



SWISS DIAMOND HOTEL



Prishtina

Shisha 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

Antipastë për dy persona



*Djathërat më të mirë vendor dhe ndërkombëtar,
meze e ftohtë, frutat të thata dhe arvore*



Antipasti Sharing Board (For Two)

€ 12.00



*Best of the local and international cheeses, and cold cuts,
mezzes, dryfruits and nuts*

Birrë "Teaser" (Për Dy)

Karkaleca të freskët e të skuqur të, krahë BBQ,



*role pranverore, mish viçi në shkopinj,
karrota dhe selino të freskëta*



Beer Teaser (For Two)

€ 14.00

*Crispy fried shrimp, BBQ wings, spring roll
Beef skewer, carrot and celery crudities*

Biftek "Go chi"

*Gatuajeni mishin e viçit në gurin e nxehtë të lavës
shoqëruar me oriz të avulluar, qepë pranverore,
salca 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.*



Meze dhe aperitiv / Appetizer & Tasting

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

€ 12.00

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

Karkaleca të fërguar dhe krokant



Pikante dhe majonezë wasabi

€ 12.00

Crispy Fried Shrimps

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

- 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

- 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
-  **Panini** € 6.00
A Warm bread with mozzarella, tomato and olives



Sanduiç dhe sallata / Sandwich & Salads

Mbështjellje e shëndetshme salmoni

*Salmon i tymosur, avokado, kaperi, trangull,
djathë krem me kopër, rukola, tortila integrale*



Healthy Salmon Wrap

€ 12.00

*Smoke salmon, avocado, capers, cucumber,
cream cheese with dill, rocket, whole grain tortilla bread*

Për adhuruesit e shijes pikante “Barbacoa Tacos” shtëpie

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



Homemade arbacoa Tacos for Spicy Lovers

€ 12.00

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

Club Sandwich

*Sanduiç tre shtresor i 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 dhe burger / Sandwich & Burger

Sanduiç viçi “Diamond Signature”

Sirlion viçi, qepë të karamelizuara, djathë qedar, rukola dhe domatina e shërbyer me majonezë pikant



Diamond Signature Steak Sandwich

€ 12.00

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

Burger klasik

Simit me pleskavicë viçi të pjekur në skarë e shërbyer me domatina, marule, tranguj turshi, salcë lakre

Classic Burger

€ 11.00

Grilled beef pattie in a brioche bun, served with tomato, iceberg, gherkins pickles, coleslaw

Burger “Philly”

Mish viçi premium, qepë të karamelizuara kërpuhda të fërguara, djathë “roquefort” shoqëruar me pomfrit

€ 12.00

Philly Burger

Premium beef, caramelised onion, sauteed mushroom, roquefort cheese, accompanied by french fries



Salata dhe më shumë / Salad & More

Sallatë me "Baby Rukola"

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



€ 7.00

Baby Rucola Salad

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

Sallatë greke avokado

*Domatina, avokado, spec i gjelbër, ullinj, qepë "shallots",
djathë feta, rigon i njomur me vaj ulliri ekstra të virgjër*



Avocado Greek Salad

*Cherry tomatoes, avocado, banana pepper, olives, shallots,
feta cheese, oregano drizzled with extra virgin olive oil*



€ 9.00

Apo me salmon të tymosur

Or with Smoked Salmon

€ 13.00



Italia e vogël / Little Italy



Patëllxhan autentik me parmezhan

Djathë parmezhan, pesto borziloku, shpageta me tartuf

€ 8.00



Authentic Eggplant Parmesan

Parmesan cheese, basil pesto, truffle spaghetti



Spageti Alla Carbonara

Proshutë viçi, vezë, djathë "pecorino romano"

€ 9.00



Spaghetti Alla Carbonara

Beef bacon, egg, pecorino romano cheese



Rizoto me kërpudha të egra

Porçini, kërpudha, kërpudha tartufi, parmixhano, vaj tartufi

€ 11.00



Wild Mushroom Risotto

Porcini, fungi, truffle mushroom, parmesan, truffle oil



Italia e vogël / Little Italy

Rizoto me bojë kallamari



*Kallamar i pjekur në skarë, lëvore limoni,
lëng karavidhesh, shkumë parmezani*

€ 13.00



Squid Ink Risotto

Grilled squid, lemon zest, crayfish jus, parmesan foam

Pule me krem pesto

Steamed vegetables, pilaf, roasted potato, vream pesto sauce

Creamy Pesto Chicken

€ 12.00

Steamed vegetables, pilaf, roasted potato, cream pesto sauce

File salmoni në grill

*Pure brokoli, bizele jeshile, fasule, qepë pranverore,
lëkurë krokante, kaviar bisku*



Grilled salmon fillet

€ 19.00

*Broccoli puree, green pea, green beans,
spring onion, crispy skin, bisque caviar*



Italia e vogël / Little Italy

Mish viçi i pjekur në skarë

"Bitterballen", pure patatesh me tartuf,
kërpudha të egra, qepë të karamelizuara



Grilled Veal Rump

Bitterballen, truffle mashed potato,
wild mushrooms, caramelized onion

€ 21.00

Tenderlion viçi i pjekur në skarë

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



Grilled Veal Tenderloin

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

€ 19.00

"Bistecca Fiorentina"

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



Bistecca Fiorentina

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

€ 32.00



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



Ëmbëlsira / Desserts



Brownie me çokollatë të dyfishtë

Zhytur në çokollatë me lajthi , karamel të kripur

Double Chocolate Brownie

Dipped with chocolate hazelnut, salted caramel

€ 7.00

Pjatë me fruta sezonale

Salcë vanilje

Seasonal Slice Fruit Platter

Vanila Sauce

€ 6.00

Pjatë djathërash

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

Cheese Platter

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

€ 9.00

L

SWISS DIAMOND HOTEL PRISHTINA
Sheshi Nëna Terezë, p.n. 10000 Prishtinë
Tel. +383 (0) 38 220 000, info@sdhprishtina.com, www.sdhprishtina.com

