

ANTIPASTË

Pulë krokante, krem qumështi,
salcë Kosi, haviar

Patëllxhan, shurup xhinxheri,
erëza të freskëta

Asparag me hudhra të egra,
spinaq të freskët, foie gras

Polenta, majonezë me hudhra të pjekura,
djathë parmigiano

Tartar viçi me kimchi

Brusketa, palcë gremolata, pekorino

Karpaço viçi, karçof, sfera fruta pylli,
crumble tartufi

Arancini chorizo, kimchi, pekorino

Tartar Wagyu, Crumble Wasabi

APPETIZER

Crunchy chicken, buttermilk,
sour cream, caviar

Slow-cooked eggplant,
ginger syrup, fresh herbs

Asparagus with wild garlic,
fresh spinach, caramelized foie gras

Polenta, mayonnaise with baked garlic,
parmesan cheese

Veal tartare, kimchi sauce

Grilled bread, bone marrow, pecorino cheese

Veal carpaccio, passion fruit,
artichokes, truffle crumble

Arancini chorizo, kimchi, pecorino cheese

Wagyu Beef Tartare with Wasabi Crumble

800

600

1300

500

1450

450

1950

1100

1500

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.

SALLATË

Speca të pjekur ne josper,
reduksion me uthull luleshtrydhe,
fasule të bardha, argjinare, pesto me arra

Domate zemërkau me biskota gjalpi
dhe krem djathi artizanal të vendit

Sallatë lakrash, parmexhiano,
avokado, arra, soya

Avokado, domate të thara, djathë feta

SALAD

Josper roasted peppers,
arugula, strawberry vinegar,
white bean, artichokes, walnut pesto

Oxheart tomatoes, butter crackers
and local cheese cream

Mixed greens, parmesan cheese,
avocado, walnuts, soya

Avocado, dried tomatoes, feta cheese

900

1000

1250

950

PJATË KRYESORE

Palcë kocke, mish qengji ne sfoljate,
domate të thata, tris kërpudhash,
krem pekorino

Brinjë Qengji me Kimchi

Short rib me lakra të egra të Golemit,
klorofil bimor, marmelatë kumbulle të egra,
chimichurri artizanal

Qingj i gatuar ngadalë me qepë të karamelizuara,
purë karrote të bardhë, gjethe kaperi

Short rib me polenta, krem patëllxhani,
spec, krem kosi i freskët,
demi-glance me Timur Berry

MAIN DISH

Bone Marrow with Lamb in Puff Pastry,
Sun-Dried Tomatoes, Trio of Mushrooms
and Pecorino Cream

Lamb ribs, kimchi sauce

Short rib with wild Golem cabbage,
herb chlorophyll, wild pum marmalade,
artisanal chimichurri

Slow-cooked lamb with caramelized onions,
white carrot purée, caper leaves

Short rib with polenta, eggplant cream,
roasted pepper, fresh sour cream,
Timur Berry demi-glance

2200

4000/kg

2000

2000

2500

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.

SUPË

Trahana tru qengji

Asparag

SOUP

Trahana soup, lamb brain

Asparagus

650

500

PASTA & RIZOTO

Makarona "Reze Dielli" me krem cacio e pepe, vezë me glaze soje dhe argjinare të pjekura në Jospër

Rigatoni, tartar viçi, tartuf i zi

"Pastiço" me mish vici, suxhuk artizanal dhe reduksion kockash

Pasta krem domate, spitseriko Corfu spices

PASTA & RISOTTO

Sunshine pasta with cacio e pepe cream, soy-glazed egg and Jospër-grilled artichokes

Rigatoni, veal tartare, black truffle

"Pastico" with veal, artisanal sausage and bone reduction

Pasta with creamy tomato sauce, spitseriko Corfu spice blend

1350

1250

1600

850

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

Bakllava me fistikë, e shoqëruar
me akullore artizanale me tonka

Tiramisù "Brutal", ganache karameli,
chips bajame

Cheesecake kremoz, pure liçie
dhe akullore artizanale

Semifredo me vanilje, ftua të karamelizuar
dhe chips fruti pasioni

Tarta de queso

Revani me mastikë, krem fruti pasioni
dhe fletë ari

Tarte me fruta pylli, çokollatë e bardhë,
karamel, pistak

DESSERT

Pistachio Baklava, paired with
handcrafted Tonka Bean Ice Cream

"Brutal" tiramisu, caramel ganache,
almond chips

Creamy cheesecake, lychee purée
and artisan ice cream

Vanilla semifreddo, caramelized quince
and passion fruit chips

Tarta de queso, cheese cake Iberico

Mastiha revani, passion fruit crèmeux
and edible gold leaf

Forest fruit tart with white chocolate,
caramel, and pistachio

700

650

800

750

500

700

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.

DEGUSTATION

MENU

(1)
Domate zemërkau me biskota gjalpi
dhe krem djathi artizanal të vendit

(2)
Tartar wagyu, crumble wasabi

(3)
Brusketa, palcë gremolata, pecorino

(4)
Karpaço viçi, karçof, sfera fruta pylli,
crumble tartufi"

(5)
Asparag me hudhra të egra,
spinaq të freskët, foie gras

(6)
Patëllxhan, shurup xhinxheri, erëza të freskëta

(7)
Makarona "Reze Dielli" me krem cacio e pepe,
vezë me glaze soje dhe argjinare të pjekura në Jospër

(8)
Qingj i gatuar ngadalë me qepë të karamelizuara,
puré karrote të bardhë, gjethe kaperi

(9)
Revani me mastikë, krem fruti pasioni
dhe fletë ari

6500
(çmimi për person)

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.

MENU

(1)
Oxheart tomatoes, butter crackers
and local cheese cream

(2)
Wagyu beef tartare with wasabi crumble

(3)
Grilled bread, bone marrow, pecorino cheese

(4)
Veal varpaccio, passion fruit,
artichokes, truffle crumble

(5)
Asparagus with wild garlic,
fresh spinach, caramelized foie gras

(6)
Slow-cooked eggplant, ginger syrup, fresh herbs

(7)
Sunshine pasta with cacio e pepe cream,
soy-glazed egg and Jospër-grilled artichokes

(8)
Slow-cooked lamb with caramelized onions,
white carrot purée, caper leaves

(9)
Mastiha revani, passion fruit crèmeux
and edible gold leaf

6500
(price is per guest)

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 MEAT

Ribeye
14000
(Price per kg)

Picanha
9000
(Price per kg)

Tamhawk (USA)
12000
(Price per kg)

T-Bone
12000
(Price per kg)

Wagyu
50000
(Price per kg)

THANK YOU