



a symphony of flavors

A P P E T I Z E R S

Petull krokante merluci e spërkatur me pudër kokoshkash
Crispy Cod fritter with a sprinkle of popcorn powder
1000

Tartar dentali me portokall dhe pastë speci të Kuq
Dentali tartar with orange and red pepper paste
1600

Kroketë oktapodi me emulsion qepe dhe salcë aioli
Octopus croquette with onion emulsion and aioli sauce
1300

Midhje me kimchi
Mussels with kimchi
1500

Tartar peshku, filadelfia dhe avocado
Fish tartare, philadelphia cheese and avocado
1100

Tartë me karkalec, djathë Gruyère, borzilok dhe konjak
Shrimp tart, Gruyère cheese, basil and cognac
1200

Kus-kus me trahana, skampi, vaj borziloku dhe Beurre Blanc
Couscous trahana, scampi, basil oil and Beurre Blanc
1500

flower restaurant

A P P E T I Z E R S

Karkaleca toke, salcë nduja dhe crumble domatesh
Seared prawns, nduja emulsion and tomato crumble
1400

Karkaleca viola, krem filadelfia, vaj borziloku dhe qitro
Viola prawns, philadelphia cream, basil oil and grapefruit segments
12000 / Kg

Tartar peshku, salcë ponzu, mollë jeshile, selino dhe lime
Fish tartar, ponzu sauce, green apple, celery and lime
1100

Tartar karkaleci, uthull fruta pylli dhe fara kungulli
Shrimp tartar, forest fruit vinegar and pumpkin seeds
1100

Karpacio toni, midhje, perla limoni, lime dhe alga deti
Tuna carpaccio, mussels, lemon pearls, lime and seaweed
950

**Karpacio gofi, gjalpë i karamelizuar
dhe domate e tymosur me sherebelë**
Grouper carpaccio, caramelized butter,
smoked tomato & sage essence
1400

Oktapod, marmalate domate dhe chili
Octopus, tomato marmalade and chili Infusion
1950

Flower restaurant

S A L A D

4 Lloje domatesh, krem djathi, krust erëzash dhe spec kolor
Medley tomato, cream cheese, herb crust and colorful peppers
790

Burrata, pomodorini kolor dhe vaj borziloku
Creamy burrata, heirloom cherry tomatoes and fresh basil oil
1200

Mix gjethesh, kikirikë, luleshtrydhe dhe qitro
Mixed greens, roasted peanuts, fresh strawberries and grapefruit segments
700

Patate belge, djathë Metsovone dhe kërpudha Enoki
Belgian potatoes, Metsovone cheese and Enoki mushrooms
1100

S O U P

Supë perime
Vegetable soup
550

Supë peshku
Fish soup
650

Supë dentali
Dentali fish soup
1000

Flower restaurant

M A I N

**Fileto levreku me karçof, asparag,
salcë hollandeze dhe bonito flakes**

Seared sea bass fillet, artichoke hearts,
green asparagus, hollandaise sauce and bonito flakes

1800

Fileto levreku, tarama and pesto majdanozi

Sea bass fillet, taramosalata and parsley pesto

1850

**Salmon asian style, oriz Basmati,
perime julienne dhe soya**

Asian-glazed salmon, fragrant Basmati rice,
julienne vegetables and soy reduction

1700

Fileto merluci, panxhar, uthull qershie dhe fara kungulli

Pan-seared hake fillet, roasted beetroot,
cherry vinegar reduction and toasted pumpkin seeds

1550

**Fileto levreku, krust erëzash,
krem fasule dhe karrotë kolor**

Herb-crusted sea bass fillet,
creamy bean purée and rainbow carrots

1900

**Peshk romb, lakra të egra,
fasule syzezë dhe vaj tartufi**

Pan-seared turbot, sautéed wild greens,
black-eyed bean and truffle oil drizzle

1950

Flower restaurant

P A S T A

Paccheri pescatrice, shkumë qumështi dhe flakes domate
Paccheri pasta with monkfish, light milk foam and crispy tomato flakes
1200

Pasta me garo, karkalec dhe vaj açuge
Pasta with garo (Bitter Greens), prawns and anchovy oil
1400

Aragostë me rigatoni dhe salcë holandeze
Whole lobster with rigatoni pasta and silky hollandaise
Për 4 Persona
Serves 4 Guests
13000

R I S O T T O

Rizoto me tartuf, kërpudha chanterelle dhe crumble wasabi
Truffle risotto, sautéed chanterelle mushrooms
and wasabi crumble garnish
950

flower restaurant

D E S S E R T

Dubai chocolate sipas *"Flower"*

Dubai chocolate *"Flower"* Style

650

Sferë çokollate, frut pasioni
dhe mbushje çokollatë e bardhë
Chocolate sphere with passion fruit
and a heart of white chocolate

850

Soufle me akullore, karamel dhe chips bajamesh

Soufflé with ice cream, caramel and almond chips

750

Daguazh, lajthi, çokollatë, merenge dhe mus vanilje
Dacquoise, hazelnut, chocolate, meringue and vanilla mousse

590

Pralina pistak, akullore, kadaif
dhe fistikë të karamelizuar
Pistachio praline, artisan ice cream,
crispy kadaif and caramelized pistachios

650

"Flower Inspiration"

Biskotë me sheqer muscovado dhe çokollatë mjedre

"Flower Inspiration"

Muscovado biscuit and raspberry-Infused chocolate

900

**MORE DELICIOUS CHOICES AWAIT ON THE NEXT PAGE!*

**ZGJEDHJE TË TJERA TË SHIJSHME JU PRESIN NË FAQEN TJETËR!*

Flower restaurant

D E S S E R T

Baklavaja "e Gentit"

Signature Baklava by Genti Malaveci

600

Apple bliss, kos me mente, mollë dhe çokollatë e bardhë

Apple bliss, minted yogurt, fresh apple
and white chocolate shavings

700

Cheescake me xhel kamomili

Chamomile gelée cheesecake
on a buttery biscuit crust

650

"Hot N'Cold" Ananas sorbeto

"Hot N'Cold" Pineapple sorbet with a warm twist

1200

"Përmbi Re"

Merenge, arra pekan, çokollatë e bardhë dhe perla karameli

"Above the Clouds"

Meringue, pecan nuts, white chocolate and caramel pearls

600

flower restaurant

Dégustation Menu

*

Patate belge, djathë Metsovone
dhe kërpudha Enoki

**

Tartar peshku, avocado dhe filadelfia

Tartë me karkalec, djathë Gruyère,
borzilok dhe konjak

Karpacio toni, midhje, perla limoni,
lime dhe alga deti

Kroketë oktapodi me emulsion qepe
dhe salcë aioli

Sepje dhe kallamar me pure topinamburi
dhe emulsion qumështi kokosi

Rizoto me tartuf, kërpudha chanterelle
dhe crumble wasabi

Fileto levreku me karçof, asparag,
salcë hollandeze dhe bonito flakes

Ëmbëlsira e Chef-it
Chef's Dessert

*

*Belgian potatoes, Metsovone cheese
and Enoki mushrooms*

**

*Fish tartare, avocado
and philadelphia cheese*

*Shrimp tart, Gruyère cheese,
basil and cognac*

*Tuna carpaccio, mussels, lemon pearls,
lime and seaweed*

*Octopus croquette with onion emulsion
and aioli sauce*

*Cuttlefish and calamari with
Jerusalem artichoke purée and
coconut milk emulsion*

*Truffle risotto, sautéed chanterelle mushrooms
and wasabi crumble garnish*

*Seared sea bass fillet, artichoke hearts,
green asparagus, hollandaise sauce
and bonito flakes*

*Ëmbëlsira e Chef-it
Chef's Signature Dessert*

6500/personi