



a symphony of flavors

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

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

Karkalec toke, lakra të egra, petë integrale dhe straciatella
Langoustine, wild greens, whole-wheat pita and stracciatella
1200

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

Karpaçio gofi, qitro, lime dhe kastravec turshi
Monkfish carpaccio, citron, lime and pickled cucumber
800

Midhje me kimchi
Mussels with kimchi
1500

Kus-kus me hudhër të zezë, sepje dhe bajame
Couscous with black garlic, cuttlefish and almonds
800

Flower restaurant

A P P E T I Z E R S

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

"Oktapod i zi", spec i tymosur, xhinxher, karkalec, soja dhe flakes oktapodi
"Black octopus", smoked pepper, ginger, shrimp, soy and octopus flakes
2000

Karkaleca viola, krem filadelfia, vaj borziloku dhe qitro
Viola prawns, philadelphia cream, basil oil and grapefruit segments
12000 (price for kg)

Ostrikë me retsina, koriandër, fara finoku dhe verë Sigalas
Oysters with retsina, coriander, fennel seeds and Sigalas wine
550 (price for piece)

Tartar karkaleci me chips wasabi, jalapenos, spec chili dhe fletë orizi
Shrimp tartare with wasabi chips, jalapeños, chili pepper and rice paper
1700

Brusketa, açuge, fava dhe domate e thatë
Bruschetta, anchovies, fava beans and sun-dried tomatoes
450

Oktapod, marmaladë domateje dhe chili
Octopus, tomato marmalade and chili Infusion
1950

Flower restaurant

S A L A D

Domate të marinuara , rikotta dhe straciatella
Marinated cherry tomatoes, ricotta and stracciatella
750

Sallatë rrënjësh, kohlrabi, karrotë, rrënjë selinoje dhe avokado
Underground salad, kohlrabi, carrot, celeriac root, avocado
650

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

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

S O U P

Supë peshku
Fish soup
650

Hithra dhe Trahana (*Tradicionale)
Traditional Nettle & Trahana Soup (*Traditional)
550

Supë dentali
Dentex fish soup
1000

Flower restaurant

M A I N

**Fileto merluci me krem preshi të fermentuar,
bajame, arra dhe stika**
Hake fillet, fermented leek cream,
almonds, walnuts and pine nuts
1300

Gof me fava, mascarpone, lakra të egra dhe kumquat
Monkfish with fava beans, mascarpone,
wild greens and kumquat
1100

Gjuhëz me qepujka, gjalpë dhe uthull jerez
Sole with pearl onions, butter and sherry vinegar
7000 (price for kg)

Fileto levreku, krust erëzash, krem fasule dhe karrotë kolor
Herb-crusted sea bass fillet, creamy bean purée and rainbow carrots
1900

Salmon asian style, oriz Basmati, perime julienne dhe soya
Asian-glazed salmon, fragrant Basmati rice,
julienne vegetables and soy reduction
1700

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 dhe pesto majdanozi
Sea bass fillet, taramosalata and parsley pesto
1850

Flower restaurant

P A S T A

Pasta me ostrike, fara finoku dhe koriandër
Pasta with Oysters, fennel seeds and coriander
1200

Paccheri pescatrice, shkurë 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

R I S O T T O

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

Flower restaurant

D E S S E R T

"Flower Inspiration"

Biskotë me sheqer muscovado dhe çokollatë mjedre

Muscovado biscuit and raspberry infused chocolate

900

Cipriani me kumquat dhe merenge

Cipriani's citrus meringue cake

750

Briosh, krem brule, pjeshkë dhe akullore

Brioche, crème brûlée, peach and ice cream

700

Cheescake me xhel kamomili

Chamomile gelée cheesecake on a buttery biscuit crust

650

Daguazh, lajthi, çokollatë, merenge dhe mus vanilje

Dacquoise, hazelnut, chocolate, meringue and vanilla mousse

590

**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

Pralina pistak, akullore,

kadaif dhe fistikë të karamelizuar

Pistachio praline, artisan ice cream,
crispy kadaif and caramelized pistachios

650

"Dubai chocolate sipas "Flower"

Dubai chocolate "Flower" Style

650

Tartë çkollate

Chocolate tart

800

Soufle me akullore, karamel dhe chips bajamesh

Souflé with ice cream, caramel and almond chips

750

Flower restaurant

D é g u s t a t i o n
M e n u

Flower restaurant

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.
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.

(1) Pite e shtëpisë me kos aromatik	(1) Homemade pita with aromatic yogurt
(2) Domate të marinuar, ricotta dhe straciatella	(2) Marinated cherry tomatoes, ricotta and stracciatella
(3) Tartar karkaleci me chips wasabi, jalapenos, spec Chili dhe fletë orizi	(3) Shrimp tartare with wasabi chips, jalapeños, chili pepper and rice paper
(4) Karpaçio gofi, qitro, lime dhe kastravec turshi	(4) Monkfish carpaccio, citron, lime and pickled cucumber
(5) Ostrike me retsina, koriandër, fara finoku dhe verë Sigalas (1 copë)	(5) Oysters with retsina, coriander, fennel seeds and Sigalas wine (1 piece)
(6) Kus-kus me hudhër të zezë, sepje, selino dhe bajame	(6) Couscous with black garlic, cuttlefish, celery and almonds
(7) "Oktapod i zi", spec i tymosur, xhinxher, karkalec, soya dhe flakes oktapodi	(7) "Black octopus", smoked pepper, ginger, shrimp, soy and octopus flakes
(8) Pasta me ostrike, fara finoku dhe koriandër	(8) Pasta with oysters, fennel seeds and coriander
(9) Fileto merluci me krem preshi të fermentuar, bajame, arra dhe stika	(9) Hake fillet, fermented leek cream, almonds, walnuts and pine nuts
(10) Embelsirë e Chef-it	(10) Dessert from the Chef

6500/person