



SWISS DIAMOND HOTEL



*Prishtina*

*Lounge Bar*  
*menu*

*A world of luxury*



SWISS DIAMOND HOTEL  
PRISHTINA



*L*

*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 ALKOOOL		DISHES CONTAINING ALCOHOL



## Meze dhe aperitiv / Appetizer & Tasting

-  **Antipasta (Për Dy)**  
*Djathërat më të mirë vendorë dhe ndërkombëtarë  
copëza mishi, meze e ftohtë, fruta të thata dhe arvore* € 12.00
-  **Antipasti Sharing Board (For Two)**  
 *Best of the local and international cheeses  
cold cuts, mezzes, dry fruits and nuts*
- \*\*\*\*\*
- Birrë "Teaser" (Për Dy)**  
 *Karkaleca të freskët e të skuqur, krahë pule me salcë BBQ,  
role pranverore, mish viçi në shkopinj,  
karrota dhe selino të freskëta* € 14.00
-  **Beer Teaser (For Two)**  
*Crispy fried shrimp, BBQ wings, spring roll  
Beef skewer, carrot and celery crudities*
- \*\*\*\*\*
- Pjatë mbretrore me fruta deti**  
 *Goca deti nga paqsori me salcë "mignonette",  
goca deti "ponzu" molusqe "littleneck", koktej karkalecash*
- Royal Seafood Platter** € 20.00  
*Pacific oyster mignonette and oyster ponzu  
littleneck clams, shrimp cocktail*



## Meze dhe aperitiv / Appetizer & Tasting

### Biftek "Go chi"

*Gatuajeni mishin e viçit në gurin e nxehtë të lavës shoqëruar me oriz të avulluar, qepë pranverore, salcë BBQ dhe tartuf me salcë "Ponzu Mayo"*



€ 16.00

### Beef Go chi

*Cook Your Own Barbequed Holland Veal Tenderloin on Our Lava Stones Accompanied by Steamed Rice, Spring Onions, BBQ Sauce and Truffle Ponzu Mayo.*

\*\*\*\*\*

### Levrek "Ceviche peruan"

*Levrek i egër, patate e ëmbël turshi, qepë të kuqe, koriandër, spec i kuq pikant dhe lëng nga lime*



### Peruvian Sea Bass Ceviche

*Wild sea bass, sweet potato pickles, red onion, coriander, red chili and lime juice*

\*\*\*\*\*

### Karpaço viçi pica

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



### Beef Carpaccio Pizza

*Prime of a local beef, truffle ponzu , onion salsa, truffle, crispy tortilla, garlic chips*

€ 12.00



## Meze dhe aperitiv / Appetizer & Tasting

### Karkaleca dhe pule "Gyoza"

*Salcë Ponzu*

€ 12.00

### Shrimp & Chicken Gyoza

*Ponzu Sauce*

\*\*\*\*\*

### Role perimesh pranverore në petë krokante



*Salcë e ëmbël pikante, selino dhe karrotë e freskët*

### Vegetable Spring Rolls

€ 8.00

*Sweet chili sauce, celery and carrot crudities*

\*\*\*\*\*

### Karkaleca të fërguar dhe krokant



*Pikante dhe majonezë wasabi*

### Crispy Fried Shrimps

€ 12.00

*Chili & Wasabi Mayonnaise*

\*\*\*\*\*

### Krahë pule në skarë

*Krahë pule të pjekur dhe të marinuar lehtë*

*salcë pikante BBQ, salcë gorgonzolla,*

*karrota dhe celer të freskëta*

€ 8.00



### "BBQ Wings"

*Chicken wings lightly marinate and baked,*

*Spicy BBQ sauce, gorgonzola dip, carrot and celery crudites*



## *Sanduiç dhe sallata / Sandwich & Salads*

### **Sanduiç i hapur**

*Salmon i tymosur me trangull dhe djathë krem,  
proshutë, rukolë, qepë të karamelizuara,  
mocarela djathë, brie djathë, domate, borzilok, uthull balsamike  
teriyaki kërpudha dhe djathë i shkrirë*



### **Open face sandwiches**

€ 9.00

*Smoked salmon with cucumber and cream cheese,  
prosciutto, arugula, caramelized onion, brie cheese,  
mozzarella, tomato, basil, balsamic vinegar  
teriyaki mushroom and melted cheese*

\*\*\*\*\*

### **Panini**



*Një bukë e ngrohtë me mocarela, domate dhe ullinj*

€ 6.00

### **Panini**

*A Warm bread with mozzarella, tomato and olives*

\*\*\*\*\*

### **“Barbacoa Tacos” shtëpie për adhuruesit e shijes pikante**



*File nga gjoksi i viçit e skuqur dhe e zier ngadalë për 12 orë,  
avokado, salsa domatesh, Jalapeno turshi, krem kosi me lime*

€ 12.00

### **Homemade Barbacoa Tacos for Spicy Lovers**

*12 hours slow braised beef brisket, avocado,  
tomato salsa, jalapeno pickles, sour cream and lime*



## Sanduiç dhe sallata / Sandwich & Salads

### Club Sandwich

*Sanduiç tre shtresor mbushur me gjoks pule proshutë viçi, djathë qedar, vezë, marule, domate dhe majonezë me borzilok*

€ 11.00



### Club Sandwich

*Triple decker sandwich filled with chicken breast, beef prosciutto, cheddar cheese, egg, lettuce, tomato and basil mayonnaise*

\*\*\*\*\*

### Sanduiç viçi “Diamond Signature”

*Sirlion viçi, qepë të karamelizuara, djathë qedar, rukola dhe domatina e shërbyer me majonezë “cajun”*



### Diamond Signature Steak Sandwich

€ 12.00

*Beef sirloin, caramelized onion, cheddar cheese, baby rocket and tomatoes served with cajun mayonnaise*

\*\*\*\*\*

### “Beef Slider”

*3 copë mini burger me kërpudha qepë të karamelizuara, djathë qedar*



### Beef Slider

€ 10.00

*3 pieces of mini burgers with mushrooms, caramelized onion, cheddar cheese*





## Sanduiç dhe sallata / Sandwich & Salads

### Sallatë burrata

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



#### Burrata Salad

€ 10.00

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

\*\*\*\*\*

### Swiss Diamond sallatë klasike cezar

*Gjethe iceberg, salcë cezari, vezë e zier, açuqe, rriska parmezani,  
croutons me karkaleca të pjekur në skarë ose pulë të pjekur rigoni*



#### Swiss Diamond Classic Caesar Salad

*Iceberg leaves, caesar dressing, boiled 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 sezonale dhe melasë shege organike*



€ 7.00



#### Baby Rucola Salad

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



## Ëmbëlsira / Desserts



### Tart limoni

*Krem limoni, copëza bajame, salcë limoni, sorbeto borziloku*



### Deconstructed lemon basil tart

€ 6.00

*Lemon cream, almond crumble, lemon curd, basil sorbet*

\*\*\*\*\*

### Qershia dhe Fëstëk

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

*qershia me glazurë*



### Cherry & Pistachio

€ 7.00

*Pistachio cake, cherry cream,*

*pistachio crumble, glazed cherry*

\*\*\*\*\*

### Mollë dhe tofu

*Mollë me aromë kanelle, salcë tofu, akullore vanilje*

€ 6.00

### Apple & Tofu

*Cinnamon flavored apple, tofu sauce, vanilla ice cream*

\*\*\*\*\*

### Ananas-Tartuf

*Ananasi i karamelizuar, piper szechuan, akullore me tartuf*

### Pineapple-Truffle

€ 5.50

*Caramelized pineapple, sichuan pepper, truffle ice cream*



## Ëmbëlsira / Desserts

### **Fragola & Borzilok**

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

€ 6.00

### **Fragola & Basil**

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

\*\*\*\*\*

### **Brownie me çokollatë të dyfishtë**



*Zhytur në çokollatë me lajthi, karamel të kripur*

### **Double Chocolate Brownie**

*Dipped with chocolate hazelnut, salted caramel*

\*\*\*\*\*

### **Pjatë me fruta sezonale**

*Salcë vanilje*

€ 6.00

### **Seasonal Slice Fruit Platter**

*Vanila Sauce*

\*\*\*\*\*

### **Pjatë djathërash**

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

€ 9.00

### **Cheese Platter**

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

SWISS DIAMOND HOTEL PRISHTINA  
Sheshi Nëna Terezë, p.n. 10 000 Prishtinë  
Tel. +383 (0) 38 220 000, [info@sdhprishtina.com](mailto:info@sdhprishtina.com), [www.sdhprishtina.com](http://www.sdhprishtina.com)

