



Asador

✦ RESTAURANT ✦

ELIKSIRË TË NGROHTË

Supë të pasura në shije e teksturë, për një fillim të butë e elegant të udhëtimit gastronomik.

Aromë Deti Jon

Supë peshku e kulluar me perime rrënjore

600

Marine Elegancë

Bisque karkaleci me aromë konjaku

800

Tokë & Aromë

Krem asparagu me tartuf të zi

700

Shije Viçi

Lëng viçi me fileto, kërpudha dhe gorgonzola

800

KOPSHTI I FERMËS

Freski nga toka në pjatë, përzgjedhje bimore të kultivuara me kujdes dhe harmoni ngjyrash e shijesh.

Spinaq & Quinoa

Spinaq i njomë me quinoa, shegë dhe djathë dhie

800

Freski Ekzotike

Gjethe të stinës, karkalec, avokado dhe mango

1.000

Burrata me Aromë Mesdheu

Burratë me proshutë të egër, domate konfit

1.100

FILLIME TË FTOHTA

Një për zgjedhje delikatesash të ftohta, që zgjojnë shijen me nota deti dhe tokës së freskët.

Terrinë Deti Karkaleca, kallamar dhe patate	800
Carpaccio Levreku Krem karrote dhe lime	1.100
Ceviche Deti Kombinuar me misër dhe qepë të kuqe	1.100
Tuna Tataki Susam me teriyaki dhe ponzu	1.200
Carpaccio Toni Krem bizeleje dhe burrata	1.200
Perlat e Detit Premium i për zgjedhur krudo	7.500/kg
Vitello Tonnato Fileto viçi e ftohtë me krem toni dhe kaper	900
Simfonia e Viçit Carpaccio viçi me porcini të freskët dhe grana	1.200
Tartar Black Angus Tul domateje dhe aromë borziloku	1.200
Simfonia e Tokës Miks i për zgjedhur proshutë, sallame & djath i stazhonuar	2.500

FILLIME TË NGROHTA

Një fillim i butë dhe plot jetë, që përgatit qiellzën për shijen e thellë që vjen më pas.

Oktapod Mesdhetar

I pjekur në prush mbi krem patatesh & vaj paprike

1.200

Kallamar i Mbushur

Ragù peshku dhe pure patatesh

1.300

Përzgjedhje Deti

Premium në zgarë me qymyr

7.500/kg

Kroketa Viçi

Të gatuar ngadalë me aioli

700

Tacos Black Angus

Fileto Black Angus interpretuar nga shefi

1.000



EMOCIONET E PARA

Nisja në udhëtimin e shijeve me butësi, finesë dhe balancë mes tokës e detit.

Ravioli & Karkalec

Pistakio në krem limoni

900

Paccheri Deti

Ragù peshku, patëllxhan dhe nenexhik

900

Fagottini Jeshil

Zemër e mbushur me mozzarella

900

Carnaroli & Veal

Risotto me muskul viçi të gatuar në avull

1.200

Pappardelle me Ragu

Ragu dreri gatuar dymbëdhjetë orë

1.400

DETI DHE TOKA NË TAVOLINË

Nga deti në tokë, shije të pastra dhe produkte të zgjedhura, të përpunuara me finesë për një përvojë të veçantë gastronomike.

Tuna Steak

Patate konfit dhe krem djathi

1.100

Levrek në Letër

Ullinj, kaper dhe domate të vogla

1.200

Salmon i Egër në Vakum

Me lëkurë krokante dhe krem bizeleje

1.500

Det i Egër në Krustë Kripe

Me perime të stinës

1.900

Brinjë Qengji

Në krustë barishtesh me pure karrote

1.400

Fileto Viçi & Pepper

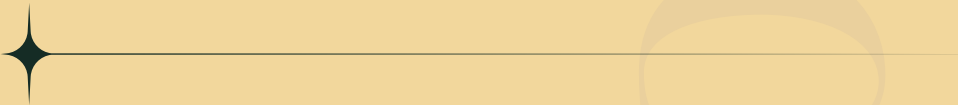
Salcë piperi të gjelbër dhe mille-feuille patatesh

1.600

ARTI I ZJARRIT

Shije të thella, tekstura të buta dhe aromë e ngrohtë që mishërojnë artin e gatimit në zgarën tonë Josper me qymyr.

Picanha Black Angus Grain Feed Arg	250gr	1.600
Karre Qingji French Prime NZ	300gr	1.700
Fileto Viçi Prime Asador	200gr	1.700
Entracote Black Angus Grain Feed Arg	250gr	2.300
Fiorentina Asador		7.500/kg
Tomahawk Asador		6.500/kg
Tomahawk Premium Irish		8.000/kg
Wagyu Tomahawk Aus		16.000/kg



FROM JAPAN WITH LOVE COMES WAGYU

Mish Wagyu i përzgjedhur nga Japonia, i pjekur me kujdes në zgarën Josper për të nxjerrë aromën, butësinë dhe elegancën absolute të prerjes më të rrallë në botë.

Wagyu Entracote Japan	200gr	6.400
Wagyu Filetto Japan	200gr	7.000
Kobe Beef Japan	150gr	11.000

KAPJA E DITËS

DIREKT NGA FRESKIA E DETIT JON

Peshk i përzgjedhur çdo mëngjes, i përgatitur me thjeshtësi dhe elegancë për të ruajtur aromën e pastër të detit. Çdo pjatë është një histori e re, e lindur nga dallgët dhe drita e Jonit. Çdo ditë një histori e re nga deti. Ju ftojmë të pyesni për peshkun e sotëm të freskët.

Çmimet për kg

Gjuhëz I/II	5.000/4.300
Levrek I/II	5.500/4.500
Koce I/II	7.900/5.900
Barbun I/II	5.500/4.500
Dental	8.500
Peshkatrice	3.500
Gjel	5.900
Rofjo	6.500
Fagri	5.500
Romb	3.900
Kovaç	5.900
Skorfano	6.500
Kallamar I/II	5.500/3.900
Sepie I/II	5.000/3.500
Oktapod I/II	7.500/6.000
Guacka Deti I/II	6.500/4.500
Karkalec Tigër I/II	6.500/5.500
Karkalec Viola I/II	8.500/7.500
Skampi I/II	9.500/8.000
Skampi King	12.000
Astiçe nga Akuariumi ynë	11.000
Aragostë nga Akuariumi ynë	14.000
Gjinkallë e detit Jon	14.000
King Crab nga Akuariumi ynë	23.000

ËMBËLSIRA

Një finale e ëmbël, ku shijet klasike takohen me krijimtarinë e shefit të kuzhinës.

Tiramisu Shoqëruar me akullore shtëpie ose fruta	600
Cheesecake Lotus Shoqëruar me reçel shtëpie	600
Baccio di Dama Shoqëruar me karamel të djegur	700
Chef Souffle Zemër e ngrohtë çokollate, akullore shtëpie	700
Surpriza e Ditës	—
Triumf Frutash 2P	900