



**ERA  
TE DERA**  
+355 69 20 65 000



**POROSIT  
ONLINE**

Kudo ku ndodhesh,  
me shpejtësinë e erës...



www.era.al

f ERA | @era\_restaurants

@era\_restaurants | era\_event\_catering



**PIZZA QË VËSHTIRË  
T'U THUASH JO**

**PIZZA CLASSICA**

**MARGHERITA** 7 520L  
(mozzarella, salcë domate, borzilok i freskët, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**FUNGI** 7 570L  
(mozzarella, salcë domate, 2 lloje kërpudhash të freskëta: portobello & 'champignon', borzilok i freskët, trumzë, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**COTTO** 8 630L  
(mozzarella, salcë domate, proshutë 'cotto', vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

+ E preferoni Calzone? Shtoni rikotën. +30L

**IL CLASSICO** 8 670L  
(mozzarella, salcë domate, proshutë 'cotto', 2 lloje kërpudhash të freskëta: portobello & 'champignon', vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**SALAME PICCANTE** 8 690L  
(mozzarella, salcë domate, sallam pikant, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**QUATRO FORMAGGI** 7 690L  
(mozzarella, salcë domate, 'grana Padano', gorgonzola, emental)

**CAPRICCIOSA** 8 680L  
(mozzarella, salcë domate, proshutë 'cotto', 2 lloje kërpudhash të freskëta: portobello & 'champignon', angjinare, ullinj, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**LA FATTORIA** 7 730L  
(mozzarella, salcë domate, patëllkhanë \*pjekur dhe marinuar paraprakisht\*, specia dyngjyrësh, 2 lloje kërpudhash të freskëta: portobello & 'champignon', 'pomodorini confit', copëza djathi të bardhë dele, borzilok i freskët, majdanoz, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**TON** 770L  
(mozzarella, salcë domate, peshk ton, ullinj, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

+ Bëje "TONNATA" duke i shtuar qepë të kuqe +20L

**DELICATA** 750L  
(mozzarella, salcë domate, copëza gjoksi pule \*pjekur dhe marinuar paraprakisht\*, rikota kremoze, 2 lloje kërpudhash të freskëta: portobello & 'champignon', vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**PIZZA SPECIALE**

**PRINCIPESSA MARGHERITA** 7 670L  
(salcë domate e përzier me 'fiore di latte', mozzarella, 'pecorino romano', gjethe borziloku të freskët, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**"VEGETARIAN LOVE" ME AVOKADO** 7 690L  
(picë e bardhë me mozzarella, pomodorini 'confit', avokado, specia, 2 lloje kërpudhash të freskëta: portobello & 'champignon', ullinj, angjinare, kungulleshka \*pjekur dhe marinuar paraprakisht\*, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**LA MIA CARBONARA** 8 710L  
(picë e bardhë me 'fiore di latte', mozzarella, 'guanciale', 'pecorino romano', vezë, piper i zi i freskët, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**PATATE E SALSICCIA** 8 750L  
('fiore di latte', mozzarella, salcë domate, salsicë e freskët artizanale, patate kubike me rozmarinë, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

+ Bëje "SUPER" duke i shtuar Philadelphia +100L

**DIAVOLO** 8 810L  
(mozzarella, salcë domate, sallam 'pepperoni', 'spianata piccante', specia djegës, rikota kremoze, pomodorini 'confit', vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**ERA SPECIALE** 8 770L  
(mozzarella, salcë domate, suxhuk Kosove, patëllkhanë \*pjekur dhe marinuar paraprakisht\*, specia dyngjyrësh, qepë e kuqe, ullinj, copëza djathi të bardhë dele, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**COTTO, PHILADELPHIA & TARTUF** 8 850L  
(mozzarella, salcë domate, proshutë 'cotto', krem djathi 'Philadelphia', krem tartufi i zi, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**"JAM KUQ E ZI"** 8 890L  
(gjysma e picës përgatitet me salcë domate, mozzarella, suxhuk Kosove, specia të kuq djegës, pomodorini 'confit', gjysma tjetër përgatitet me krem tartufi të zi, copëza gjoksi pule \*pjekur dhe marinuar paraprakisht\*, ullinj të zinj të prerë në feta, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHI** 8 890L  
(mozzarella, salcë domate, 'mortadella', 'stracciatella', pomodorini 'confit', festëk i copëtuar, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**GENOVESE** me 'slow-cooked' ragu viçi 8 1,050L  
(mozzarella, mish viçi slow-cooked, rikota kremoze, pomodorini 'confit', djathë 'pecorino romano', timo, pomodorini 'confit', piper i kuq kokërr i grirë trashë, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**KËTO PIZZA DO TË ZGJIDHNIM NE**

(po të ishim në vendin tënd) 😊

**ERA'S STAR** 750L

(picë në formë ylli me kordon të mbushur me rikota, 'fiore di latte', mozzarella, salcë domate, salsicë e freskët artizanale, 2 lloje kërpudhash të freskëta: portobello & 'champignon', 'grana Padano', borzilok i freskët, trumzë, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**POESIA** 770L

(mozzarella, salcë domate, 'prosciutto cotto', 'grana Padano', 'homemade basil pesto', vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**POPEI** 790L

(mozzarella, salcë domate, 'stracciatella', 'pomodorini colorati', 'baby spinach' i marinuar me miks erëzash, limon, rigon, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**CREMA TARTUFATA E SALSICCIA** 790L

(mozzarella, salcë domate, salsicë e freskët artizanale, domate të thata, krem tartufi i zi, borzilok i freskët, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**SINFONIA** 890L

(mozzarella, salcë domate, pancetë e pjekur krokante, 2 lloje kërpudhash të freskëta: portobello & 'champignon', pomodorini 'confit', rikota kremoze, piper i zi grirë trashë, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**PEPPERONI ROYALE** 870L

(mozzarella, salcë domate, sallam 'pepperoni', qepë e kuqe, djathë 'grana Padano', krem tartufi i zi & 'crema all'aceto balsamico di modena', specia të kuq djegës, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**TARTUFO DI POLLO E PHILADELPHIA** 890L

(mozzarella, salcë domate, copëza gjoksi pule \*pjekur dhe marinuar paraprakisht\*, krem djathi 'Philadelphia Light', krem tartufi i zi, vaj ulliri ekstra i virgjër, hudhër)

**BELLA ITALIA** 890L

(mozzarella, salcë domate, proshutë 'crudo di Parma', 'baby rucola' & 'pomodorini' marinuar me vaj ulliri ekstra të virgjër e aceto balsamico di modena, petale djathi 'grana Padano', vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

**MARE E MONTI** 890L

(mozzarella, salcë domate, karkaleca, 2 lloje kërpudhash të freskëta: portobello & 'pioppini', majdanoz, vaj ulliri ekstra i virgjër aromatizuar me hudhër)

+ Bëje "AMALFI" duke i shtuar kungulleshka

**DELLA CASA** 970L

me salsicë të freskët qingji  
(mozzarella, salcë domate, salsicë e freskët artizanale me mish qingji, 'friarelli', perime të pjekura/tymosura prerë në copëza të vogla \*marinuar me sumak, trumzë dhe vaj ulliri ekstra të virgjër aromatizuar me hudhër\*, copëza djathi të bardhë dhie & rigon i freskët)

**MBLIDH  
8 KUPONA  
DHE FITO**



**1 PIZZA ERA  
FALAAAS!**

# PËR T'JA NIS

## PITJA E "VEGJELISË" 490L

(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 pikant me paprika)

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

- vezë +50L
- perime të pjekura/tymosura, prerë në copëza të vogla +100L
- suxhuk Kosove +220L
- salciçe e freskët gici & patate kubike me rozmarinë +180L
- salciçe e freskët qingji artizanale & patate kubike +260L

## PITE E PJEKUR NË TULLË 470L

shoqëruar me patë ulliri & domateje të thatë (pite e bërë me brumë të ardhur ose 'bashmaja', siç njihet në gjuhën popullore, vaj ulliri ekstra të virgjër, rozmarinë, kripë e trashë)

## PITE E LEZETUAR ME PERIME E DJATHË TË BARDHË 520L

(pite e bërë me brumë të ardhur ose 'bashmaja', siç njihet në gjuhën popullore; patëllxhanë, kungulleshka, specë, domate comfit, djathë dele, vaj ulliri ekstra i virgjër, stika pishe, trumzë)

## DJATHË PIKANT FURRE 550L

(djathë dele i stazhionuar; pjekur në furrë me specë shumëngjyrësh, domate, fara specë pikant, trumzë, rigon i freskët, borzilok, ullinj Berati, vaj ulliri ekstra i virgjër)

## KUNGULLESHKA NË SHTRAT TARATORI 510L

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

## DJATHË ME KRUSTË KROKANTE, SUSAM & MJALTË ORGANIK 590L

(djathë i bardhë dele i skuqur me patë, susam, mjaltë organik shumëlulesh)

## SPECA TË PJEKUR, MARINUAR 480L

ME UTHULL MOLLE (specë vendi 'kapi' të pjekur, marinuar me vaj ulliri ekstra të virgjër, hudhër, rigon dhe uthull molle organike)

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

- Thërrime djathi të bardhë dele +100L

## MEZE E FTOHTË ME PERIME FURRE TË MARINUARA 530L

(patëllxhanë, kungulleshka, specë e domate të vogla; pjekur në furrë me borzilok i freskët dhe marinadë me vaj ulliri ekstra të virgjër, hudhër e uthull balsamike; shërbehet e ftohtë)

## MEZE ME FASULE "PLLAQI" 560L

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

## FËRGESË TIGANI ME SPECA, DOMATE, GJIZË E DJATHË 570L

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

## SPECA TË FURRËS MBUSHUR ME GJIZË, DJATHË E ERËZA 580L

(specë të mbushur me gjizë të përzier me erëza, copëza djathi të bardhë të stazhionuar dele e vaj ulliri ekstra të virgjër)

## "MUHAMMARA" ME KULAÇ 590L

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

## "HUMUS ARTIZANAL" ME QIQA, DOMATE TË THATA E KËRCE PITEJE TË PJEKUR NË TULLË 590L

(përzierje në formë kremi me qiqa të bluara sipas recetës origjinale të 'humusit' me krem susami, majdanoz e domate të thata)

Na informoni 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

# PËR GJUMASHËT

(Kur të pret kjo shije, edhe zgjimi i vonë duket si ide e mirë)

SHËRBEHEN VETËM NË ORARIN 11:00 - 12:00

## OMLETË ME DJATHË E PERIME 470L

(specë, domate, qepë, kungulleshka, djathë i bardhë dele; shoqërohet me ashkla patatesh me lëkurë & 'fresh yogurt sauce')

➔ Mund t'i shtoni si shoqëruese:

- domate 'confit' +50L

## OMLETË ME TE BARDHA VEZËSH DHE PERIME 470L

(brokoli, karota, spinaq, specë, domate, qepë, kungulleshka; shoqërohet me fasule pllaqi të marinuar me kripë të trashë, vaj ulliri ekstra të virgjër e rigon & 'sweet spicy chili sauce')

## OMLETË ME SPINAQ DHE SALSICË TË FRESKËT 550L

(salsicë e freskët e përgatitur nga ne, spinaq, copëza të vogla patatesh të ziera, qepë; shoqërohet me ashkla patatesh me lëkurë & 'fresh yogurt cream')

➔ Mund t'i shtoni si shoqëruese:

- domate 'confit' +50L

## BUGAÇE E SELANIKUT 400L

(patë artizanale krokante ljer me gjalpë fshati të freskët; mbushur me krem vanilje me miell semigdal, pudrosur me sheqer pluhur & kanellë për atë shijen nostalgjike që të fikson që në kafshatën e parë)

# FIKSIMET E ERËS...



## "THE BOSS" 570L

(pite e bërë me brumë të ardhur ose 'bashmaja', siç njihet në gjuhën popullore, lezetuar gjatë pjekjes me fara kungulli & luledielli ; gjoks pule vendi, avokado, 'baby rucola', pomodorini, kungulleshka e qepë të pjekura në zgarë, trangull, vaj ulliri ekstra i virgjër e borzilok i freskët)

## FOKAÇE "ERA" 630L

(pite e bërë me brumë të ardhur ose 'bashmaja', siç njihet në gjuhën popullore; mbushur me suxhuk Kosove, qepë e kuqe, ullinj, djathë i bardhë deleje i stazhionuar, vaj ulliri ekstra i virgjër, majdanoz, rigon & salcë pikante)

## FOKAÇE "PRIMAVERA" 650L

(pite e bërë me brumë të ardhur ose 'bashmaja', siç njihet në gjuhën popullore; e mbushur me 'mozzarella', 'crudo di Parma', 'baby rucola', pomodorini confit, 'grana padano', vaj ulliri ekstra i virgjër)

# SHIJE QË TË MBAN NË FORMË



## GREEK POKE BOWL 790L

(gjoks pule e marinuar me erëza të ndryshme, cous-cous, domate kubike, djathë i bardhë dele i stazhionuar, feta të holla kastravec, vezë e zierë, ullinj të zinj, qepë e kuqe e marinuar, misër, majdanoz i freskët & 'yogurt dressing')

## ERA'S HEALTHY BOWL 790L

(oriz integral i kuq, patate e ëmbël e pjekur me vaj ulliri ekstra të virgjër & trumzë, quinoa miks, qiqa, feta të holla finoku të marinuar me limon, humus artizanale, kos i kulluar, trangull, krem perimesh të pjekura, 'vinaigrette' me mustardë, mjaltë organik shumëlulesh, vaj ulliri ekstra i virgjër e limon)

## "POWER BEAST" 990L

(biftek viçi i prerë sipas mënyrës 'Julienne' tiganisur me vaj ulliri ekstra të virgjër dhe trumzë, oriz basmati, pomodorini confit, avokado, kerpudha 'champignon' të pjekura në gjalpë, karota, spinaq, misër i njomë, dressing me salcë bbq & mustardë)

## NORDIC BOWL 990L

(salmon i marinuar me trumzë & limon, oriz japonez, fasule të zeza, finok, lakër e kuqe, pomodorini confit, avokado, bizele, vaj ulliri ekstra i virgjër & 'tartar sauce')

GREEK POKE BOWL	ERA'S HEALTHY BOWL	"POWER BEAST"	NORDIC BOWL
• 614 kcal	• 1654 kcal	• 892 kcal	• 1008 kcal
• 41 gr proteinë	• 28 gr proteinë	• 27 gr proteinë	• 30 gr proteinë

# STREET FOOD ALLA ERA

## "ASHKLA" PATATESH TË SKUQURA 420L

(patate super të shijshme, të prera në forma të çrregullta e të skuqura me lëkurën e vet; shoqërohen me ketchup dhe majonezë Heinz)

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

- Thërrime djathë të bardhë dele +120L
- 'Grana Padano' të grirë +120L
- 'Aioli sauce' me tartuf +80L
- 'Fresh yogurt sauce' +80L

## "SPRING ROLLS" ME PERIME (6 cp) 530L

(të prodhuara nga ne, me patë orizi të mbushura me perime të ndryshme; shoqërohet me 'sweet & spicy chili sauce')

## SUPER KRAHË PULE FURRE ME SALCË 'BBQ' (240 gr) 580L

(krahë pule të pjekura në furrë me salcë pikante BBQ; shoqëruar me 'ashkla' patatesh të skuqura, 'fresh yogurt sauce' & 'sweet spicy chili sauce')

➔ Ekstra shije:

- 'Aioli sauce' me tartuf +60L

## SUPER KRAHË PULE FURRE ME SALCË 'BBQ' (360 gr) 730L

(krahë pule të pjekura në furrë me salcë pikante BBQ; shoqëruar me 'ashkla' patatesh të skuqura, 'fresh yogurt sauce' & 'sweet spicy chili sauce')

➔ Ekstra shije:

- 'Aioli sauce' me tartuf +60L

## CHICKEN QUESADILLAS 750L

(petë 'tortilla', gjoks pule i marinuar, specë kolor, qepë e gatuar me turmerik, kumin, paprika, feferoni, 'cheddar', 'gouda' & 'mozzarella'; shoqërohet me 'quesadillas sauce')

➔ Mund t'i shtoni si shoqëruese:

- 'Ashkla' patatesh të skuqura & 'fresh yogurt sauce' ose +180L
- 'Ashkla' patatesh të skuqura & 'aioli sauce' me tartuf +180L

## PITA ROLL ME PULË & TARTUF 690L

(petë 'tortilla' e mbushur me copëza pule të tiganisura me salcë tartufi e krem qumështi, majonezë e kastraveca turshi; shoqëruar me ashka patatesh të skuqura & 'fresh yogurt sauce')

➔ Ekstra shije:

- 'Aioli sauce' me tartuf +60L

## CHICKEN BURRITO 730L

(petë 'tortilla', gjoks pule i marinuar, krem djathi, avokado, sallatë 'iceberg', domate, misër, qepë, djathë 'mozzarella' & 'gouda')

➔ Mund t'i shtoni si shoqëruese:

- 'Ashkla' patatesh të skuqura & 'fresh yogurt sauce' ose +180L
- 'Ashkla' patatesh të skuqura & 'aioli sauce' me tartuf +180L

## BEEF BURRITO 990L

(petë 'tortilla', mish viçi i stufuar me 'bbq sauce', spec i kuq & jeshil, spec djegës, 'baby spinach', oriz 'basmati', krem djathi, 'mozzarella' & 'gouda')

➔ Mund t'i shtoni si shoqëruese:

- 'Ashkla' patatesh të skuqura & 'fresh yogurt sauce' ose +180L
- 'Ashkla' patatesh të skuqura & 'aioli sauce' me tartuf +180L

# FOCACCIA ITALIANE



## NUMBER 1 630L

(focaccia e mbushur me 'stracchiata', 'baby rucola', pomodorini, kungull i kulluar & patëllxhan i pjekur, pesto borzilok)

## DONATELLO 630L

(focaccia e mbushur me proshutë 'cotto', specë e qepë të tiganisura, pesto borzilok, 'mozzarella')

## LA BOMBA 650L

(focaccia e mbushur me 'spiannata piccante', qepë të karamelizuara me arra, 'baby rucola' djathë 'parmigiano', dressing me krem tartufi, majonezë, mjaltë e uthull molle organike)

## ITALIANA 730L

(focaccia e mbushur me 'mortadella', 'straacchiata', finok i marinuar, pesto fëstëku e krem djathi)

## DON CESARE 630L

(focaccia e mbushur me gjoks pule të pjekur, avokado, sallatë 'iceberg', misër, 'homemade caesar sauce' e djathë 'parmigiano')

## TI JE SUPER!

- SUPË ME PERIME** 🍷🌿 430L  
(brokoli, bizele, karota, kungull i njomë, misër, patate, kopër, buljon vaji)
- SUPË KREM BROKOLI** 🍷🌿 450L  
(brokoli i gatuar me vaj ulliri ekstra të virgjër, qepë, nenexhik e gjalpë të freskët)
- SUPË ME KAROTË, XHINXHER DHE MOLLË JESHILE** 🍷🌿 450L  
(karota, mollë jeshile, patate, xhinxher, qepë e thatë, selino, piper i zi)
- SUPË KREM PULE** 🍷🌿 460L  
(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)

## PAK GJELBËRIM NË JETË... SE HALLE KEMI PLOT 😊

- SALLATË "GIARDINO" ME AROMË AGRUMESH** 🍷🌿 460L  
(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** 🍷🌿 490L  
(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, piper i zi & fara chia)
- SALLATË "FSHATÇE" ME MARULE E COPËZA DJATHI** 🍷🌿 520L  
(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 ME PERIME TË ZIERA** 🍷🌿 550L  
(brokoli, lulëlakër, spinaq, kungull, patate e ëmbël, selino, karota; shoqërohet me 'vinaigrette sauce' me kopër)
- SALLATË ERA** 🍷🌿 580L  
(sallatë jeshile & 'iceberg', 'radicchio', rukola, pomodorini, djathë dele i pjekur me petë byreku, salcë me narden, kos e vaj ulliri ekstra të virgjër)
- SALLATË GREKE** 🍷🌿 590L  
(domate, kastravec, pomodorini gjatoshme me ngjyra, djathë i bardhë dele, qepë e kuqe, specia, ullinj kallamon, rigon i freskët; marinuar me vaj ulliri ekstra të virgjër, limon, mustardë e uthull molle organike)

➕ Për më shumë shije mund ti shtoni edhe:  
• Kaperi +30L

- SALLATË "E QËNDISUR"** 🍷🌿 570L  
('radicchio', marule, 'iceberg', 'baby spinach', trangull, karota, rrepa të kuqe, panxhar, fara kungulli të pjekura, selino e borzilok të freskët; marinuar me 'homemade balsamic vinaigrette')
- SALLATË "BRACCIO DI FERRO"** 🍷🌿 650L  
(miks gjethesh jeshile: 'baby spinach', 'baby rucola' etj, domate të thata, ananas, pomodorini, kastravec, djathë dhie, krem kosi & djathi, shegë, reçel me fruta pylli)
- SALLATË ÇEZAR ME GIOKS PULE** 🍷🌿 670L  
(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 GIOKS PULE DHE PANÇETË KROKANTE** 🍷🌿 750L  
(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')

## SALLATA BORGJEZE 🍷🌿

- SALLATË ME "QUINOA", MANGO & AVOKADO** 🍷🌿 720L  
('quinoa', avokado, stafidhe, rrepa të kuqe, limë, mango, arrë kokosi, bajame të pjekura, domate qersh; 'dressing' me vaj ulliri ekstra të virgjër, lëng lime, mustardë, açeto balsamike, mjaltë e uthull molle organike)
- SALLATË ME RUKOLA, POMODORINI COLORATI & "MOZZARELLA"** 🍷🌿 790L  
('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** 🍷🌿 790L  
(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)

## "MAMMA MIA" NJË PIRUN & FILLON ITALISHTJA 🍷🌿

P.s Të gjitha pastat tona prodhohen çdo ditë në mënyrë artizanale, me brumë të freskët & vezë fshati

- "SPAGHETTI AL POMODORO"** 🍷🌿 570L  
(gatuar sipas recetës klasike me domate në rende, hudhër, salcë domate, vaj ulliri ekstra të virgjër, djathë 'parmigiano' & borzilok i freskët)
- "PENNE ALL'ARRABBIATA"** 🍷🌿 570L  
(salcë domate, pomodorini, ullinj të zinj, 'pepperoncini', 'tabasco', majdanoz, 'grana padano', vaj ulliri ekstra i virgjër, hudhër e borzilok i freskët)
- PENNE INTEGRALE ME PERIME DHE DOMATE CONFIT** 🍷🌿 620L  
(brokoli, karotë, lulëlakër, domate 'confit', misër, spinaq, bizele, qepë e thatë, 'grana padano', krem qumështi e gjalpë i freskët)
- PENNE ME KREM SPINAQI, COPËZA PULE & STIKA PISHE** 🍷🌿 690L  
(krem spinaqi të freskët, copëza nga gjoks pule vendi, krem qumështi, 'grana padano', stika pishe të pjekura, portokall & gjalpë i aromatizuar me paprika të ëmbël)
- "PENNE AL FORNO CON PANCETTA E FUNGHI"** 🍷🌿 690L  
(pançetë, rikota, kërpudha 'champignon', krem qumështi; piqet në furrë mbuluar me përzierje djathësh: 'mozzarella', 'gouda' & 'cheddar')
- "RIGATONI BOLOGNESE"** 🍷🌿 680L  
(mish i grirë nga pjesë të zgjedhura të viçit e qingjit, 'grana padano', pomodorini, qepë, salcë domate, vaj ulliri ekstra i virgjër e borzilok i freskët)
- "PACCHERI" ME SALCË SPECI TË KUQ & "STRIACCIATELLA"** 🍷🌿 730L  
(salcë speci të kuq, domate, qepë, krem djathi; freskuar me 'stracciatella' 'grana padano' & vaj borziloku)
- "TAGLIATELLE DI POLLO"** 🍷🌿 650L  
(copëza nga gjoks pule vendi, kërpudha 'champignon', pançetë, qepë, gjalpë i freskët, 'grana padano', majdanoz, përzierje me 2 lloje salce)
- \*Na informoni nëse e dëshironi pa pançetë\***
- "BUCATINI ALL'MATRICIANA"** 🍷🌿 690L  
(pjatë tipike e kuzhinës romane me pasta 'bucatini', 'guanciale', salcë domate, 'pepperoncini', vaj ulliri ekstra i virgjër, hudhër, qepë e kuqe, verë e bardhë, djathë 'pecorino romano' e borzilok i freskët)
- "LASAGNE ALLA BOLOGNESE"** 🍷🌿 690L  
(petë lazanje të freskëta; gatuar me 'ragu' nga mish i viçit & qingjit, krem 'béchamel', gjalpë i freskët, djathë 'parmigiano' & borzilok i freskët)
- "RAVIOLI ARTIGIANALI AL BURRO, SALVIA E PISTACCHI"** 🍷🌿 670L  
(formati i vogël i raviolit, mbushur me krem kungulli, rikota, arra të pjekura e sherebelë; gatuar me gjalpë fshati dhe gjethë sherebele mali; pas gatimit lezetohet me copëza fëstëku e flokë djathi 'parmigiano')
- RAVIOLI ME SALCË "AURORA"** 🍷🌿 650L  
(formati i vogël i raviolit mbushur me rikota, spinaq të freskët e arrë moskat; gatuar me salcë rozë, pomodorini, gjalpë të freskët, gjethë borziloku & flokë djathi 'parmigiano')
- "RAVIOLI PICCOLI CON CREMA AL TARTUFO"** 🍷🌿 690L  
(formati i vogël i raviolit mbushur me spinaq dhe rikota; gatuar me gjalpë fshati, salcë & vaj tartufi, krem qumështi; pas gatimit lezetohet me flokë djathi 'parmigiano' e copëza fëstëku)
- ➕ Mund t'i shtoni si shoqëruese:  
• Kërpudha "Champignon" +70L  
• Kërpudha "Porcini" +180L
- "PACCHERI" ME SALSIÇE, PORÇINI & GRANA PADANO** 🍷🌿 730L  
(salsicë e freskët artizanale, kërpudha porçini, salcë domate, krem qumështi e djathë 'grana padano')
- "LINGUINI CON GAMBERI, ZUCCHINE E POMODORINI"** 🍷🌿 730L  
(karkalec, kungull, pomodorini, hudhër, fara speci pikant, vaj ulliri ekstra i virgjër, piper i zi e borzilok i freskët)
- MISH VIÇI "SLOW-COOKED" ME "CASERECCO"** 🍷🌿 970L  
(e shijshme fiks si në Toskanë)  
(mish viçi nga pjesa e shtatullës gatuar sipas një recete të vjetër nga zona e Toskanës me caserecco, salcë domate, qepë, borzilok i freskët, vaj ulliri ekstra i virgjër e hudhër; djathë 'parmigiano')



BUCATINI SPAGHETTI PENNE RAVIOLI CASERECCO TAGLIATELLE PACCHERI RIGATONI LINGUINE

## MOS E NDAJ... ËSHTË RIZOTO, JO SALLATË 😊

- RIZOTO ME KREM PERIMESH TË TYMOSURA** 🍷🌿 650L  
(oriz 'carnaroli', krem me copëza perimesh të pjekura - kungulleshka, patëllkhan, specia shumëngjyrësh, qepë e domate, djathë 'parmigiano')
- ➕ Mund t'i shtoni si shoqëruese:  
• "Stracciatella" +180L

- "RISOTTO CON CREMA DI TARTUFO E FUNGHI"** 🍷🌿 710L  
(oriz 'carnaroli', krem tartufi të zi, kërpudha 'champignon', djathë 'parmigiano' e krem qumështi)
- ➕ Mund t'i shtoni si shoqëruese:  
• Kërpudha "Porcini" +180L

- "RISOTTO FUNGHI E SALSICCIA"** 🍷🌿 760L  
(oriz 'carnaroli', salsicë gici artizanale, kërpudha 'champignon', hudhër, timo e djathë 'parmigiano')
- ➕ Mund t'i shtoni si shoqëruese:  
• "Stracciatella" +180L

- "RISOTTO CON GAMBERI, ZUCCHINE E POMODORINI"** 🍷🌿 790L  
(oriz 'carnaroli', karkalec, kungull i njomë, pomodorini, hudhër, fara speci pikant, vaj ulliri ekstra i virgjër, piper i zi e borzilok i freskët)

## RECETA AUTENTIKE ERA

- PILAF ME PULË E STIKA PISHE** 🍷🌿 550L  
(oriz i gatuar sipas mënyrës tradicionale të përgatitjes së pilafit; shtuar, sipas recetës kreative ERA, vaj ulliri ekstra të virgjër, gjalpë i freskët, hudhër, copëza mishi pule, djathë 'parmigiano', qepë e thatë, stika pishe e majdanoz)
- LAKROPITË TIGANI ME JESHILLËQË** 🍷🌿 550L  
(lloj lakrori 2 petësh të holla pjekur në tigan ndryshe nga mënyra klasike; mbushur me lakra të egra, gjethë erëzash të freskëta, copëza djathi të bardhë, kopër, qepë & hudhër e njomë, uthull e vaj ulliri ekstra i virgjër; shoqëruar me shots dhalli)
- PATATE "ALLA CREMA DI GORGONZOLA"** 🍷🌿 570L  
(patate 'chips' djathë 'gorgonzola', proshutë 'cotto', pançetë, kërpudha 'champignon', krem qumështi)
- SUFLE SPINAQI ME MENDËRZ & TURMERIK** 🍷🌿 620L  
(spinaq, vezë, kos i kulluar, djathë i bardhë dele, qepë e njomë & e thatë, gjalpë i freskët, hudhër, mendërz e turmerik, vaj ulliri ekstra të virgjër)
- LLUKANIK FSHATI ME SPECA** 🍷🌿 650L  
(llukanik fshati i tiganisur me specia e zemra domatesh të freskëta, vaj ulliri ekstra i virgjër, pak spec 'bukov', pastë domateje, hudhër & rigon i freskët)
- QOFTE ME FËSTËK E AJKË (5cp/180gr)** 🍷🌿 790L  
(qoftet tona me famë ndërkombëtare; përgatitur me mish të grirë nga pjesë të zgjedhura të viçit, qingjit dhe gicit, erëza të ndryshme dhe fëstëk; shoqëruar me ajkë dhe patate krokante me lëkurë)
- MËLÇI TIGANI ME DOMATE DHE QEPË (240 gr)** 🍷🌿 790L  
(mëlçi viçi, gatuar në tigan me qepë Lini e zemra)

Këto pjata kanë pasaportë ERA! Nëse i gjeni diku tjetër, mos u gënjeni...



## DASHURI TRADICIONALE

- PETULLA TË FSHIRA "MADE IN KORÇA"** 🍷🌟 560L  
(bazuar në traditën e fortë të zonës së Korçës; petulla të pjekura në pilloç, copëza djathi të bardhë dele, hudhër të zier e gjalpë të freskët)
- QOFTË KUNGULLI FRESKUAR ME SALCË NENEXHIKU** 🍷🌟 570L  
(kungulli i njomë, vezë, djathë i bardhë dele, 'mozzarella', zemra domatesh, galëtë, qepë, kopër; shoqërohet me 'fresh yogurt sauce')
- DOLLMA "SI NGA DORA E GJYSHES"** 🌟 590L  
(dollma/japrakë të bëra me gjethe spinaci ose trushi 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)
- "IMAM BAJALLDI ALLA ERA"** 🍷🌟🌟 550L  
(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)
- MUSAKA SI NË SHTËPI** 🌟 690L  
(patate, patëllxhanë e kungulleshka të marinuar & pjekur në zgarë; kirmë me mish të grirë nga pjesë të zgjedhura të viçit e qingjit, krem 'béchamel', djathë 'parmigiano', kanellë 'sa për lezet', borzilok & gjalpë fshati i freskët)
- FASULE PLLAQI ME SUXHUK KOSOVE** 🍷 690L  
**Specialitet që kombinon në mënyrë perfekte traditën kosovë & Devo**  
(fasule 'pllaqi' nga zona e Devo; gatuar me zemra domatesh, qepë, vaj ulliri ekstra i virgjër, suxhuk Kosove i pjekur paraprakisht në gjalpë të freskët e 'paprrika')
- FËRGESË "SI QËMOTTI"** 🍷 690L  
(Recetë Autentike shqiptare)  
(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)
- ZOG PULE ME PETKA KORÇE** (250 gr) 🍷 730L  
(copa nga zog pule të freskët vendi, gatuar me petka Korçe, gjalpë të freskët e lëng limoni; lezetuar me lajthi të pjekura; piqet në furrë për 20-30 minuta)
- TAVA E FAMSHME E ELBASANIT** 🌟 890L  
(Recetë autentike shqiptare)  
(ose siç e njohin të gjithë 'tavë kosi'; 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)

## ARSYEJA PSE NUK U BËMË VEGJETARIANË

- PULË ZGARE ME LËNG AGRUMESH E MUSTARDË** (400gr) 🍷 760L  
(copëza pule nga pula të freskëta vendi, marinuar me vaj ulliri ekstra i virgjër, lëng agrumesh, mustardë, rozmarinë, pipër e kripë; shoqërohet me patate furre me rozmarinë & 'fresh yogurt sauce')
- SALSIÇE ARTIZANALE "ERA"** (250gr) 🍷 790L  
(salsiçe të freskëta me mish gici vendi e erëza të ndryshme sipas recetës Era; shoqërohet me patate me lekurë të pjekura në furrë me 'harissa', spec djegës i pjekur, 'tartar sauce')
- QOFTË TË SHTËPISË SONË** (250gr) 🍷🌟 790L  
(qoftë 'homemade' në formë rumbullake me mish të grirë nga pjesë të zgjedhura të mishit të viçit dhe gicit, qepë, hudhër, domate në rende, vezë, kos, tërshërë, mendërz, sumak, majdanoz e rigon; shoqërohet me perime të pjekura/tymsosura prerë në copëza të vogla, marinuar me sumak, trumzë dhe vaj ulliri ekstra të virgjër & me patate me lekurë të pjekura në furrë me 'harissa', spec djegës i pjekur)
- GJOKS PULE NË ZGARË** (275gr) 810L  
(gjoks nga pula të freskëta vendi; marinuar sipas recetës Era me rozmarinë, lëng limoni e vaj ulliri ekstra të virgjër; shoqërohet me garniturë të ftohtë me perime furre/patate furre me rozmarinë & 'tartar sauce')
- BRINJË GICI ZGARE** (350gr) 🍷 890L  
(nga gica të freskët vendi; shoqëruar me specia të pjekur paraprakisht me uthull molle, hudhër dhe vaj ulliri ekstra të virgjër & 'tartar sauce')
- SUXHUK KOSOVE "SI N'QOSHE TË PRIZRENIT"** (230gr) 🍷🌟 930L  
(suxhuk Kosove i pjekur në zgarë; shoqërohet me perime të pjekura/tymsosura prerë në copëza të vogla, marinuar me sumak, trumzë dhe vaj ulliri ekstra të virgjër & patate me lekurë të pjekura në furrë me 'harissa', spec djegës i pjekur)
- BËRXOLLË GICI ZGARE** (350gr) 🍷 950L  
(nga gica të freskët vendi; shoqërohet me patate furre me rozmarinë & 'fresh yogurt sauce')
- SALSIÇE QINGJI ARTIZANALE "ERA"** (220gr) 990L  
(salsiçe artizanale me mish qingji vendi të freskët dhe erëza fantastike sipas recetës Era; shoqërohet me perime të pjekura/tymsosura prerë në copëza të vogla, marinuar me sumak, trumzë dhe vaj ulliri ekstra të virgjër & patate me lekurë të pjekura në furrë me 'harissa')
- BËRXOLLË VIÇI ZGARE** (350gr) 1,290L  
(nga mish viçi vendi i freskët; shoqërohet me patate furre me rozmarinë & 'fresh yogurt sauce')
- BIFTEK VICI ZGARE** (240gr) 1,290L  
(nga mish viçi vendi i freskët; shoqërohet me patate furre me rozmarinë & 'fresh yogurt sauce')
- QINGJ ZGARE** (350gr) 1,390L  
(pjesë të miksuara e të marinuara të bërxollës dhe brinjëve të qingjit; shoqërohet me perime të zgarës & 'tartar sauce')
- PROVOJI DHE NA FALENDERO MË VONË...**
- "FILETO DI POLLO CON CREMA AL TARTUFO"** (275gr) 🍷 930L  
(gjoks pule vendi gatuar me salcë tartufi e krem qumështi; shoqëruar me pure patatesh e thërrime djathi të bardhë dhe, copëza fëstëku & pomodorini confit)
- BRINJË GICI FURRE ME "BBQ SAUCE"** (350gr) 🍷🌟 1,050L  
(brinjë gici e freskët, tymsosur 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 lulëlake të pjekur & patate me lekurë të pjekura në furrë me 'harissa')
- FILETO SALMONI ME "BBQ SAUCE" DHE PERIME TË TIGANISURA** (180gr) 🍷🌟 1,370L  
(fileto salmoni e pjekur në furrë me 'homemade barbeque sauce'; shoqërohet me perime të tiganisura, susam i pjekur e vaj borziloku)

## OOPS...E DIMË QE DO MARRËSH EMBËLSIRE



- SULTIASHI ME I FAMSHËM NË SHQIPËRI** 🍷 390L  
(përgatitur sipas recetës unike "alla Era" me qumësht të plotë, oriz, stafidhe, fruta të thata e kanellë)
- CLASIC ITALIAN TIRAMISU** 480L  
(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)
- BROWNIE CREPES** 🍷🌟 450L  
(petë krepri me qumësht e vezë; mbushur me copëza brawnie & veshur me nutella me copëza bajamesh të pjekura)
- "BIGNË"** 550L  
(nga tradita franceze; të mbushura me krem mascarpone & shantili; lezetuar me 6 shije ikonike: 'pistachio', çokollatë 'Brunello', 'lotus cream', nutella me lajthi, 'caramel cream' & 'white chocolate')

## PËRPARA SE TA MBYLLESH POROSINË

- UIË ME/PA GAZ** (0.5l) 100L  
**PEPSI / PEPSI MAX** (0.33l) 180L  
**IVI** (0.33l) 180L  
PORTOKALL 🍷 LIMON (0.33l)  
**ORANGE / LEMON SODA** (0.33l) 180L  
**LIPTON ICE TEA** (0.33l) 180L  
PJESHKË 🍷 LIMON  
**RED BULL** (0.33l) 350L  
**KORÇA BIONDE** (0.33l) 270L  
**HEINEKEN** (0.33l) 300L  
**HEINEKEN KANAÇE** (0.33l) 270L  
**PAULANER** (0.5l) 300L  
**BUDWEISER** (0.5l) 300L



## KLUBI I MISTRECAVE

"Prindërit mund të ndihmojnë... vetëm nëse u kërkohet."

- SUPË SHTËPIE ME FIDHE, LËNG MISHI DHE PERIME** 🍷 400L  
(perime në copa të vogla, gatuar me lëng nga kockat e viçit, fidhe, krem perimesh, majdanoz e limon)
- PILAF ME GJALPË** 400L  
(gatuar me gjalpë të freskët, lope dhe 'bouillon' pule)
- "PENNE" ME GJALPË & DJATHË TË BARDHË** 🍷🌟 420L  
(gatuar me gjalpë të freskët lope dhe copëza djathi të bardhë dele)
- SALLATA E TEKANJIZIT** 🍷🌟 520L  
(zemrat e sallatës jeshile, 'iceberg', domate të vogla gjatoshë, kastraveca, specia, rikota e kulluara, bukë të vogla kubike thekruar me djathë 'parmigiano', 'homemade caesar sauce', vaj ulliri ekstra i virgjër)
- KOTOLETAT E PULËS SË ARTË** (200 gr) 790L  
(gjoks pule vendi i prerë sipas mënyrës 'julienne', veshur me vezë dhe bukë të thërrmuar; shoqëruar me ashkla patatesh të skuqura & 'fresh yogurt sauce')
- "PIZZA TELETABIS"** 🍷 690L  
(mozzarella, salcë domate, salsiçe 'wudy' ose gjoks pule i pjekur, marinuar me vaj ulliri ekstra të virgjër dhe rozmarinë, rikota, pomodorini 'confit', ashkla patatesh)
- "BIGNË"** 310L  
(nga tradita franceze; të mbushura me krem mascarpone & shantili; lezetuar me tre shije ikonike: 'pistachio', çokollatë 'Brunello' & 'white chocolate')



REGJISTROHU MBLIDH PIKË PËRFITO ULJE

MY ERA CARD

