



TASTE THAT SAVES MEMORIES

NICE TO MEAT YOU

Discover a culinary haven at Brutal Steakhouse, where sizzling steaks take center stage. Immerse yourself in a world of prime cuts, expertly grilled to perfection. Our steakhouse offers a blend of exquisite flavors and a warm ambiance, making it the perfect destination for steak enthusiasts. Explore our menu, crafted with precision and passion, and treat yourself to a memorable dining experience.

Brutal is more than just a restaurant; it's an experience.

brutal

ANTIPASTA

Tartar viçi wagyu me thërrime wasabi
Bukë e thekur me palcë kocke, gremolata dhe djathë pecorino
Karpaço viçi me angjinare, sferë frutash pylli dhe thërrime tartufi
Vitello tonnato
Polenta me majonezë me hudhra të pjekura dhe djathë parmigiano (VEG)
Tartar viçi me salcë kimchi
Pite misri me lakra të egra dhe kefir (VEG)
Sufle patëllxhani (VEG)
Angjinare me thërrime mjalti, karrota shumëngjyrëshe dhe rrënjë selinoje (VEG)
Toptha orizi me chorizo, salcë kimchi dhe djathë pecorino
Tartar keci me mustardë dijon dhe patate
Qofte krokante me domate

APPETIZERS

Wagyu beef tartare with wasabi crumble	1300
Grilled bread with bone marrow, gremolata and pecorino cheese	400
Veal carpaccio with artichokes, forest fruit sphere and truffle crumble	1950
Vitello tonnato	900
Polenta with roasted garlic mayonnaise and parmigiano cheese (VEG)	500
Veal tartare with kimchi sauce	1450
Corn pitta bread with wild greens and kefir (VEG)	400
Eggplant soufflé (VEG)	900
Artichoke with honey crumble, colorful carrots and celery root (VEG)	550
Chorizo arancini with kimchi and pecorino cheese	1100
Goat tartare with dijon mustard and potato	800
Crispy tomato croquettes	550

Menuja jonë përmban ingredientë alergjen. Nëse vuani nga ndonjë alergji ose intolerancë ushqimore, ju lutem njoftoni stafin tonë të restorantit para se të bëni porosinë. Pjatat e shënuara me (VEG) janë vegjetariane. Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order. Dishes marked with (VEG) are vegetarian.

SALLATA

Sallatë me lakra, djathë parmigiano,
avokado, arra dhe sojë (VEG)

Mozzarella buffala me domate
dhe borzilok (VEG)

Domate qershi, rikota
dhe domate të thara (VEG)

Avokado me domate të thara
dhe djathë feta (VEG)

Sallatë quinoa me kungull
dhe ngjalë të tymosur

SALADS

Mixed greens with parmesan cheese,
avocado, walnuts and soy (VEG) 1250

Buffalo mozzarella with tomatoes
and basil (VEG) 1300

Cherry tomatoes, ricotta
and dried tomatoes (VEG) 800

Avocado with dried tomatoes
and feta cheese (VEG) 950

Quinoa salad with squash
and smoked eel 800

SUPA

Trahana me tru qengji

Supë me shpargull

SOUP

Trahana soup with lamb brain 650

Asparagus soup 500

Menuja jonë përmban ingredientë alergjen. Nëse vuani nga ndonjë alergji ose intolerancë ushqimore, ju lutem njoftoni stafin tonë të restorantit para se të bëni porosinë. Pjatat e shënuara me (VEG) janë vegjetariane. Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order. Dishes marked with (VEG) are vegetarian.

PJATË KRYESORE

Qengj i gatuar ngadalë me miso, terinë patëllxhani dhe reduktim uthulle jerez

Tournedos Rossini me fileto viçi, foie gras, kërpudha porçini dhe tartuf të freskët

Brinjë qengji me salcë kimchi

Shishqebap viçi me uthull vanilje, prosecco col mesian, korarima dhe salcë BBQ japoneze

Mish dele me domate të thara, vanilje të freskët, xhinxher dhe kërpudha champignon timur

MAIN DISH

Slow-cooked lamb with miso, eggplant terrine and sherry vinegar reduction 1300

Tournedos Rossini with veal tenderloin, foie gras, porcini mushrooms and fresh truffle 3000

Lamb ribs with kimchi sauce 4000/KG

Veal skewer with vanilla vinegar, col mesian prosecco, korarima and Japanese BBQ sauce 2600

Lamb with sun-dried tomatoes, fresh vanilla, ginger and timur champignon mushrooms 2400

PASTA & RISOTO

Cacio e pepe me makarona të dredhura të shtëpisë, krem djathi dhe copa qengji

Rigatoni me tartar viçi dhe tartuf të zi

Pasta me salcë kremoze domatesh dhe përzierje erëzash Spitsieriko të Korfuzit (VEG)

Ramen japonez me përbërës sezonalë

PASTA & RISOTTO

Cacio e pepe with home-made twisted pasta, cream cheese and lamb morsels 1000

Rigatoni with veal tartare and black truffle 1250

Pasta with creamy tomato sauce and Corfu's Spetsieriko spice blend (VEG) 850

Japanese ramen with seasonal ingredients 2100

Menuja jonë përmban ingredientë alergjen. Nëse vuani nga ndonjë alergji ose intolerancë ushqimore, ju lutem njoftoni stafin tonë të restorantit para se të bëni porosinë. Pjatat e shënuara me (VEG) janë vegjetariane. Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order. Dishes marked with (VEG) are vegetarian.

ËMBËLSIRA

Tartë me fruta pylli, çokollatë të bardhë, karamel dhe fistik

“Pjeshkë” me çokollatë të bardhë, frut pasioni dhe fistik

Kek me bajame, krem pastiçerie dhe shukumë sultjashi

Tarta de queso
cheesecake iberik

Qumështor me petë të karamelizuara, krem pastiçerie, akullore vanilje dhe marmalatë portokalli

Sorbeto kremoze me avokado

Tiramisù “brutal”, krem me shije karameli, dhe copëza bajame

DESSERT

Forest fruit tart with white chocolate, caramel and pistachio

“Peach” with white chocolate, passion fruit and pistachio

Almond cake with pastry cream and milk rice mousse

Tarta de queso
Iberian-style cheesecake

Milk dessert with caramelized pastry layers, pastry cream, vanilla ice cream and orange marmalade

Creamy avocado sorbet

“Brutal” tiramisu with caramel ganache and almond chips

650

750

650

500

700

450

650

Menuja jonë përmban ingredientë alergjen. Nëse vuani nga ndonjë alergji ose intolerancë ushqimore, ju lutem njoftoni stafin tonë të restorantit para se të bëni porosinë. Pjatat e shënuara me (VEG) janë vegjetariane. Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order. Dishes marked with (VEG) are vegetarian.

MENU DEGUSTIMI

Sallatë me lakra, djathë parmigiano,
avokado, arra dhe sojë (VEG)

Polenta me majonezë me hudhra të pjekura
dhe djathë parmigiano (VEG)

Tartar viçi wagyu me thërrime wasabi

Angjinare me thërrime mjalti, karrota
shumëngjyreshe dhe rrënjë selinoje (VEG)

Vitello tonnato

Toptha orizi me chorizo, salcë kimchi
dhe djathë pecorino

Rigatoni me tartar viçi dhe tartuf të zi

Qengj i gatuar ngadalë me miso,
terinë patëllxhani dhe reduktim uthulle jerez

Tartë me fruta pylli, çokollatë të bardhë,
karamel dhe fistik

6500

(çmimi për person)

DEGUSTATION MENU

Mixed greens with parmesan cheese,
avocado, walnuts and soy (VEG)

Polenta with roasted garlic mayonnaise
and parmigiano cheese (VEG)

Wagyu beef tartare with wasabi crumble

Artichoke with honey crumble,
colorful carrots and celery root (VEG)

Vitello tonnato

Chorizo arancini with kimchi
and pecorino cheese

Rigatoni with veal tartare and black truffle

Slow-cooked lamb with miso,
eggplant terrine and sherry vinegar reduction

Forest fruit tart with white chocolate,
caramel and pistachio

6500

(price is per guest)

Menuja jonë përmban ingredientë alergjen. Nëse vuani nga ndonjë alergji ose intolerancë ushqimore, ju lutem njoftoni stafin tonë të restorantit para se të bëni porosinë. Pjatat e shënuara me (VEG) janë vegjetariane. Our menu contains allergens. If you suffer from a food allergy or intolerance, please let a member of the restaurant team know upon placing your order. Dishes marked with (VEG) are vegetarian.

PREMIUM MEATS

Entrecôte
15000
(Price per kg)

Ribeye
14000
(Price per kg)

Picanha
9000
(Price per kg)

Tomahawk (USA)
12000
(Price per kg)

T-bone
12000
(Price per kg)

Wagyu
60000
(Price per kg)