



Mirë se vini

Mirë se vini në "Restorant Iliria".

Tradita jonë e kuzhinës është e orientuar në kuzhinën mesdhetare e cila do t'ju befasojë këndshëm.

Përzgjedhja jonë e specialiteteve rajonale si dhe pjatat e personalizuar do t'ju frymëzojnë për udhëtimin në kulinari.

Për qëndrueshmërinë e prodhimeve të ushqimit ne kryesisht punojmë me prodhues dhe furnitorë rajonalë, si dhe përbërësit sezonalë.

Në emër të shtëpisë sonë, ju uroj një qëndrim të këndshëm.
Ju bëftë mirë!

Tuncay Cetin
Shef ekzekutiv

Welcome

We welcome you to "Restaurant Iliria".

Our culinary tradition is oriented at the Mediterranean food cuisine, that will pleasantly surprise you.

Our selection of regional specialties as well as our signature dishes will inspire you in culinary journey. For sustain ability of food production we mainly work with regional producers, suppliers and seasonal ingredients.

On behalf of our house, I wish you a pleasant stay and bon appétit.

Tuncay Cetin
Executive Chef



Të gjitha çmimet janë në Euro dhe përfshijnë TVSH-në me normën aktuale.
Për klientët me kërkesa të veçanta dietike ose alergjike që dëshirojnë të dijnë në lidhje me përbërësit e përdorur, ju lutemi pyesni njërin nga anëtarët e stafit.
Konsumimi i vezëve ose mishit të papërpunuar ose të pa gatuar mund të rrisë rrezikun e sëmundjes që vjen nga ushqimi.

All prices are in Euro and include VAT at the current rate.
For clients with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask for a member of staff.
Consuming raw or undercooked eggs or meat may increase your risk of food borne illness.

Përmbajta në ushqim / Content in food

OPSION I SHËNDETSHËM		HEALTHY OPTION
PJATA VEGJETARIANE		VEGETARIAN DISHES
PJATA QË PËRMBAJNË MISH DERRI		DISHES CONTAINING PORK
PJATA E SHEFIT		CHEF'S SIGNATURE DISHES
PËRMBAJTJE ARRORE		CONTAIN NUTS
NË DISPOZICION 24h		AVAILABLE 24h
PIKANTE		SPICY
I ULËT NË KARBOHIDRATE		LOW CARB
AUTENTIKE		AUTHENTIC
PA GLUTEN		GLUTEN FREE
REKOMANDIM NGA SOMELIERI I VERËS		SOMMELIER'S WINE RECOMMENDATION
PA LAKTOZË		LACTOSE FREE
PJATAT QË PËRMBAJNË ALKOOL		DISHES CONTAINING ALCOHOL



Starter

Rockefeller guaca deti të pjekura

*Guaca të pjekura me parmezan,
spinaq dhe salcë hollandaise*

€ 20.00

A

Baked Oyster Rockefeller

*Parmesan baked oyster
with spinach and hollandaise sauce*

Karpaço viçi pica

*Karpaço viçi, salcë tartufi "ponzu", salcë qepësh, tartuf,
çips hudhrash, servuar mbi petë krokante,*

€ 12.00



Beef Carpaccio Pizza

*Beef carpaccio, truffle ponzu, onion salsa, truffle,
crispy tortilla, garlic chips*

Karkaleca dhe Avokado

*Karkaleca të marinuar me hudhër dhe xhenxhefil,
kuinoa dhe specia "zile" të pjekur, sallatë guacamole*

€ 16.00



Shrimp & Avocado

*Ginger garlic marinated shrimp, quinoa
and roasted bell pepper, guacamole salad*



Sallata / Salads

Specialiteti yne Sallatë e “Waldorfit”

“Radicchio”, selino, rrush, mollë fuji, arra, djathë blu, uthull molle, sferë molle dhe kaviar molle

€ 8.00



Our Way Waldorf Salad

Radicchio, celery, grapes, fuji apples, walnuts, blue cheese, apple vinaigrette, apple sphere, and apple caviar

Sallatë Burrata

Pjeshkë në skarë, proshutë, domate "heirloom", borzilok, "pecans", mjaltë



Burrata Salad

Grilled peach, prosciutto, heirloom tomatoes, basil, pecans, honey dressing

€ 9.00



Surf & Turf

Levrek i egër, pure patatesh, faqet e viçit të pjekura dhe lëng i mishit

€ 12.00



Surf & Turf

Wild seabass, potato purée, braised beef cheeks and its juice

A world of luxury





Sallata / Salads

Swiss Diamond sallatë klasike cezar

Gjethe iceberg, salcë cezar, vezë e ziera në 64 gradë, açuqe, rriska parmezani, croutons, karkaleca deti në skarë ose pulë rigon e pjekur ne skarë



Swiss Diamond Classic Caesar Salad

Iceberg leaves, caesar dressing, 64 C fried egg, anchovies, shaved parmesan, croutons with grilled prawn or grilled oregano chicken

me karkaleca deti / with prawn € 10.00

me pulë / with chicken € 8.00

Sallatë me "Baby Rukola"

Barishte të reja kopshti, djathë dhie, domate qershi, fruta sezonalë dhe melasë shege organike



€ 8.00

Baby Rucola Salad

Young garden herbs, goat cheese, cherry tomato, seasonal fruit and organic pomegranate molasses

A world of luxury





Supa / Soups

-  **Supë e ftohtë me grurë, qiqër dhe jogurt**
Shkumë mente dhe majdanozi
- Cold wheat, chickpea and yoghurt soup** € 6.00
Mint & parsley foam
- *****
-  **Minestrone**
Supë perimesh e servuar me bukë krokante "focaccia"
- Minestrone** € 6.00
Vegetable soup with crispy focaccia
- *****
-  **Supë me midhje dhe karkaleca**
Krem midhje, algë deti, midhje në aromë kokosi
-  **Coconut Mussels & Shrimp** € 8.00
Mussel's cream, seaweed, aromatic coconut mussels stock

A world of luxury





Rizoto dhe pasta / Risotto and Pasta

-  **Patëllxhan autentik me parmezan**
Djathë parmezan, pesto borziloku, shpageta me tartuf € 8.00
-  **Authentic Eggplant Parmesan**
Parmesan cheese, basil pesto, truffle spaghetti
- *****
-  **Pasta Tortelli me salcë domatesh**
Shkumë burrata, pesto
-  **Tomato Tortelli** € 8.00
Burrata foam, pesto
- *****
-  **Shpageta Alla Carbonara**
Proshutë viçi, vezë, djathë "pecorino romano"
-  **Spaghetti Alla Carbonara** € 8.00
Beef bacon, egg, pecorino romano cheese
- *****
-  **Rizoto me kërpudha të egra**
Kërpudha porçini, kërpudha tartufi, kërpudha shanterelle, shkumë parmezani € 10.00
-  **Wild Mushroom Risotto**
Porcini mushroom, truffle mushroom, chanterelle mushroom, parmesan foam

A world of luxury





Rizoto dhe peshk / Risotto and Fish

-  **Rizoto me bojë kallamari**
Kallamar i pjekur në skarë, lëvore limoni, barishte dyqani, lëng karavidhesh, shkumë parmezani € 10.00
-  **Squid Ink Risotto**
Grilled squid, lemon zest, market herbs, crayfish jus, parmesan foam

-  **Levrek, midhje dhe kaviar**
Pure nga lulelakra, krem midhje, majonezë avokadoje, alga deti, shkumë midhjesh, emulsion qershie € 19.00
-  **Sea Bass, Mussels & Caviar**
Cauliflower puree, mussel's cream, avocado mayonnaise, seaweed, mussels foam, sherry emulsion

-  **“Sous Vide” File salmoni e gatuar**
Pure brokoli, bizele jeshile, fasule, qepë pranverore, lëkurë krokante, kaviar bisku € 18.00
-  **Sous Vide cooked Salmon Fillet**
Broccoli puree, green pea, green beans, spring onion, crispy skin, bisque caviar

-  **Peshku i ditës...**
 **Catch of the day...** € 17.00


A world of luxury





Pjatat kryesore / Main Courses

Mish viçi i pjekur në skarë

"Bitterballen", pure patatesh me tartuf,
kërpudha të egra, qepë e karamelizuar, lëng mishi



€ 20.00

Grilled Veal Rump

Bitterballen, truffle mashed potato,
wild mushrooms, caramelized onion, beef reduction

Tenderlion viçi i pjekur në skarë

Rizoto me elb, palcë kockash të pjekur në skarë,
shparguj skocez, "baby"karrota, salcë "bordeaux" me kërpudha tartufi



€ 18.00

Grilled Veal Tenderloin

Barley risotto, grilled bone marrow, scottish asparagus,
baby carrot, truffle mushroom bordeaux sauces

"Bistecca Alla Fiorentina"

Asparagus i pjekur në skarë,
sallatë iceberg, patate të ziera tri here, salcë "chimichurri"



€ 26.00

Bistecca Alla Fiorentina

Grilled asparagus, wedge salad, triple cooking chips,
chimichurri sauce

A world of luxury





Pjatat kryesore / Main Courses

Role pule krokante "Sous Vide"

*Mus pule e mbushur me kërpudha,
shparguj, bizele të njoma, lëng pule*

€ 14.00



Crispy Sous Vide Chicken Roulade

*Chicken mousse stuffed mushroom,
asparagus, green peas, chicken reduction*

Bërxollë Qengji

*Bulgur perimesh marokene, mëlçi krokante e qengjit,
pure barishtesh, lëng nga mishi i qengji me fara mustarde*

€ 17.00



Grilled Lamb Chops

*Moroccan vegetable bulghur, crispy lamb liver,
herbs puree, lamb jus with mustard seeds*

"Burger Diamond"

*Mish viçi premium, qepë të karamelizuara, kërpudha të marinuara,
djathë "roquefort" shoqëruar me pomfrit*

€ 11.00

"Burger Diamond"

*Premium beef, caramelized onions, sauteed mushroom,
roquefort cheese, accompanied by french fries*

A world of luxury





Ëmbëlsira / Desserts

Shija e Pjeshkës

Copëza çokollate, pjeshkë e lëngshme, tortë sfungjeri, xhel pjeshke, marshmallow, sorbeto pjeshke

€ 5.50

Sense of the Peach

Chocolate crumble, liquid peach, sponge cake, peach gel, marshmallow, peach sorbet

Deconstructed Lemon Basil Briton

Breton britanez, salcë limoni, krem ëmbëlsire, beze, sorbeto borziloku

€ 6.00

Deconstructed Lemon Basil Briton

Sable Briton, lemon curd, cream patisserie, merengue, basil sorbet

Arti i çokollatës

Mus me çokollatë krokante, krem me çokollatë të bardhë, tortë sfungjerore e dehidratura, shërbet me fruta të egra mali

€ 7.50

Art of Chocolate

Crunchy chocolate mousse, white chocolate cream, dehydrated sponge cake, wild forest fruit sorbet

A world of luxury





Ëmbëlsira / Desserts

Qersh dhe Fëstëk

*Tortë me fëstëk, krem qersh, copëza fëstëku,
qershia me glazurë*



Cherry & Pistachio

€ 7.00

*Pistachio cake, cherry cream,
pistachio crumble, glazed cherry*

Brownie me çokollatë të dyfishtë

Zhytur në çokollatë me lajthi, karamel të kripur



Double Chocolate Brownie

€ 7.00

Dipped with chocolate hazelnut, salted caramel

Ananas-Tartuf

Ananasi i karamelizuar, piper szechuan, akullore me tartuf

Pineapple-Truffle

€ 5.50

Caramelized pineapple, sichuan pepper, truffle ice cream

A world of luxury





Ëmbëlsira dhe djathëra / Desserts & cheeses

Carpaccio D'Ananas

*Kompot i ananasit me kanellë dhe vanilje,
krem kokosi dhe ananas të thatë*

€ 6.00

Carpaccio D' Ananas

*Pineapple compote with cinnamon and vanilla,
coconut cream and dehydrated pineapple*

Fragola & Borzilok

*Krem luleshtrydresh me glazurë, manaferra
dhe komposto borziloku, fruta mali sezonale*

€ 6.00

Fragola & Basil

Glazed strawberry cream, berry & basil compote, seasonal forest fruits

Pjatë djathërash

*Djathërat më të mirë vendor dhe djathëra ndërkombëtar,
me mjaltë dhe biskota të njelmta*

€ 11.00

Cheese Platter

*Best of local and international cheeses,
honey and homemade crackers*

A world of luxury





Menu për fëmijë / Kids menu

Lepurushi dhe supa e tij me karrota	
“Bugs Bunny” and his carrot soup	€ 3.00

“Sfungjeri Bob”	
<i>Sanduiq me djathë të shkrirë dhe pomfrit</i>	
“Sponge Bob”	€ 4.00
<i>Melted cheese sandwich with french fries</i>	

“Winnie’s”	
<i>Nuget pule me pomfrit</i>	
Winnie’s	€ 5.00
<i>Chicken nuggets with french fries</i>	

“Mickey Mouse”	
<i>Burger me pomfrit</i>	
“Mickey Mouse”	€ 6.00
<i>Burger with french fries</i>	

A world of luxury

