



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 ndërthurrur 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 "**sí 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 udhëtimit kulinar nëpër vëset shqiptare, ku çdo kafshatë ka një histori për të treguar dhe çdo shije është një kujtim për t'u ndarë.

Gatí 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 ti ndani me njëri-tjetrin... Kjo është tradita!

Ndaj specialitetet e kësaj kategorie rekomandohen për 2-3 persona (nepsqarët mund ti shijojnë edhe si pjata individuale) 😊

Bëhuni gati për të lëpirë gishtat!

PITJA E "VEGJËLISË" 🍷

• 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)

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

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

BUKË MISRI E THEKUR ME DHALLË & DJATHË DHIE 🌱

• 470L •

(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 & pesto genovese)

PITE E PJEKUR NË TULLË (shoqëruar me krem ulliri & domateje të thatë) 🌱 🍷

• 450L •

(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" 🍷 ★

• 640L •

(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 NË SHTRAT TARATORI 🍷

• 570L •

(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 🌱 🍷

• 590L •

(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)

QOFTE KUNGULLI FRESKUAR ME SALCË NENEXHIKU 🍷 ★

• 620L •

kungull i njomë, vezë, djathë i bardhë dele, 'mozzarella', zemra domatesh, galetë, qepë, kopër; shoqërohet me 'fresh yogurt sauce')

• • •

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 ME KRUSTË KROKANTE, SUSAM & MJALTË ORGANIK

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

•Rekomandohet për 2 persona

• 620L •

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)

• 520L •

MEZE E FTOHTË ME PERIME FURRE TË MARINUARA

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

•Rekomandohet për 2 persona

• 600L •

MEZE ME FASULE "PLLAQI"

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

•Rekomandohet për 2 persona

• 580L •

DJATHË PIKANT FURRE

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

• 590L •

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

• 610L •

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)

• 690L •

ERA
GIFT
CARD



PËR MIQTË, FAMILJEN, KOLEGËT APO DIKË TË VEÇANTË,
NJË EKSPERIENCË TEK ERA ËSHTË GJITHMONË NJË
ZGJEDHJE ME SHIJË.

Sepse dhuratat më të bukura nuk paketohen. Ato shijohen.

Pyesni stafin tonë të shërbimit për të personalizuar ERA Gift Card sipas rastit tuaj.



Sugjerimi ynë

SHESHI I BARDHË • 2,700L •

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

...

Informoni stafin e shërbimit për çdo alergji apo intolerancë ushqimore

 Vegetarianë  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 sugjergjmë që përpara se të porosisni, lexoni rekomandimet e vendosura tek secili produkt.

"BRUSCHETTE MEDITERRANEA" (4 Copë) 🍷

(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

• 420L •

"BRUSCHETTE" ME COPËZA PERIMESH TË TYMOSURA & DJATHË DHIE (4 Copë) 🍷

(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 dhe)

•Rekomandohet për 2 persona

• 460L •

"BRUSCHETTE CON POMODORINI E "STRACCIATELLA" (4 Copë) 🍷 NEW

(feta buke të thekruara-aromatizuara me gjalpë dhe hudhër, domate në rende, 'stracciatella', salcë borziloku, vaj ulliri ekstra i virgjër, borzilok i freskët)

Rekomandohet për 2 persona

• 550L •

"TRIS DI BRUSCHETTE" (6 Copë) 🍷 NEW

Rekomandohet për 2-4 persona

• 670L •

"ASHKLA" PATATESH TË SKUQURA 🍷

(patate super të shijshme, të prera në forma të rregullta e të skuqura me lëkurën e vet; shoqërohen me salcë majonezë & ketchup)

• 450L •

"SPRING ROLLS" ME PERIME ★ 🍷

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

•Rekomandohet për 2 persona

• 580L •

PATATE "ALLA CREMA DI GORGONZOLA" 🍷

(patate 'chips', djathë 'gorgonzola' & 'parmigiano', proshutë 'cotto', pançetë, kërpudha 'champignon', krem qumështi)

• 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 për 2-3 persona

• 590L •

"HUMUS ARTIZANAL" ME QIQRA, DOMATE TË THATA E KËRCE PITEJE TË PJEKUR NË TULLË 🍷

(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

• 640L •

FOKAÇE "ERA" 🍷

(suxhuk Kosove, qepë e kuqe, djathë i bardhë deleje i stazhionuar, ullinj të zinj & salcë pikante)

•Rekomandohet për 2-3 persona

• 690L •

• • •

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

SHSH... 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 🌿

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

• 460L •

SALLATË ME LAKËR, KAROTË, RREPA E MOLLË JESHILE 🌿

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

• 440L •

SALLATË JESHILE ME THËRRIME DJATHI 🧀

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

• 510L •

SALLATË "E QËNDISUR" 🧀

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

• 590L •

SALLATË GREKE 🌿 NEW

(domate, kastravec, pomodorini gjatoshë 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)

• 630L •

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

🍷 Kaperi +30L

SALLATË ME "QUINOA", MANGO & AVOKADO 🌿 🧀

('quinoa', avokado, 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)

• 730L •

SALLATË ÇEZAR ME GJOKS PULE

(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')

• 690L •

SALLATË ÇEZAR ME GJOKS PULE DHE PANÇETË KROKANTE 🧀

(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')

• 740L •

SALLATË ME "POMODORINI COLORATI", "MOZZARELLA" & "RUCOLA" 🌿 NEW

('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')

• 790L •

SALLATË ME SALMON, RUKOLA DHE AVOKADO

(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)

• 790L •

...

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

NJË KËJTIM 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". Përfshijë 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.

SUFLE SPINAQI ME MENDËRZ & TURMERIK

(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)

• 650L •

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 majdanos)

• 590L •

DOLLMA "SI NGA DORA E GJYSHES" ★

(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, me salcë fantastike vezë-limoni)

• 650L •

LAKROPITE TIGANI ME JESHILLËQE ★

(lloj lakrori 2 petësh të holla pjekur në tigan ndryshe nga mënyra klasike; mbushur me lakra të egra, gjethe erëzash të freskëta, copëza djathi të bardhë, kopër, qepë & hudhër e njomë, uthull e vaj ulliri ekstra i virgjër; shoqëruar me shots dhalli)

• 690L •

"IMAM BAJALLDI ALLA ERA" ★

(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)

• 680L •

Nëse dëshiron mund t'i shtosh edhe djathë

FËRGESË "SI QËMOTI" ★

(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, majdanos)

• 720L •

FASULE PLLAQI ME SUXHUK KOSOVE

Specialitet që kombinon në mënyrë perfekte traditë 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 'papraka'; pjekur në furrë në enë tradicionale)

• 750L •

MËLÇI TIGANI ME DOMATE DHE QEPË

(mëlçi viçi, gatuar në tigan me qepë Lini e zemra domatesh; pas gatimit lezetohet me thërrime djathi të bardhë deleje)

• 850L •



Sugjerimi ynë

SHESH I ZI • 2,600L •

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

QOFTE ME FËSTËK E AJKË 🍷🍷

(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 furre me lëkurë)

• 860L •

QOFTE VIÇI FURRE NË LËNG DOMATESH & NARDENI

(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)

• 890L •

TAVA E FAMSHME E ELBASANIT (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)

Ky specialitet shërbehet vetëm në drekë dhe mund të shijohet si pjatë individuale ose të ndahet për 2 persona.

• 950L •

ZOG PULE ME PETKA KORÇE (250 gr) ★🍷

(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

• 790L •

MISH VIÇI I STUFUAR (410-430 gr mish) 🔥

(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

• 1,890L •

TIJE 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**

• 490L •

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.

• 440L •

SUPË KREM PULE 🍷

((supa më e famshme që prej vitit 1999; 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.

• 470L •

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.

• 460L •

• • •

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

"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)

• 600L •

"PENNE ALL'ARRABBIATA"

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

• 650L •

"PENNE AL FORNO CON PANCETTA E FUNGHI"

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

• 750L •

"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)

• 780L •

"TAGLIATELLE ALLA TOSCANA"

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

• 750L •

"LASAGNE ALLA BOLOGNESE"

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

Shërbehet vetëm në drekë

• 760L •

"RAVIOLI ARTIGIANALI AL BURRO, SALVIA E PISTACCHI"

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

• 710L •

"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')

• 770L •

Mund t'i shtoni sipas dëshirës edhe:

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

PENNE ME KREM SPINAQI, COPËZA PULE & STIKA PISHE

(krem spinaqi të freskët, copëza nga gjoks pule vendi, krem qumështi, stika pishe të pjekura, domate kubike të freskëta, portokall & gjalpë i aromatizuar me paprika të ëmbël)

• 720L •

...

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

“PACCHERI” ME SALCË SPECI TË KUQ & “STRACCIATELLA”

(salcë speci të kuq, domate, qepë, krem djathi; freskuar me ‘stracciatella’ & vaj borziloku)



• 780L •

MISH VIÇI “SLOW-COOKED” ME “CASERECCE”

(‘abbondante’ dhe e shijshme fiks si në Toskanë)

((mish viçi nga pjesa e shpatullës gatuar sipas një recete të vjetër nga zona e Toskanës me caserecce, salcë domate, qepë, borzilok i freskët, vaj ulliri ekstra i virgjër e hudhër, djathë ‘parmigiano’)

Rekomandohet kryesisht për 2 persona

• 1,090L •



BUCATINI



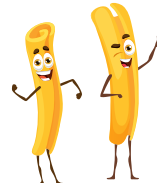
SPAGHETTI



PENNE



RAVIOLI



CASERECCE



TAGLIATELLE



PACCHERI

“RISOTTO: ÇELËSI I ZEMRËS 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 mërzitesh duke pritur kaq pak, mendo rezultatit ... një risotto kremoze dhe shumë e shijshme 😊

RIZOTO ME KREM PERIMESH TË TYMOSURA

(oriz ‘carnaroli’, krem me copëza perimesh të pjekura – kungulleshka, patëllxhan, specia shumëngjyrësh, qepë e domate, djathë ‘parmigiano’)

• 710L •

Mund t’i shtoni sipas dëshirës edhe:

- “Stracciatella” +180L

“RISOTTO FUNGHI E SALSICCIA”

(oriz ‘carnaroli’, salsiçe gici artisanale, kërpudha ‘champignon’, hudhër, timo, djathë ‘parmigiano’)

• 810L •

“RISOTTO CON CREMA DI TARTUFO E FUNGHI”

(oriz ‘carnaroli’, krem tartufi të zi, kërpudha ‘champignon’, djathë ‘parmigiano’)

• 830L •

Mund t’i shtoni sipas dëshirës edhe:

- Kërpudha “Porcini” +120L
- “Stracciatella” +180L



Sugjerimi ynë

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIA • 2,600L •

Pinot Grigio | “Zenato” Winery | Alc. 12.5% | Italy

...

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

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 mishi 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.

QOFTE TË SHTËPISË SONË (250 gr)

• 820L •

(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 garniturë të ftohtë 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" (230 gr)

• 930L •

(suxhuk Kosove i pjekur në zgarë; shoqërohet me garniturë të ftohtë 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" (250 gr)

• 810L •

(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 "TARTAR SAUCE" & PATATE "BABY" (270 gr)

• 890L •

(gjoks pule nga pula vendi marinuar sipas recetes Era me rozmarinë, lëng limoni e vaj ulliri ekstra të virgjër; shoqërohet me 'tartar sauce', patate 'baby' dhe garniturë të ftohtë me perime furre)

BRINJË GICI ZGARE (350 gr)

• 980L •

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

SALSIÇE QINGJI ARTIZANALE "ERA" (200 gr)

• 990L •

(salsiçe artizanale me mish qingji vendi të freskët dhe erëza fantastike; shoqërohet me garniturë të ftohtë 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 (2 copë - 350 gr)

• 1,150L •

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

QINGJ ZGARE (330 gr)

• 1,550L •

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

BËRXOLLË VIÇI ZGARE (350 gr)

• 1,390L •

(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)

BIFTEK VICI ZGARE (240 gr)

• 1,480L •

(copa të holla mishi nga pjesa e quajtur biftek sipas mënyrës "alla shqiptarçe" të prerjes anatomike të kofshës së viçit, marinuar me erëza e vaj ulliri ekstra të virgjër; shoqërohet me patate furre me rozmarinë & 'fresh yogurt sauce')



Sugjerimi ynë

KALLMET PRESTIGJ • 3,600L •

Kallmet | "Kallmeti" 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

FANSA TË MISHIT... KJO ËSHTË FUSHAJUVAJ E LOJËS!

Pavarësisht tundimit për t'iu bashkuar "trendit" duke shtuar në menu mishra premium të importit, ne zgjodhëm të bëjmë të kundërtën. Besojmë se mishi shqiptar, kur përzgjidhet nga fermat më cilësore dhe stazhionohet në temperaturë e lagështi të kontrolluar, nuk ka nevojë të vijë "nga jashtë shtetit" për të qenë i jashtëzakonshëm. 🐾

Prandaj kjo kategori i dedikohet vetëm promovimit të fermave dhe blegtorëve shqiptarë.

Pjesën tjetër, si gjithmonë, ia lëmë shijes. 😊

"RIBEYE STEAK" (pa kockë) ★

(prerje 'Ribeye Steak' nga mish viçi vendi; stazhionuar me mënyrën 'dry aged' për minimumi 21 ditë me temperaturë dhe lagështi të kontrolluar; shoqëruar me salcë "demi glace" & patate 'baby' të tiganisuara me gjalpë të freskët, hudhër e trumzë)

• 990L /100 gr •

"T-BONE STEAK" ★

(prerje 'T-Bone Steak' nga mish viçi vendi; stazhionuar me mënyrën 'dry aged' për minimumi 21 ditë me temperaturë dhe lagështi të kontrolluar; shoqëruar me salcë "demi glace" & patate 'baby' të tiganisuara me gjalpë të freskët, hudhër e trumzë)

• 590L /100 gr •

Salca shoqëruese

+70L/secila

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

Garnitura

+200L/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



Sugjerimi ynë

VECCHIO SOGNO • 5,900L •

Primitivo di Manduria | Kantina "Tenuta Giustini" | Italy | Alc. 14.5%

...

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...

SUPER KRAHË PULE FURRE ME SALCË "BBQ" (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")

• 790L •

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

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

• 990L •

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)

• 1,390L •

BRINJË GICI FURRE ME "BARBEQUE SAUCE" (800 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 lulëlake të pjekur, patate 'baby' krokante me 'harissa' dhe perime 'agrodolce')

•Rekomandohet kryesisht për 2-4 persona

• 2,500L •

"STINCO DI AGNELLO" (410-430 gr)

(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

• 1,990L •



Sugjerimi ynë

KABERNET RESERVE ERA • 2,700L •

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

Prodhuar ekskluzivisht për restorantet ERA dhe e vjetëruar për **18 muaj në fuçi lisi**, kjo verë shfaq një ngjyrë rubin të thellë dhe një buqetë komplekse me aroma manaferre dhe kumbulle të pjekur, të ndërthurura me nuanca vaniljeje, kakaoje, kafeje të pjekur, duhani dhe erëzash të ëmbla. E plotë dhe kadife në shije, me tanina të pjekura dhe strukturë të harmonishme nga maturimi në dru.

Përfundim i gjatë dhe elegant me nota kakaoje dhe erëzash.

Shoqëron në mënyrë ideale mishra të kuq, qingj, pjata tradicionale me mish dhe pasta me salca të pasura.

...

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

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! ⚠️

SULTIASHI ME I FAMSHËM NË SHQIPËRI

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

• 420L •

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

+180L/ kupa

• 470L •

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) 😊

• 440L •

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) 🍷

• 520L •

VANILLA CRÈME BRÛLÉE NEW

(trokit me lugë, dëgjo krisjen dhe futu në parajsën e ëmbëlsisë... sepse pas asaj shtrese sheqeri të karamelizuar fshihet një krem i freskët me shije vanilje)

• 490L •

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)

• 180L/kupa •

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'PJYMË...



KAFETERIA

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

UJË (ME/PA GAZ)

QAFSHTAMA (0.5l)	190L
QAFSHTAMA (0.75l)	270L

BIRRË NË KRIKO

VELTINS (0.25l)	300L
VELTINS (0.5l)	500L

PIJE FRESKUESE

SANTAL	320L
RED BULL	400L
PEPSI / PEPSI MAX / IVI / 7UP	250L
ORANGE / LEMON SODA	270L
LIPTON ICE TEA	270L
(PEACH / LEMON / GREEN)	
SCHWEPPES	270L
CRODINO	290L

BIRRË NË SHISHE

PEJA CRUDO (0.33l)	370L
KORÇA (0.5l) (Bjonde, e zezë)	400L
HEINEKEN (0.33l)	370L
PAULANER (0.5l)	590L
(Hefe – weissbier, dunkel)	
VELTINS (0.33l) (Pa alkool)	370L

NJË GOTË RAKI

RAKI RRUSHI "PERLA" (50ml)	270L
RAKI RRUSHI "MOSKAT" (50ml)	230L
RAKI RRUSHI (50ml)	230L
RAKI KUMBULLE (50ml)	270L
RAKI MANI (50ml)	270L

PIJE ALKOOLIKE

AMARO MONTENEGRO	430L
AMARO DEL CAPO	480L
JACK DANIEL'S	500L
JÄGERMEISTER	480L
GORDON'S DRY GIN	450L
HENDRICK'S GIN	680L
ABSOLUT VODKA	430L
LIMONCELLO	350L
MASTIHA LIQUEUR	460L

GJITHÇKA QË DUHET TË DINI PËR NJË EKSPERIENCË FANTASTIKE TEK ERA

Shijoni Momentin:

Kemi zgjedhur që interneti të mos jetë në menu sepse besojmë tek shoqëria e mirë, bisedat e këndshme dhe shijet që mbeten gjatë në memorie.

Shkëputu pak nga rrjetet sociale... Lidhu më shumë me botën reale 😊

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 keni.

Produkte të Limituara:

Disa nga specialitetet tona janë të limituara dhe zhduken "sa hap e mbyll sytë"! Nëse diçka mungon, dijeni se është për shkak të kërkesës së lartë. ❤️ Por, pa merak... kemi edhe 119 specialitete të tjera që mezi presin të bëhen të preferuarat tuaja! 😊

Shërbim i Personalizuar:

Për çdo informacion shtesë apo 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'ju siguruar që përvoja juaj të jetë fantastike. 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.

Prisni pak... se po ju gatuajmë diçka të mrekullueshme:

Disa nga pjatat tona kryesore kërkojnë më shumë kohë jo sepse duam t'ju lëmë në pritje, por për shkak të procesit dhe teknikës së tyre të gatimit. Faleminderit për durimin! Shija do ta thotë fjalën e vet 🍷

Pak durim dhe mirëkuptim:

Ekipi ynë i shërbimit dhe kuzhinës punon me pasion për t'ju ofruar një atmosferë sa më të këndshme. Në oraret me fluks të lartë, mund të ketë pak vonesa por çdo minutë po përdoret për të sjellë shije që do t'ju bëjnë të harroni kohën.

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.

Kemi një dobësi për fotot e bukura sidomos kur shkrepën tek ERA:

Fotografo një "moment të shijshëm". Postoje. Tag [@era_restaurants](https://www.instagram.com/era_restaurants).

(Edhe një follow s'do ishte keq... për hir të dashurisë ndaj ushqimit 😊)

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 kërkonit faturën.

Pagesa me Kartë Krediti/Debiti:

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

Orari i shërbimit:

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

Shërbime të tjera:

Nga tryeza e restorantit... te çdo tryezë tjetër që ka rëndësi për ju. ERA ofron një gamë të gjerë shërbimesh për ngjarje dhe evente të ndryshme. Nga catering për festa private dhe korporata, deri te shërbimi delivery & business lunch, ne jemi të angazhuar për të përmbushur çdo kërkesë tuajën. Për më shumë informacion & për të zbuluar shërbimet tona, vizitoni www.era.al

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

