



GRAND PANEVINO

ALL-DAY MENU

AVAILABLE FROM 8 AM - 8 PM FOR YOUR CONVENIENCE

RSVP: +355 68 60 80 880

GOURMET TAPAS BRUNCH

AMAZING WEEKEND BRUNCH

BOTTOMLESS CHAMPAGNE

JOIN US FOR A BUSINESS LUNCH

BREAKFAST MENU

CROISSANT DELUXE	700
Poached eggs, black angus veal carpaccio, hollandaise sauce	
CLASSIC EGGS BENEDICT AND SPINACH	650
Poached eggs, bacon, spinach, topped with hollandaise	
SALMON & AVOCADO	780
Poached eggs, smoked salmon, avocado & sesame seeds	
JAPANESE OMELET	750
Mushrooms, feta, foie gras, veal sausage, cherry tomatoes confit	
SAVORY CUPCAKES	550
Mozzarella, dry tomato, quail eggs, kalamata olives, cream fresh, bacon	
FLUFFY PANCAKES	780
Pistachio and chocolate mascarpone cream, fresh fruits and vanilla ice cream	
AMAZING BRIOCHE	750
Maple syrup, chocolate and mascarpone, fresh forest fruit & ice cream or yoghurt with chia, dates, nuts, raisins	
EGGS ANYWAY YOU LIKE	750
Including cilbir turkish eggs, shakshuka eggs you will love them	
Including 3 items from cheese, tomato, olives, sausage, bacon, avocado, mushrooms or add 150 each	

SOUPS

VEGETABLES & CHICKEN SOUP	550
ONION AND PUMPKIN SOUP	550
Prawns, with grana padano cheese and fresh herbs	
PISTACHIO AND LEEK CREAM SOUP	580
CRAB SOUP	700
Crab meat and toasted bread with garlic and herbs	

SALADS

BURRATA SALAD	680
Gazpacho, olives, capers, frisee lettuce, marinated cherry tomato and cucumbers	
CLASSIC CAESAR SALAD	680
Your choice of crispy chicken or crispy shrimps	
COUNTRY SALAD	580
Tomato, cucumber, olives, capers, cream cheese, feta cheese, basil pesto	
ALL GREEN ROMAINE SALAD	780
Romaine lettuce, broccoli, avocado, feta cheese, toasted pistachio, balsamic tarragon vinegar	
SIERRA SALAD	780
Cold roast beef, mixed salad, croquette, green apple, herbs yoghurt dressing, pine seeds	
MARE E TERRA SALAD	790
Smoked salmon, baby spinach, arugula, quinoa, avocado, mango, cucumber, sesame seeds	
TUNA TATAKI SALAD	990
Blend of couscous, zucchini, romaine lettuce, avocado, cherry tomatoes, chives and Asian dressing	

APPETIZERS

SMOKED DUCK CARPACCIO	980
Stracciatella, cherry tomato confit and black olives	
BEEF TARTAR	1100
Accompanied sundry tomato sauce, and potato crisps	
SMOKED SALMON	980
Avocado mousse, herbs cream cheese, pomegranate, lemon and olive oil	
CEVICHE	1200
Freshly marinated Ionian Sea Stone fish	
CRISPY CRAB CAKE	800
Served with clams mayonnaise	
GRILLED OCTOPUS	1200
Fava beans puree, cherry tomato confit, seafood & thyme sauce	
ASSORTED CROQUETTES	780
Potato & mozzarella, kackaval cheese, rice & tomato, octopus, porcini mix mushroom	
VEAL CROQUETTE	780
Parmesan foam, hazelnut cream	
TEMPURA STYLE SEAFOOD SELECTION	1400
Squid, prawns, sea bream, avocado & sweet chilli sauce	
CHEESE AND HAM BOARD	1980
Seeds grissini, fig Gliko, walnuts, Grana Padano, gorgonzola, provolone, pecorino Romano, tronchetto, pecorino Sardo, dry salsaicia, Parma ham, Milano salami, Bresaola ham	

BURGERS

All of our burgers are made fresh daily & served with brioche bun

CLASSIC BURGER	980
Beef burger, tomato, pickled cucumber, chef fresh homemade sauce lettuce, french fries	
STEAK BURGER	1100
Beef steak, pickled cucumber, lettuce, caramelized onion, cheddar cheese cream, corn, french fries	
CRISPY FISH BURGER	870
Crispy sea bream fillet, avocado, tomato, arugula, herbs cream fresh, red onion, french fries	
CRISPY CHICKEN BURGER	850
Chicken fillet, tomato, iceberg, caramelized onions, cheddar cream, chives, french fries	
CLUB SANDWICH & CHIPS	850
TURKEY HAM & CHEESE TOAST	350

SNACKS TO SHARE

ASSORTED CROQUETTES	780
Potato & mozzarella, kackaval cheese, rice & tomato, octopus, porcini mix mushroom	
PARMESAN CHEESE POLENTA	500
Polenta, parmesan cheese, cream fresh	
MIXED OF BRUSCHETTA (6 PIECES)	650
Vitello tonnato, caprese, fresh ricotta, fresh herbs & bell peppers	
FOCACCIA STRACCIATELLA VEAL CHORIZO	890
BEAF TARTAR & POTATO CRISPS MONTADITOS	880
FOCACCIA PARMA STRIPS	750

FRESHLY MADE PASTA / RICE

SPAGHETTI WITH FRESH TOMATO AND BASIL	550
CHEF VERSION OF PACCHERI CARBONARA	780
VEAL RAGU PAPPARDELLE	950
FRESH GNOCCHI	950
Served with prawn sauce and porcini mushroom foam	
CRAB MEAT FAGOTTINI	950
Crab sauce and smoked fava beans foam	
ASPARAGUS CREAM RISOTTO & CRISPY COD FISH	950
BLACK OCTOPUS' RISOTTO, WITH CLAMS AIOLI	950
SPINACH CREAM RISOTTO	880
Lemon zest, and grilled prawns	
TRUFFLE RISOTTO	980
Porcini mushrooms and veal ragu	
RISOTTO MILANESE	980
Grilled cuttle fish and toasted sliced almonds	

MAIN COURSE

ALBANIAN GRILLED STRIPLOIN	1950
Sautéed Jerusalem artichoke, button mushrooms, herbs mashed potato and truffle sauce (If you desire a larger selection of premium beef cuts don't hesitate to ask our service team members.)	
ALBANIAN TENDER, JUICE & TASTY GRILLED TAGLIATA	1200
Sautéed spinach, baby corn and french potato	
GRILLED CHICKEN BREAST	980
Sautéed spinach, baby corn and French potato	
SLOW COOKED LAMB	1880
Sautéed vegetables and thyme sauce	
CRISPY PORK BELLY	1180
Sweet potato puree, edamame beans, caramelized onion and green apple sauce	
HONEY GLAZED DUCK BREAST	(1/2) 1300 (FULL) 2450
Sweet mashed potato, oyster mushrooms, carrot, peas & Port wine reduction sauce	
GRILLED BARBECUE IBERICO RIBS	1800
Potato straw chips and thyme sauce	
ROASTED TURKEY	1550
Served with prunes, mashed potato, marinated bell peppers and gravy sauce	
VEAL OSSOBUCO	1580
Slow cook & served on top of tomato and herbs chickpeas	
GRILLED SALMON	1580
Spinach cake, baby carrots and hollandaise sauce	
GRILLED TUNA FILLET	1850
Sautéed spinach and couscous, purple carrot and Asian inspired sauce	
SEAFOOD CASSEROLE	1250
Prawns, squids, cuttle fish, clams, garlic, tomato, basil, bell pepper, paprika stewed in white wine	
FRESH CATCH OF THE DAY FROM IONIAN SEA	
Please ask one of our service staff members	

SIDE DISHES

OVEN CAULIFLOWER, CREAM CHEESE AND GARLIC	350
SAUTEED SPINACH	350
SAUTEED MUSHROOMS	550
SAUTEED ASPARAGUS	550
ROASTED VEGETABLE PLATTER	550
BASKET OF FRENCH FRIES	350

DESSERT FROM THE DOLCE & CAFÉ CORNER

All our desserts and pastries are homemade daily by our artisans

BASQUE CHEESECAKE	680
Forest fruits jam, pecan nuts crumble and served with pistachio ice cream	
PISTACHIO SEMIFREDDO	480
Served on top of kadaifi nest, chocolate ganache, cocoa and rum sponge	
WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY MOUSSE	500
Hazelnut biscuit served with vanilla ice cream	
HOMEMADE TIRAMISU	590
SELECTION OF ARTISAN ICE CREAM	190 (SCUP)
(ask our service team for flavors)	
CROISSANT (PLAIN OR FILLED)	(PLAIN) 180 (FILLED) +80
(ask our service team)	
BANANA & COCOA MUFFIN	250
RED VELVET MUFFIN	250
FOREST FRUIT MUFFIN	250
COCONUT AND ALMOND (GLUTEN-FREE CUPCAKE)	270
MINI CANNOLI SICILIANI (FILLING OF YOUR CHOICE)	280
MACAROONS	180
PROFITEROLES	120
SACHER CAKE	550

OUR MOTTO IS THAT IF WE HAVE THE PRODUCT, WE WILL BE GLAD TO MEET YOUR REQUEST OR IF YOU HAVE ANY SPECIAL DIETARY OR ALLERGY REQUIREMENTS KINDLY ADVISE OUR SERVICE TEAM MEMBERS UPON YOUR ORDER AND WE WILL BE GLAD TO CATER FOR YOUR NEEDS.

BREAD BASKET: WE HAVE CAREFULLY SELECTED OUR BREAD BASKET WITH A SELECTION OF TRADITIONAL & TASTY BREADS FOR YOUR ENJOYMENT IF YOU WOULD LIKE TO SAMPLE, JUST REQUEST TO YOUR WAITER.

ALL PRICES IN ALBANIAN LEK



GRAND PANEVINO

MENU

APPETIZERS

SMOKED DUCK CARPACCIO Stracciatella, cherry tomato confit and black olives	980
BEEF TARTAR Accompanied sundry tomato sauce, and potato crisps	1100
SMOKED SALMON Avocado mousse, herbs cream cheese, pomegranate, lemon and olive oil	980
CEVICHE Freshly marinated Ionian Sea Stone fish	1200
CRISPY CRAB CAKE Served with clams mayonnaise	800
GRILLED OCTOPUS Fava beans puree, cherry tomato confit, seafood & thyme sauce	1200
ASSORTED CROQUETTES Potato & mozzarella, kackaval cheese, rice & tomato, octopus, porcini mix mushroom	780
TEMPURA STYLE SEAFOOD SELECTION Squid, prawns, sea bream, avocado & sweet chilli sauce	1400
CHEESE AND HAM BOARD, SEEDS GRISSINI Grana Padano, gorgonzola, provolone, pecorino Romano, tronchetto, pecorino Sardo, dry salsiccia, Parma ham, Milano salami, Bresaola ham	1980

SOUPS

VEGETABLES & CHICKEN SOUP	550
ONION AND PUMPKIN SOUP Prawns, toasted bread with grana Padano cheese and fresh herbs	550
PISTACHIO AND LEEK CREAM SOUP	580
CRAB SOUP Crab meat and toasted bread with garlic and herbs	700

SALADS

BURRATA SALAD Gazpacho, olives, capers, frisee lettuce, marinated cherry tomato and cucumbers	680
CLASSIC CAESAR SALAD Your choice of crispy chicken or crispy shrimps	680
SIERRA SALAD Cold roast beef, mixed salad, croquette, green apple, herbs yoghurt dressing, pine seeds	780
MARE E TERRA SALAD Smoked salmon, baby spinach, arugula, quinoa, avocado, mango, cucumber, sesame seeds	790
TUNA TATAKI SALAD Blend of couscous, zucchini, romaine lettuce, avocado, cherry tomatoes, chives and Asian dressing	990

BURGERS

STEAK BURGER Beef steak, pickled cucumber, lettuce, caramelized onion, cheddar cheese cream, corn, french fries	1100
---	-------------

FRESHLY MADE PASTA / RICE

CHEF VERSION OF PACCHERI CARBONARA	780
BEEF RAGU PAPPARDELLE	950
FRESH GNOCCHI Served with prawn sauce and porcini mushroom foam	950
CRAB MEAT FAGOTTINI Crab sauce and smoked fava beans foam	950
ASPARAGUS CREAM RISOTTO & CRISPY COD FISH	950
BLACK OCTOPUS' RISOTTO, WITH CLAMS AIOLI	950
TRUFFLE RISOTTO Porcini mushrooms and veal ragu	980

AMAZING WEEKEND BRUNCH

GOURMET TAPAS BRUNCH

BOTTOMLESS CHAMPAGNE

JOIN US FOR A BUSINESS LUNCH

MAIN COURSE

ALBANIAN GRILLED BEEF STRIPLOIN Sautéed Jerusalem artichoke, button mushrooms, herbs mashed potato and truffle sauce	1950
ALBANIAN BEEF TAGLIATA Sautéed spinach, baby corn and french potato	1200
CRISPY PORK BELLY Sweet potato puree, edamame beans, caramelized onion, green apple sauce	1180
HONEY GLAZED DUCK BREAST Cauliflower puree, Oyster mushrooms, carrot, peas, Port wine reduction sauce	(1/2) 1300 (1) 2450
OVEN BAKED BEEF RIBS Caramelized shallots, baby carrot, button mushrooms, French baby potatoes, truffle sauce	1990
CLASSIC BEEF WELLINGTON (FOR 2 PEOPLE) Mashed potato, purple carrot, mustard sauce	2450
GRILLED BARBECUE IBERICO RIBS Potato straw chips, thyme sauce	1800
ROLLED SEA BASS FILLET Pistachio crust, potato mille-feuille, baby carrot, edamame puree, ginger sauce	1650
GRILLED TUNA FILLET Spinach, couscous, purple carrot, Asian-inspired sauce	1850

PREMIUM MEATS & FISH

All of our burgers are made fresh daily & served with brioche bun

PICANHA BLACK ANGUS (100 GRAMS) Highest part of beef thigh	1100
STRIPLOIN BLACK ANGUS (100 GRAMS) Cut from beef ribs	1450
T-BONE BLACK ANGUS (100 GRAMS) Short ribs of beef with striploin and tenderloin cut	1400
TOMAHAWK BLACK ANGUS (100 GRAMS) Longest ribs of the beef with ribeye cut	1800
RIBEYE BLACK ANGUS (100 GRAMS) A cut of the longest rib of beef without the bone	1900
FRESH FISH FROM IONIAN SEA For the catch of the day please ask one of our service staff members	

SIDE DISHES

OVEN CAULIFLOWER, CREAM CHEESE AND GARLIC	350
SAUTEED SPINACH	350
SAUTEED MIXED MUSHROOMS	550
SAUTEED ASPARAGUS	550
ROASTED VEGETABLE PLATTER	550

DESSERT FROM THE DOLCE & CAFÉ CORNER

All our desserts and pastries are homemade daily by our artisans

BASQUE CHEESECAKE Forest fruits jam, pecan nuts crumble and served with pistachio ice cream	680
PISTACHIO SEMIFREDDO Served on top of kadaifi nest, chocolate ganache, cocoa and rum sponge	480
WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY MOUSSE Hazelnut biscuit served with vanilla ice cream	680
HOMEMADE TIRAMISU	590
SELECTION OF ARTISAN ICE CREAM (ask our service team for flavors)	
PETIT DESSERTS TASTING PLATTER FOR TWO FROM OUR DOLCE & CAFÉ CORNER	1200

OUR MOTTO IS THAT IF WE HAVE THE PRODUCT, WE WILL BE GLAD TO MEET YOUR REQUEST OR IF YOU HAVE ANY SPECIAL DIETARY OR ALLERGY REQUIREMENTS KINDLY ADVISE OUR SERVICE TEAM MEMBERS UPON YOUR ORDER AND WE WILL BE GLAD TO CATER FOR YOUR NEEDS.

BREAD BASKET: WE HAVE CAREFULLY SELECTED OUR BREAD BASKET WITH A SELECTION OF TRADITIONAL & TASTY BREADS FOR YOUR ENJOYMENT IF YOU WOULD LIKE TO SAMPLE, JUST REQUEST TO YOUR WAITER.

ALL PRICES IN ALBANIAN LEK

RSVP: +355 68 60 80 880

MENUJA E MËNGJESIT

CROISSANT DELUXE Vezë poshe, karpacio viçi black angus, salcë hollandeze	700
CLASSIC EGGS BENEDICT Vezë poshe, pançetë, spinaq, salcë hollandeze	650
SALMON & AVOKADO Vezë poshe, salmon i tymosur, avokado & fara susami	780
OMLETË E MBYLLUR Kërpudha, djathë feta, foie gras dhe salsiçe viçi, pomodorini	750
CUPCAKE I KRIPUR Mozarella, domate të thara, vezë thellëze, ullinj kalamata, krem i freskët, pançetë	550
PANCAKES Krem me fistik dhe çokollatë, fruta të freskëta dhe akullore me vanilje	780
AMAZING BRIOCHE Shurup panje, çokollatë, fruta të freskëta & akullore ose kos me fara chia, hurma arabie, fruta të thata	750
VEZË SIPAS DËSHIRËS TUAJ Vezë cilbir turke, vezë shakshuka Përfshirë 3 produkte sipas dëshirës: Djathë, Domate, Ullinj, Sallam, Pançetë, Avokado, Kërpudha. Çdo produkt shtesë - 150.	750

SUPA

SUPE PULË ME PERIME	550
KREM KUNGULLI DIMRI DHE KARKALECA Karkaleca, buke e thekur me djathë Grana Padano dhe erëza të freskëta	550
KREM PRESHI DHE STIKA TË PJEKURA	580
SUPE GAFORRE Gaforre, bukë e thekur me hudhër dhe erëza	700

SALLATA

SALLATË BURRATA Gazpacho, ullinj, kaperi, sallatë frizë, pomodorini dhe kastraveca të marinuar	680
SALLATË CEZAR (Sipas dëshirës me fileto pule ose karkaleca skarë)	680
SALLATË FSHATI Domate, kastravec, ullinj, kaperi, krem djathi, djathë feta, pesto	580
SALLATË DETOKS Sallatë romaine, brokoli, avokado, djathë feta, fistikë të pjekura, uthull balsamike me estragon	780
SALLATË SIERRA Roast beef i ftohtë, miks gjethe, krokete mozzarella, mollë jeshile, kos i holluar me erëza, fara	780
SALLATË TOKË DHE DET Radikio, krem balsamiko, lime	790
SALLATË TUNA TATAKI Fileto toni, kuskus, kunguj të marinuar, sallatë romaine, avokado, herba cipollina dhe salcë aziatike	990

ANTIPASTA

KARPAÇIO ROSE E TYMOSUR Stracciatella, pomodorini dhe ullinj të zinj	980
TARTAR VIÇI Shërbyer me domate të thara dhe patate chips	1100
SALMON I TYMOSUR Mus avokado, krem djathi me erëza, shegë, limon dhe vaj ulliri	980
CEVICHE Peshk i freskët Guri i marinuar	1200
KEK GAFORRE KROKANTE Shërbehet me vongole majonezë	800
OKTAPOD NË ZGARË Bathë të tymosura, pomodorini, salcë me fruta deti dhe trumzë	1200
KROKETA TË PËRZGJEDHURA Patate & mozzarella, djathë kaçkavall, domate dhe oriz, oktapod, miks kërpudhash porcini	780
KROKETA VIÇI Shkumë parmigiano, krem lajthie	780
FRUTA DETI TEMPURA Kallamar, karkaleca, koce, avokado & salcë sweet chili	1400
SELEKSION DJATHRASH DHE PROSHUTA Grissini me fara, gliko fiku, arra. (Grana Padano, gorgonzola, provolone, pecorino Romano, tronchetto, pecorino Sardo, salcice e tharë, proshutë Parma, sallam Milanez, proshutë Bresaola)	1980

BURGERS & SANDWICHES

Burgerat përgatiten të freskët çdo ditë dhe shërbehen me panine brioshi

BURGER KLASIK Mish viçi, domate, kastravec turshi, salca e shefit, patate të skuqura	980
BURGER ME FILETO VIÇI Fileto viçi, kastravec turshi, sallatë jeshile, qepë të karamelizuara, krem djathi cheddar misër, patate të skuqura	1100
BURGER PESHKU KROKANT Fileto koce, avokado, domate, rukola, krem i freskët me erëza, qepë e kuqe, patate të skuqura	870
BURGER PULE KROKANT Fileto pule, domate, iceberg, qepë të karamelizuara, krem djathi cheddar, patate të skuqura	850
CLUB SANDWICH	850
TOST ME PROSHUTË GJEL DETI	350

TAPAS

KROKETA TË PËRZGJEDHURA Patate & mozzarella, djathë kaçkavall, domate dhe oriz, oktapod, miks kërpudhash porcini	780
POLENTA MISRI ME DJATHË PARMIGIANO Polenta, djathë parmigiano, krem i freskët	500
BRUSKETA MIKS (6 COPË) Mish vici me salcë tonato, kaprese, rikota e freskët, erëza të freskëta dhe specia	650
FOKACE ME KREM STRACCIATELLA DHE SALSICË VIÇI	890
MINI TARTAR VICI DHE PATATE KROKANTE	880
FOKACE ME PROSHUTË PARMA DHE PARMIGIANO	750

PASTA TE FRESKETA/RIZOTO

SPAGHETI ME DOMATE DHE BORZILOK	550
PAKERI CARBONARA VERSIONI I SHEFIT	780
PAPARDELE ME RAGU VIÇI	950
GNOCHI TË SHTËPISË Sherbyer me karkaleca, salcë dhe shkume nga përpudha porcini	950
FAGOTINI ME TUL GAFORRE Salcë gaforre dhe shkume bathë	950
RIZOTO ME KREM ASPARAGU & MERLUC KROKANT	950
RIZOTO E ZEZË SEPIE DHE OKTAPOD	950
RIZOTO ME KREM SPINAQI Lekurë limoni dhe karkaleca në zgarë	880
RIZOTO ME TARTUF Kërpudha porcini dhe ragu viçi	980
RIZOTO MILANEZE Sepje në skarë dhe bajame të pjekura	980

PJATA KRYESORE

STRIPLOIN VIÇI Shoqërohet me artichoke jerusalemi, kërpudha champignon, pure patatesh me erëza dhe salcë tartufi	1950
TAGLIATA VIÇI Shoqërohet me patate baby, rukola dhe parmigiano	1200
FILETO PULE Spinaq i tiganisur, misër baby dhe patate të skuqura	980
QINGJ I GATUAR NGADALË Perime të tiganisura dhe salcë trumzë	1880
BEL DERRI KROKANT Pure me patate të ëmbël, edamame, qepë të karamelizuara dhe salcë nga molla jeshile	1180
GJOKS ROSE E KAMELIZUAR ME MJALTË (1/2) 1300 (FULL) 2450 Pure lulëlake, kërpudha oyster të tiganisura, karrota, bizele dhe salcë me verë Port të reduktuar	1300
BRINJË GICI IBERIKO NË ZGARË Patate krokante fije dhe salcë trumzë	1800
ROLE GJEL DETI Oshaf kumbulle, pure patatesh, specia të pjekura të marinuara	1550
OSSOBUCO VIÇI I gatuar ngadalë dhe shërbehet me erëza, domate, qiçra	1580
FILETO SALMONI NË ZGARË Kek spinaqi, karrota baby dhe salcë Hollandeze	1580
FILETO TONI NË ZGARË Spinaq i tiganisur, kus-kus, karrotë e purport dhe salcë aziatike	1850
FRUTA DETI NË TAVË Karkaleca, kallamarë, sepje, vongole, hudhër, domate, borzilok, specia, piper, gatuar në verë të bardhë	1250
PESHK I FRESKET NGA DETI JON Për peshkun e ditës, ju lutem mund të pyesni një nga pjesëtarët e stafit tonë	

PJATA SHOQERUESE

LULELAKËR NË FURRË ME KREM DJATHI DHE HUDHËR	350
SPINAQ I TIGANISUR	350
KËRPUDHA MIKS TË TIGANISURA	550
ASPARAG TË TIGANISUR	550
PERIME TË PJEKURA	550
PATATE TË SKUQURA	350

EMBELSIRA NGA DOLCE & CAFÉ CORNER

BASQUE CHEESECAKE Reçel fruta pylli, arra pecan krokante dhe shërbehet me akullore fistik	680
SEMIFREDO ME STIKA Shërbehet mbi një rrjetë kadaifi, çokollatë, kakao dhe pandispanjë me rum	480
MUS ME ÇOKOLLATË TË BARDHË DHE MJEDER Me biskotë lajthie dhe akullore vanilje	500
TIRAMISU E SHTËPISË	590
AKULLORE ARTIZANALE (Zgjidhni shijen tuaj të preferuar, ju lutem pyesni një nga pjesëtarët e stafit tonë)	190 (KUPA)
CROISSANT (BOSH OSE I MBUSHUR) (BOSH) 180 (I MBUSHUR) +80	
MUFFIN ME BANANE DHE KAKAO	250
RED VELVET	250
MUFFIN ME FRUTA PYLLI	250
KEK PA GLUTEN ME ARRË KOKOSI DHE BAJAME	270
CANNOLI MINI (MBUSHJE SIPAS DËSHIRËS)	280
MACAROONS	180
PROFITEROLES	120
SACHER CAKE	550

MOTOJA JONË ËSHTË: NËSE KEMI PRODUKTIN QË JU DËSHIRONI, JEMI TË LUMTUR TË PLOTËSOJMË KËRKESAT TUAJA PËR ÇDO KËRKESË SPECIALE PËR DIETA DHE ALERGJI. JU LUTEM, INFORMONI PJESETARËT E STAFIT TONË DHE DO T'JU PLOTËSOJMË ÇDO DËSHIRË ME KËNAGËSI.

BUKA 100 ALL PËR PERSON: JEMI KUJDESUR TË BËJMË NJË SELEKTIM SPECIAL TË BUKËS TONË, NGA TRADICIONALIA DERI TEK SHIJET MË TË VEÇANTA. JU LUTEM BËNI POROSINË NGA KAMARIERI.

TË GJTHA ÇMIMET NË LEK

GRAND PANEVINO

MENU

ANTIPASTA

KARPAÇIO ROSE E TYMOSUR	980
Stracciatella, pomodorini dhe ullinj të zinj	
TARTAR VIÇI	1100
Shërbyer me domate të thara dhe patate chips	
SALMON I TYMOSUR	980
Mus avokado, krem djathi me erëza, shegë, limon dhe vaj ulliri	
CEVICHE	1200
Peshk i freskët Guri i marinuar	
KEK GAFORRE KROKANT	800
Shërbehet me majonezë me shije vongole	
OKTAPOD NË ZGARË	1200
Bathë të tymosura, pomodorini, salcë me fruta deti dhe trumzë	
KROKETA TË PËRZGJEDHURA	780
Patate & mozzarella, djathë kaçkavall, domate dhe oriz, oktapod, miks kërpudhash porcini	
FRUTA DETI TEMPURA	1400
Kallamar, karkaleca, koce, avokado & salcë sweet chili	
SELEKSION DJATHRASH DHE PROSHUTA	1980
Grissini me fara, gliko fiku, arra. Grana Padano, gorgonzola, provolone, pecorino Romano, tronchetto, pecorino Sardo, salcice e tharë, proshutë Parma, sallam Milanez, proshutë Bresaola	

SUPA

SUPË PULE ME PERIME	550
KREM KUNGULLI DHE KARKALECA	550
Karkaleca, bukë e thekur me djathë Grana Padano dhe erëza të freskëta	
KREM PRESHI DHE STIKA TË PJEKURA	580
SUPË GAFORRE	700
Shoqëruar me bukë të thekur me hudhër dhe erëza	

SALLATA

SALLATË BURRATA	680
Gazpacho, ullinj, kaperi, sallatë frize, pomodorini dhe kastravecë të marinuar	
SALLATË CESAR	680
Sipas dëshirës me fileto pule ose karkaleca zgarë	
SALLATË SIERRA	780
Rost beef i ftohtë, miks gjethesh, kroke mozzarella, mollë jeshile, kos i holluar me erëza, fara pishe	
SALLATË TOKË DHE DET	790
Salmon i tymosur, spinaq baby, rukola, quinoa, avokado, mango, kastravec, fara susami, radikio, krem balsamiko, lime	
SALLATË TUNA TATAKI	990
Fileto toni, kuskus, kunguj të marinuar, avokado, pomodorini, herba cipolina dhe salcë aziatike	

BURGERA

BURGER ME FILETO VIÇI	1100
Fileto viçi në skarë, kastravec turshi, lakër romaine, qepë e karamelizuar, patate chips, krem djathi cheddar, misër, patate të skuqura	

PASTA TË FRESKËTA / RIZOTO

PAKERI CARBONARA, VERSIONI I SHEFIT	780
PAPARDELE ME RAGU VIÇI	950
GNOCCHI TË SHTËPISË	950
Shërbyer me karkaleca, salcë dhe shkumë nga kërpudha porcini	
FAGOTINI ME TUL GAFORRE	950
Salcë gaforre dhe shkumë bathë	
RIZOTO ME KREM ASPARAGU & MERLUC KROKANT	950
RIZOTO ME TË ZEZË SEPIE & OKTAPOD	950
RIZOTO ME TARTUF	980
Kërpudha porcini dhe ragu viçi	

AMAZING WEEKEND BRUNCH

BOTTOMLESS CHAMPAGNE

GOURMET TAPAS BRUNCH

JOIN US FOR A BUSINESS LUNCH

PJATA KRYESORE

STRIPLOIN VIÇI	1950
Artichoke jerusalemi, kërpudha champignon, pure patatesh me erëza dhe salcë tartufi	
TAGLIATA VIÇI	1200
BEL DERRI KROKANT	1180
Pure me patate të ëmbël, edamame, qepë të karamelizuara dhe salcë nga mollë jeshile	
GJOKS ROSE I KAMELIZUAR ME MJALTË	(1/2) 1300 (1) 2450
Pure lulëlakre, kërpudha oyster të skuqura, karrota, bizele dhe salcë me verë Port të reduktuar	
BRINJË VIÇI NË FURRË	1990
Qepë e kuqe e karamelizuar, karrota të skuqura, kërpudha champignon, patate baby dhe salcë tartufi	
KLASIK BEEF WELLINGTON	(2 PERSONA) 2450
Pure patatesh dhe karrota të purpurta me salcë mustarde	
BRINJË GICI IBERIKO NË ZGARË	1800
Patate krokante në fije dhe salcë trumze	
ROLE LEVREKU	1650
E pjekur në furrë me fistikë krokante, patate mille-feuille, karrota baby të skuqura, purë edamame dhe salcë me fruta deti dhe xhinxher	
FILETO TONI NË ZGARË	1850
Spinaq i skuqur, kus-kus, karrotë e purpurt dhe salcë aziatike	

MISH & PESHK PREMIUM

PICANHA BLACK ANGUS (100 GRAM)	1100
Pjesa më e lartë e kofshës së viçit	
STRIPLOIN BLACK ANGUS (100 GRAM)	1450
Prerje nga brinjët e viçit	
T-BONE BLACK ANGUS (100 GRAM)	1400
Brinjët e shkurtra të viçit me prerje striploin dhe tenderloin	
TOMAHAWK BLACK ANGUS (100 GRAM)	1800
Brinjët më të gjata të viçit me prerje ribeye	
RIBEYE BLACK ANGUS (100 GRAM)	1900
Një prerje e brinjës më të gjatë të viçit, pa kockë	
PESHK I FRESKET NGA DETI JON	
Për peshkun e ditës, ju lutemi të pyesni një nga pjesëtarët e stafit tonë	

PJATA SHOQËRUESE

LULELAKËR NË FURRË ME KREM DJATHI DHE HUDHËR	350
SPINAQ I TIGANISUR	350
KËRPUDHA MIKS TË TIGANISURA	550
ASPARAG TË TIGANISUR	550
PERIME TË PJEKURA	550

ËMBËLSIRA NGA DOLCE & CAFE CORNER

Të gjitha ëmbëlsirat tona janë gatuar në mënyrë artizanale

BASQUE CHEESECAKE	680
Me reçel fruta pylli, arra pecan krokante dhe shërbehet me akullore fistik	
SEMIFREDO ME STIKA	480
Shërbehet mbi një rrjetë kadaifi, me çokollatë, kakao dhe pandispanjë me rum	
MUS ME ÇOKOLLATË TË BARDHË DHE MJEDËR	680
Me biskotë lajthie dhe akullore vanilje	
TIRAMISU E SHTËPISË	590
AKULLORE ARTIZANALE	(KUPA) 190
Zgjidhni shijen tuaj të preferuar, ju lutemi pyesni një nga pjesëtarët e stafit tonë	
MIKS ME ËMBËLSIRA TË VOGLA NGA DOLCE & CAFE CORNER	1200

MOTOJA JONË ËSHTË: NËSE KEMI PRODUKTIN QË DËSHIRONI, JEMI TË LUMTUR TË PLOTËSOJMË KËRKESAT TUAJA. PËR ÇDO KËRKESË SPECIALE PËR DIETA DHE ALERGJI, JU LUTEMI INFORMONI PJESETARËT E STAFIT TONË DHE DË T'JU PLOTËSOJMË ÇDO DËSHIRË ME KËNAQËSI.

BUKA 100 ALL PËR PERSON: JEMI KUJDESUR TË BËJMË NJË SELEKTIM SPECIAL TË BUKËS TONË, NGA TRADICIONALIA DERI TEK SHIJET MË TË VEÇANTA. JU LUTEM BËNI POROSINË NGA KAMARIERI.

TË GJITHA ÇMIMET NË LEK

RSVP: +355 68 60 80 880