



Villa Castriota

HOTEL & RESTAURANT

07.05.2026

VILLA CASTRIOTA Pazari Vjeter 14, Kruje 1501

Mixed Plates

Menu 1

Fresh Tuna with Arugula & Cherry Tomatoes – *Seared tuna with arugula and cherry tomatoes, finished with olive oil and lemon*

Black Pepper Gnocchi with Cheese – *Potato gnocchi in a creamy cheese sauce*

Gratinated Scallops – *Oven-baked scallops with a golden herb crust*

Menu 2

Grilled Cuttlefish – *Tender grilled cuttlefish, simply seasoned*

Penne in Pink Sauce – *Penne pasta in a creamy tomato sauce*

Cherry Tomato Salad – *Fresh cherry tomatoes with olive oil and herbs*

Menu 3

Beef Tagliata with Arugula & Parmesan – *Sliced grilled beef served with arugula and Parmesan*

Penne Arrabbiata – *Penne pasta in a spicy tomato sauce*

Grilled Vegetables – *Seasonal vegetables grilled and lightly seasoned*

Bruschetta

1. **Bruschetta with Tomatoes, Onion & Cheese** - *Grilled bread topped with fresh tomatoes, onion, and cheese*

Salads

2. **Village Salad** - *Tomatoes, cucumber, olives, and cheese*
3. **Caesar Salad** - *Mixed salad with chicken fillet, croutons, and walnuts*
4. **Tuna Salad** - *Mixed salad with tuna, corn, and anchovies*
5. **Liver Salad** - *Mixed salad with liver and sautéed onions*
6. **Chicken & Mushroom Salad** - *Chicken fillet with mixed salad and sautéed mushrooms*
7. **Olive & Onion Salad** - *Mixed salad with olives and onions*

Cheese

8. **White Cheese (Feta)** - *traditional feta cheese served fresh*
9. **Baked Cheese with Olives, Tomatoes, and Onions** - *oven-baked!*
10. **Grilled Kashkaval Cheese** - *grilled semi-hard Balkan cheese with a rich, slightly salty flavor*

*Vegan and gluten-free alternatives are available, please ask the waiter for daily offers.

- Alternative vegane dhe pa gluten jane te mundura, pyesni kamarierin per oferten e dites.

Cold Starters (Meat-based)

11. **Prosciutto Crudo with Melon** - *Dry-cured ham served with fresh melon*
12. **Bresaola with Arugula & Parmesan** - *Air-dried beef with arugula and shaved Parmesan*
13. **Prosciutto Crudo with Burrata** - *Dry-cured ham served with creamy burrata*
14. **Tomatoes with Mozzarella** - *Fresh tomatoes with mozzarella and olive oil*
15. **Vitello Tonnato** - *Sliced veal with a creamy tuna sauce*
16. **Beef Carpaccio with Arugula & Parmesan** - *Thinly sliced raw beef with arugula and shaved Parmesan*
17. **Mixed Cold Cuts & Cheese** - *Selection of cured meats and cheeses*
18. **Mixed Platter for Two** - *Assortment of cold cuts, cheeses, and accompaniments for two*

Cold Starters (Meat-based)

19. **Seafood Salad** - *mixed seafood, lightly dressed with olive oil and lemon*
20. **Octopus Salad** - *with potatoes, cherry tomatoes, and artichokes*
21. **Shrimp Salad** - *with cherry tomatoes, arugula, and Parmesan*
22. **Mixed Antipasto** - *selection of assorted fish-based appetizers*
23. **Mixed Carpaccio Platter** - *selection of thinly sliced raw fish, seasoned with olive oil and lemon*

Soups (Classic)

24. **Vegetable Soup** - *seasonal vegetables in a light, homemade broth*
25. **Chicken Soup** - *classic chicken broth with tender meat and vegetables*
26. **Soup of the Day** - *freshly prepared daily selection*

*Vegan and gluten-free alternatives are available, please ask the waiter for daily offers.
- Alternative vegane dhe pa gluten jane te mundura, pyesni kamarierin per oferten e dites.

Soups (Fish)

- 27. **Fish Soup** - *traditional fish broth with fresh herbs*
- 28. **Seafood Soup** - *rich soup with mixed seafood and aromatic herbs*
- 29. **Octopus with Potatoes** - *tender octopus served with boiled potatoes, olive oil, and herbs*
- 30. **Spicy Octopus** - *octopus cooked in a lightly spicy sauce with Mediterranean flavors*

Cold Pasta

- 31. **Penne with Cherry Tomatoes and Mozzarella** - *penne pasta with fresh cherry tomatoes, melted mozzarella, and basil*
- 32. **Penne with Tuna, Cherry Tomatoes, Olives, and Capers** - *penne pasta with tuna, cherry tomatoes, olives, and capers in a light tomato sauce*

Pasta (Classic)

- 33. **Spaghetti Bolognese** - *spaghetti with slow-cooked meat and tomato sauce*
- 34. **Tagliatelle with Porcini Mushrooms** - *tagliatelle with porcini mushrooms in a light cream sauce*
- 35. **Tagliatelle with Truffle and Butter** - *tagliatelle with butter and black truffle*
- 36. **Straccetti with Broccoli and Sausage** - *pasta strips with broccoli and Italian sausage*
- 37. **Scialatielli with Beef and Porcini** - *homemade scialatielli with tender beef and porcini mushrooms*
- 38. **Spaghetti with Beef Fillet and Mushrooms in Spicy Tomato Sauce** - *spaghetti with beef fillet, mushrooms, and a spicy tomato sauce*
- 39. **Tagliolini with Lemon** - *tagliolini with a light lemon sauce and olive oil*

*Vegan and gluten-free alternatives are available, please ask the waiter for daily offers.
- Alternative vegane dhe pa gluten jane te mundura, pyesni kamarierin per oferten e dites.

Pasta (Fish-based)

- 40. **Spaghetti baked in foil (cartoccio)** – Spaghetti with seafood and tomato sauce, wrapped and baked in foil to enhance the flavours
- 41. **Spaghetti with clams** - Classic pasta with fresh clams, garlic, olive oil, and parsley.
- 42. **Linguine with scampi** - Linguine served with scampi, garlic, and a light tomato or white wine sauce.
- 43. **Scialatielli with prawns and truffle** - Fresh pasta with prawns and a delicate truffle-flavored sauce.
- 44. **Penne in pink sauce** - Penne pasta in a creamy blend of tomato and cream.
- 45. **Calamarata with cuttlefish and squid** - Ring-shaped pasta with cuttlefish and squid in a light seafood sauce.
- 46. **Gnocchi with zucchini and prawns** - Soft potato gnocchi with zucchini and prawns in a light, flavorful sauce.
- 47. **Penne with salmon and cherry tomatoes** - Penne with fresh salmon and cherry tomatoes in a light, fresh sauce.

Risotto (Classic)

- 48. **Risotto with Red Wine and Cream Cheese** - creamy risotto with red wine and soft cream cheese
- 49. **Gorgonzola and Pear Risotto** - risotto with gorgonzola cheese and sweet pear
- 50. **Saffron and Sausage Risotto** - risotto with saffron and Italian sausage
- 51. **Porcini Risotto** - risotto with porcini mushrooms in a creamy sauce
- 52. **Truffle Risotto** - risotto with butter and black truffle
- 53. **Parmesan Risotto** - classic creamy risotto with aged Parmesan cheese

Risotto (Fish-based)

- 54. **Seafood Risotto** - creamy risotto with mixed seafood and fresh herbs
- 55. **Scallop Risotto** - risotto with seared scallops and a delicate flavor
- 56. **Octopus and Saffron Risotto** - risotto with tender octopus and saffron
- 57. **Asparagus and Shrimp Risotto** - risotto with shrimp and fresh asparagus

*Vegan and gluten-free alternatives are available, please ask the waiter for daily offers.

- Alternative vegane dhe pa gluten jane te mundura, pyesni kamarierin per oferten e dites.

Fish Dishes

- 58. **Sea Bass (Grilled or Baked)** - *Fresh Sea bass, grilled or oven-baked, served with seasonal vegetables.*
- 59. **Sea Beam (Grilled or Baked)** - *Whole Sea beam, grilled or baked, served with vegetables and olive oil.*
- 60. **Turbot (Grilled or Baked)** - *Premium turbot, simply grilled or baked, served with vegetables.*
- 61. **Sole with Lemon Sauce** - *Tender sole fillet served with a delicate lemon butter sauce.*
- 62. **Salmon Fillet with Orange Sauce** - *Grilled salmon fillet finished with a light orange citrus sauce.*
- 63. **Fresh Tuna with Arugula & Cherry Tomatoes** - *Seared fresh tuna served with arugula and cherry tomatoes.*
- 64. **Grilled Monkfish** - *Firm and flavorful monkfish, grilled and lightly seasoned.*
- 65. **Shrimps in Brandy Sauce** - *Sautéed shrimps finished with a delicate brandy sauce.*
- 66. **Mixed Fried Seafood** - *Assortment of seafood, lightly fried until golden and crispy.*
- 67. **Fried Calamari** - *Crispy fried calamari, golden and tender.*

Beef Meat Dishes

- 68. **Grilled Qofte (Albanian-Style Minced Meat Rolls)** - *grilled minced beef rolls, seasoned in traditional Albanian style, served with a side dish*
- 69. **Stuffed Bifteki** - *grilled minced beef patty stuffed with cheese, served with a side dish*
- 70. **Grilled Beef Steak** - *grilled beef steak, cooked to your preference, served with a side dish*
- 71. **Grilled Beef Chop** - *grilled beef chop, seasoned and served with a side dish*
- 72. **Beef Fillet** - *tender beef fillet, grilled and served with a side dish*
- 73. **Beef Tenderloin** - *premium cut beef tenderloin, grilled and served with a side dish*
- 74. **Mixed Beef Platter** - *selection of grilled beef specialties, served with a side dish*

*Vegan and gluten-free alternatives are available, please ask the waiter for daily offers.

- Alternative vegane dhe pa gluten jane te mundura, pyesni kamarierin per oferten e dites.

Pan-Cooked Meat

- 75. **Beef Fillet with Green Pepper and Cream** - *beef fillet cooked in a creamy green pepper sauce*
- 76. **Beef Fillet with Red Wine** - *beef fillet in a rich red wine reduction*
- 77. **Beef Fillet with Porcini Mushrooms and Cream** - *beef fillet with porcini mushrooms in a creamy sauce*
- 78. **Lemon Escalope** - *thin slices of meat in a light lemon sauce*
- 79. **Liver with Butter and Rosemary** - *pan-cooked liver with butter and fresh rosemary*
- 80. **Liver with Sautéed Onions** - *liver cooked with caramelized onions*

Lamb Meat

- 81. **Oven-Baked Lamb** - *traditional roasted lamb, prepared with leg and shoulder cuts, slowly cooked with herbs*
- 82. **Grilled Lamb Chops** - *grilled lamb chops, seasoned in Albanian style, served with a side dish*
- 83. **Lamb Offal** - *traditional lamb offal, cooked with herbs and spices, served with a side dish*

Chicken Meat

- 84. **Grilled Chicken Fillet** - *grilled chicken fillet served with a side dish*
- 85. **Chicken Cutlet** - *breaded chicken cutlet, crispy on the outside and tender inside*
- 86. **Chicken Escalope with Mushrooms** - *chicken escalope with mushrooms in a light, savory sauce*

Side Dishes

- 87. **Grilled Vegetables** - *seasonal vegetables grilled with olive oil*
- 88. **Rosemary Potatoes** - *roasted potatoes with butter and fresh rosemary*
- 89. **Boiled Vegetables** - *lightly boiled seasonal vegetables*
- 90. **Green Salad** - *fresh green leaves with a light dressing*
- 91. **Mixed Salad** - *mixed vegetables with olive oil and lemon*
- 92. **Tomato Salad** - *fresh tomatoes with olive oil, oregano, and basil*
- 93. **French Fries** - *crispy golden fries*

*Vegan and gluten-free alternatives are available, please ask the waiter for daily offers.

- Alternative vegane dhe pa gluten jane te mundura, pyesni kamarierin per oferten e dites.

Pjata të Kombinuara – Mix

Menu 1

Ton i freskët me rukola dhe domate – ton i skuqur lehtë, me rukola dhe domate qershi, i përfunduar me vaj ulliri dhe limon

Njoki me djathë dhe piper të zi – njoki patatesh në salcë kremoze me djathë dhe piper të zi

Kapesante të gratinuara – kapesante të pjekura në furrë me kore aromatike

Menu 2

Sepie në zgarë – sepie e butë e pjekur në zgarë

Penne në salcë rozë – makarona penne në salcë domateje me pana

Sallatë me domate qershi – domate të freskëta me vaj ulliri dhe erëza

Menu 3

Tagliata viçi me rukola dhe parmixhan – mish viçi me rukola dhe parmixhan

Penne arrabbiata – makarona me salcë pikante domateje

Perime në zgarë – perime sezoni të pjekura në zgarë

Brusketa

1. **Brusketa me domate, qepë dhe djathë** – bukë e thekur me domate të freskëta, qepë dhe djathë

Sallata

2. **Sallatë fshati** – domate, kastravec, ullinj dhe djathë
3. **Sallatë Cezar** – sallatë mikse me fileto pule, bukë të thekur dhe arra
4. **Sallatë me ton** – sallatë mikse me ton, misër dhe açuge
5. **Sallatë me mëlçi** – sallatë mikse me mëlçi dhe qepë të skuqura
6. **Sallatë pule me kërpudha** – fileto pule me sallatë dhe kërpudha të skuqura
7. **Sallatë me ullinj dhe qepë** – sallatë mikse me ullinj dhe qepë

Djathëra

8. **Djathë i bardhë** - Djathë tradicional feta i shërbyer i freskët
9. **Djathë në furrë me ullinj, domate dhe qepë** - Djathë i pjekur në furrë
10. **Djathë kaçkavall në zgarë** - Kaçkavall i pjekur në zgarë, me shije të pasur dhe pak të kripur

*Vegan and gluten-free alternatives are available, please ask the waiter for daily offers.

- Alternative vegane dhe pa gluten jane te mundura, pyesni kamarierin per oferten e dites.

Antipasta të Ftohta – Mish

11. **Proshutë krudo me pjepër** - *Proshutë e tharë e shërbyer me pjepër të freskët*
12. **Bresaola me rukola dhe parmixhan** - *Mish viçi i tharë në ajër me rukola dhe parmixhan të prerë hollë*
13. **Proshutë krudo me burrata** - *Proshutë e tharë e shërbyer me burrata kremoze*
14. **Domate me mocarela** - *Domate të freskëta me mocarela dhe vaj ulliri*
15. **Vitello tonnato** - *Mish viçi i prerë hollë me salcë kremoze me ton*
16. **Karpacio viçi me rukola dhe parmixhan** - *Mish viçi i papërpunuar i prerë shumë hollë me rukola dhe parmixhan të prerë hollë*
17. **Pjatë mikse me proshuta dhe djathëra** - *Përzgjedhje sallamrash dhe djathrash*
18. **Pjatë mikse për dy persona**

Antipasta të Ftohta – Peshk

19. **Sallatë frutash deti** - *Fruta deti të përziëra, të aromatizuara lehtë me vaj ulliri dhe limon*
20. **Sallatë oktapodi** – me patate, domate qershi dhe angjinare
21. **Sallatë karkaleci** – me domate qershi, rukola dhe parmixhan
22. **Antipastë mikse peshku** - *Përzgjedhje meze të ndryshme me bazë peshku*
23. **Karpacio mikse peshku** - *Përzgjedhje peshku të papërpunuar të prerë hollë, e aromatizuar me vaj ulliri dhe limon*

Supa klasike

24. **Supë perimesh** - *Perime sezonale në një lëng të lehtë*
25. **Supë pule** - *Lëng klasik pule me mish pule dhe perime*
26. **Supa e ditës** - *Përzgjedhje e freskët e përgatitur çdo ditë*

*Vegan and gluten-free alternatives are available, please ask the waiter for daily offers.

- Alternative vegane dhe pa gluten jane te mundura, pyesni kamarierin per oferten e dites.

Supa me peshk

- 27. **Supë peshku** - *supë tradicionale peshku me erëza të freskëta*
- 28. **Supë frutash deti** - *Supë e pasur me fruta deti të përziëra dhe erëza aromatike*
- 29. **Oktapod me patate** - *Oktapod i butë i shërbyer me patate të ziera, vaj ulliri dhe erëza*
- 30. **Oktapod pikant** - *Oktapod i gatuar në një salcë lehtësisht pikante me shije mesdhetare*

Pasta të Ftohta

- 31. **Penne me domate qershi dhe mocarela** - *Penne me domate qershi të freskëta, mocarela dhe borzilok*
- 32. **Penne me ton, domate qershi, ullinj dhe kaparë** - *Penne me ton, domate qershi, ullinj dhe kaparë në një salcë të lehtë domateje*

Pasta klasike

- 33. **Spageti Bolonjeze** - *Spageti me salcë mishi dhe domate të gatuar ngadalë*
- 34. **Tagliatelle me kërpudha porcini** - *Tagliatelle me kërpudha porcini në një salcë të lehtë kremoze*
- 35. **Tagliatelle me tartuf dhe gjalpë** - *Tagliatelle me gjalpë dhe tartuf të zi*
- 36. **Straccetti me brokoli dhe sallam** - *Rripa makaronash me brokoli dhe salsiçe italiane*
- 37. **Scialatielli me fileto viçi dhe porcini** - *Scialatielli të freskëta shtëpie me mish viçi të butë dhe kërpudha porcini*
- 38. **Spageti me fileto viçi dhe kërpudha** - *Spageti me fileto viçi, kërpudha dhe salcë pikante domateje*
- 39. **Tagliolini me limon** - *Tagliolini me një salcë të lehtë limoni dhe vaj ulliri*

*Vegan and gluten-free alternatives are available, please ask the waiter for daily offers.

- Alternative vegane dhe pa gluten jane te mundura, pyesni kamarierin per oferten e dites.

Pasta me produkte deti

- 40. **Spageti në letër alumini (kartocio)** - *Spageti me fruta deti dhe salcë domateje, të mbështjella dhe të pjekura për të theksuar shijet*
- 41. **Spageti me vongole (guaska deti)** – *Pastë klasike me guaska të freskëta, hudhër, vaj ulliri dhe majdanos*
- 42. **Linguine me skampi** - *Linguine të shërbyera me skampi, hudhër dhe një salcë të lehtë domateje ose vere të bardhë*
- 43. **Scialatielli me karkaleca dhe tartuf** - *Pastë e freskët me karkaleca dhe një salcë delikate me aromë tartufi*
- 44. **Penne me salcë rozë** - *Penne në përzierje kremoze domateje dhe panaje*
- 45. **Kalamarata me sepie dhe kallamar** - *Pastë në formë unaze me sepie dhe kallamar në një salcë të lehtë deti*
- 46. **Njoki me kungulleshka dhe karkaleca** - *Njoki të buta patateje me kungulleshka dhe karkaleca në një salcë të lehtë*
- 47. **Penne me salmon dhe domate** - *Penne me salmon të freskët dhe domate qershi në një salcë të lehtë dhe të freskët*

Rizoto (Klasike)

- 48. **Rizoto me verë të kuqe dhe krem djathi** - *Rizoto kremoze me verë të kuqe dhe djathë*
- 49. **Rizoto me gorgonzola dhe dardhë** - *Rizoto me djathë gorgonzola dhe dardhë të ëmbël*
- 50. **Rizoto me shafran dhe sallam** - *Rizoto me shafran dhe salsicë italiane*
- 51. **Rizoto me porcini** - *Rizoto me kërpudha porcini në një salcë kremoze*
- 52. **Rizoto me tartuf** - *Rizoto me gjalpë dhe tartuf të zi*
- 53. **Rizoto me parmixhan** - *Rizoto klasike kremoze me djathë parmixhan të vjetruar*

Rizoto (Me Peshk)

- 54. **Rizoto me fruta deti (marinare)** - *Rizoto kremoze me fruta deti dhe erëza të freskëta*
- 55. **Rizoto me kapesante** - *Rizoto me kapesante të pjekura lehtë*
- 56. **Rizoto me oktapod dhe shafran** - *Rizoto me oktapod të butë dhe Shafran*
- 57. **Rizoto me karkaleca dhe asparagus** - *Rizoto me karkaleca dhe shparg të freskët*

*Vegan and gluten-free alternatives are available, please ask the waiter for daily offers.

- Alternative vegane dhe pa gluten jane te mundura, pyesni kamarierin per oferten e dites.

PESHK

- 58. **Levrek (në zgarë ose në furrë)** - Levrek i freskët, i pjekur në zgarë ose në furrë, i shërbyer me perime sezonale
- 59. **Kocë (në zgarë ose në furrë)** - Kocë e plotë, e pjekur në zgarë ose në furrë, e shërbyer me perime dhe vaj ulliri
- 60. **Rombo (në zgarë ose në furrë)** - Peshk turbot cilësor, i pjekur, i shërbyer me perime
- 61. **Fileto sole (Gjuhez) me salcë limoni** - Fileto e butë gjuhëze deti e shërbyer me një salcë delikate me gjalpë dhe limon
- 62. **Fileto salmoni me salcë portokalli** - Fileto salmoni e pjekur në skarë me një salcë të lehtë agrumesh me portokall
- 63. **Ton i freskët me rukola dhe domate qershi** - Ton i freskët i pjekur lehtë, i shërbyer me rukola dhe domate qershi
- 64. **Peshk krap në zgarë (monkfish)** – Peshk krap i pjekur në zgarë dhe i aromatizuar lehtë
- 65. **Karkaleca në salcë brandy** - Karkaleca të skuqura lehtë, të përfunduara me një salcë delikate me brandy
- 66. **Friturë misto deti** - Fruta deti të skuqura lehtë deri në ngjyrë të artë dhe krokante
- 67. **Kallamarë të skuqur** - Kallamarë krokantë të skuqur, të artë dhe të butë

Mish Viçi

- 68. **Qofte në zgarë me garniture** – Qofte me mishi viçi të pjekura në zgarë dhe të aromatizuara sipas stilit tradicional shqiptar, të shërbyera me garniture
- 69. **Qofte e mbushur (ullinj, domate, djathë)** - Mish viçi i grirë i pjekur në zgarë, i mbushur me djathë, i shërbyer me garniture
- 70. **Biftek viçi në zgarë** - Biftek viçi i pjekur në zgarë sipas dëshirës, i shërbyer me garniture
- 71. **Bërxollë viçi në zgarë** - Bërxollë viçi e pjekur në zgarë, e aromatizuar dhe e shërbyer me garniture
- 72. **Fileto viçi** - Fileto e butë viçi, e pjekur në zgarë dhe e shërbyer me garniture
- 73. **Kundrafiletë viçi (tenderloin)** - Pjesë cilësore fileto viçi, e pjekur në zgarë dhe e shërbyer me garniture
- 74. **Pjatë mikse viçi** - Përzgjedhje mish viçi të pjekura në zgarë, të shërbyera me garniture

*Vegan and gluten-free alternatives are available, please ask the waiter for daily offers.

- Alternative vegane dhe pa gluten janë të mundura, pyesni kamarierin për ofertën e ditës.

Mish në Tigan

- 75.**Fileto viçi me piper jeshil dhe pana** - *Fileto viçi e gatuar në salcë kremoze me piper jeshil*
- 76.**Fileto viçi me verë të kuqe** - *Fileto viçi në një reduktim të pasur me verë të kuqe*
- 77.**Fileto viçi me kërpudha porcini dhe pana** - *Fileto viçi me kërpudha porcini në një salcë kremoze*
- 78.**Eskallop me limon** - *Feta të holla mishi në një salcë të lehtë limoni*
- 79.**Mëlçi me gjalpë dhe rozmarinë** - *Mëlçi e gatuar në tigan me gjalpë dhe rozmarinë të freskët*
- 80.**Mëlçi me qepë të skuqura** - *Mëlçi e gatuar me qepë të karamelizuara*

Mish Qengji

- 81.**Qengj në furrë (kofshë dhe shpatull)** - *Qengj tradicional i pjekur në furrë, i përgatitur me kofshë dhe shpatull, i gatuar ngadalë me erëza*
- 82.**Bërxolla qengji në zgarë** - *Bërxolla qengji të pjekura në skarë, të aromatizuara sipas stilit shqiptar, të shërbyera me garniture*
- 83.**Të brendshme qengji** - *Të brendshme qengji të përgatitura në mënyrë tradicionale me erëza dhe specia, të shërbyera me garniturë*

Mish Pule

- 84.**Fileto pule në zgarë me garniture** - *Fileto pule e pjekur në skarë, e shërbyer me garniture*
- 85.**Kotëletë pule** - *Kotëletë pule e panëzuar, krokante nga jashtë dhe e butë nga Brenda*
- 86.**Eskallop pule me kërpudha** - *Eskallop pule me kërpudha në një salcë të lehtë*

Garnitura

- 87.**Perime në zgarë** - *Perime sezonale të pjekura në zgarë me vaj ulliri*
- 88.**Patate me gjalpë dhe rozmarinë** - *Patate të pjekura me gjalpë dhe rozmarinë të freskët*
- 89.**Perime të ziera** - *Perime sezonale të ziera lehtë*
- 90.**Sallatë jeshile** - *Sallatë e freskët jeshile me një salcë të lehtë*
- 91.**Sallatë mikse** – *Sallatë e perzier me një salcë të lehtë*
- 92.**Sallatë me domate** – *Sallatë me domate të freskëta me vaj ulliri, rigon dhe borzilok*
- 93.**Patate të skuqura** - *Patate të skuqura krokante*

*Vegan and gluten-free alternatives are available, please ask the waiter for daily offers.

- Alternative vegane dhe pa gluten jane te mundura, pyesni kamarierin per oferten e dites.