAKLLAVA ME PETË ÇOKOLLATË E FËSTËK (3 copë)

600L





- + Në çmimet e mësipërme është përfshirë tvsh-ja.
- + Në çmimet e mësipërme është përfshirë kostoja e shërbimit të enës njëpërdorimshme ose amballazhit që shërben për paketimin e produktit të gatshëm.
- + Vlera e shërbimit të transportit do të llogaritet në varësi të largësisë së adresës së klientit nga Era Delivery.
- + Vlera minimale e porosisë = **7,500 Lekë**
- + Porositë pranohen deri në datën **30 Dhjetor, ora 17:00**
- + Dërgesat bëhen në datën **31 Dhjetor, nga ora 15:00 deri në 19:00**
- + Na kontaktoni për porositë tuaja në nr: **069 20 65 000**

