



“NATA E NDËRRIMIT  
TË VITËVË”

Shiko menu-në ➤





## 'RED HARMONY' SALAD

(fije panxhari & karote, lakër e kuqe, qiqra, qepë e kuqe, pomodorini, spec i kuq, mollë e kuqe, shegë, mjedër, 'baby rucola', arra të pjekura, susam i pjekur, rrush i kuq; dressing me mjaltë, mustardë e lëng shege)

*Rekomandohet si pjatë mesi për 2 persona*

640L

## 'GIARDINIERA CROCCANTE IN AGRODOLCE'

(super specialitet i kategorisë oreksndjellëse nga tradita e kuzhinës Italiane; brokoli, luljakë, karotë, bizele, misër, spec i kuq, hudhër, 'radicchio', mashurka, fasule plaqi; të regjura në marinadë me uthull molle organike & 'curcumin')

*Rekomandohet si pjatë mesi për 2-3 persona*

670L

## SALLLATË ME QUINOA, AVOKADO & BAJAME TË PJEKURA

('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)

*Rekomandohet si pjatë mesi për 1-2 persona*

750L

## SUPË KREM 'PISTACHIO'

(fëstëk, spinaq, xhinxher, presh, qepë shallot, 'cardamon', mente, majdanoz, piper i zi & buljon perimesh)

510L

## SUPË KREM GËSHTENJASH

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

580L

## 'MUHAMMARA' ME KULAC " SI NË SHTËPI "

(super specialitet i kategorisë oreksndjellëse nga tradita e kuzhinës libaneze; përzierje në formë kremi me specë, 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 si pjatë mesi për 2-3 persona*

650L





## HUMUS ARTIZANAL ME AVOKADO & POMODORINI 'CONFIT'

(shoqërohet me 'focaccia' me rozmarinë, kripë të trashë & vaj ulliri ekstra të virgjër)  
*Rekomandohet si pjatë mesi për 3-4 persona*

980L

## MEZE E FTOHTË ME PERIME FURRE TË MARINUARA

(specialitet i kategorisë 'super meze' me kungull, patëllxhan, speca & pomodorini të pjekura në furre me marinadë erëzash, hudhër dhe vaj ulliri ekstra të virgjër)  
*Rekomandohet si pjatë mesi për 2-3 persona*

630L

## LAKROPITE TIGANI ME JESHILLËQE

(lloj laktori 2 petësh të holla me miell integral e lakra të egra, pjekur në tigan ndryshe nga mënyra klasike; mbushur me pazi, labot, lulekuqe, qumështor, gjethë erëzash të freskëta, djathë të bardhë, vezë, kopër, qepë & hudhër e njomë, uthull e vaj ulliri ekstra i virgjër)

*Rekomandohet për 2 persona*

670L

## FASULE PLLAQI FURRE ME RIGON E DOMATE

(specialitet i kategorisë meze si në shtëpi; fasule të mëdha nga zona e Devollit, qepë, zemra domatesh, rigon, vaj ulliri ekstra i virgjër)  
*Rekomandohet si meze për 1-2 persona*

640L

## 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*

790L





## PILAF ME LËNG GJELI, GËSHTENJA, BAJAME E STAFIDHE

(oriz, gështenja, bajame, stafidhe, fara kungulli, stika pishe, qepë, vaj ulliri ekstra i virgjër, 'burro fresco', majdanoz, timo)

650L

## "QOFTET E NONËS" ME ASHKLA PATATESH

(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 ashkla patatesh & 'ketchup')

*Rekomandohet për 1-2 persona / Veçanërisht e përshtatshme për fëmijë*

950L

## 'PORCHETTA CON CASTAGNE &

## SALSA AI FUNGHI'

(450gr)

(rosto autentike italiane me mish derri; gatuar me gështenja & salcë kërpudhash 'porcini', 'champignon' & 'pioppini')

1,380L

## MISH QINGJI I PJEKUR ME PURE FTOI

(450gr)  
(mish nga pjesa e kofshës/shpatullës së qingjit; pjekur në furrë me rozmarinë, oshafe e vaj ulliri ekstra të virgjër; shoqëruar me pure ftoi)

1,970L

## PULË DETI ME PËRSHESH TRADICIONAL

(pulë deti rritur fshatçë në zonën e Ndroqit; pjekur në furrë për 5 orë sipas traditës ERA; shoqërohet me përshesh nga kulaç të bërë vetë me nenexhik; gatuar me lëngun e pulës së detit)

5,950L/kg

(peshë e papjekur)

*\*SHËNIM: Porosia mund të bëhet vetëm për: ½ e pulës së detit (peshë e papjekur varion nga 1.8 - 2.3 kg) ose për të gjithë pulën e detit (peshë e papjekur varion nga 3.6 - 4.6 kg) 9*





**TORTË ME MOLLË E KANELLË "SI NË SHTËPI"**  
(miell, gjalpë i freskët, vezë fshati, krem qumështi, mollë majhoshe, sheqer kane, kanellë)  
*Rekomandohet për 6-8 persona*

**2,800L**

**'RED VELVET CAKE'**  
(ëmbëlsirë festive me miell, gjalpë të freskët, vezë fshati, krem qumështi, boronicë e kuqe, bajame të pjekura, kakao, vanilje, dekor sheqeri, rrush francez & mjedër)  
*Rekomandohet për 8-10 persona*

**3,900L**

**MINI 'BIGNÈ' ME SHIJE TË NDRYSHME** (6 copë)  
(nga tradita franceze; të mbushura me krem mascarpone & shantili; lezetuar me tre shije ikonike: 'pistachio', çokollatë 'Brunello' & 'lotus cream')

**650L**



- + Në çmimet e mësipërme është përfshirë tvsh-ja.
- + Në çmimet e mësipërme është përfshirë kostojë e shërbimit të enës njëpërdorimshe ose ambalazhit që shërben për paketimin e produktit te 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 18:00
- + 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**

