

Svakog jutra, svježa riba i morski plodovi stižu od lokalnih ribara,
pripremljeni s posebnom pažnjom kako bi sačuvali svoj čisti i prirodni
ukus mora.

Svako jelo prati svoj spor i promišljen proces — kuva se, dovršava
i poslužuje u pravom trenutku, kako bi se svaki ukus doživio
na najbolji način.

*Molimo vas da obavijestite naše osoblje o bilo kakvim alergijama ili posebnim
prehrambenim zahtjevima prije narudžbe.*

STARTUESE

PREDJELA

Supë peshku

Peshku i ditës

Riblja čorba

Riba dana

400 ALL

Supë brokoli
me stracciatella

Čorba od brokolija
sa stracciatellom

500 ALL

Kroketë peshku

Me salcë rozë pikante

Riblli kroket

Sa blagim roze sosom

650 ALL

Brusketa klasike

Domate dhe djathë

Klasična bruschetta

Paradajz i sir

350 ALL

Brusketa me Acuge

*Pesto borziloku të freskët dhe
pomodori secchi*

Bruschetta sa inćunima

*Svježim pestom bosiljka i sušenim
paradajzom*

500 ALL

Brusketa Marina
me salmon gravlax,
cipollino, gjalpë

Bruschette Marina
sa dimljenim lososom,
cipollinom i puterom

600 ALL

SALLATA | SALATE

Marina

*Peshk i regjur, baby spinach,
sallatë jeshile, mollë, finok*

Marina

*Riblje file, baby spanać,
zelena salata, jabuka, komorač*

600 ALL

Çezar me karkalec thellësie

*Sallatë jeshile, iceberg, parmigiano,
bukë e thekur, misër, pomodorini,
salcë klasike*

Cezar sa dubokomorskim škampima

*Zelena salata, iceberg, parmezan,
tost hljeb, kukuruz, çeri paradajz,
klasični sos*

650 ALL

Nizarda

*Fileto toni, vezë, patate, bishtaja,
pomodori, ullinj dhe sallatë jeshile*

Nizarda

*File tune, jaje, krompir, boranija,
paradajz, masline, zelena salata*

600 ALL

E ëmbël

*Sallatë jeshile, rukola, fruta të thata &
të ëmbla, grana padano, e marinuar
me salcën e shefit*

Slatko

*Zelena salata, rukola, suvo i svježe
voçe, grana padano, marinirano u
sosu šefa kuhinje*

500 ALL

ANTIPASTA TË FTOHTA

HLADNA PREDJELA

Miksi i marinuar
(2 persona)
*Karkalec, oktapod, acuge,
salmon gravlax, sallatë e ftohtë me
kallamarë & karkalec*

Antipaste e ftohtë
(2 – 3 persona)
*Karkalec, oktapod, acuge, salmon
gravlax, karpacio levreku, sallatë e
ftohtë me kallamarë & karkalec*

Antipaste e ftohtë
(3 – 4 persona)
*Karkalec, oktapod, acuge, salmon,
karpacio levreku, sallatë e ftohtë me
kallamarë & karkalec, ostrige*

Sallatë e ftohtë deti
Kallamarë & karkalec

Oktapod i marinuar

Salmon gravlax

Tartar levreku
Pure avokado, frutë pasion, lime

Skampi i marinuar

Acuge të marinuara

Miks mariniranih plodova
mora (2 osobe)

*Gamberi, hobotnica, inçuni, gravlax
losos, hladna salata sa lignjama i
kozicama*

Hladna antipasta
(2-3 osobe)

*Gamberi, hobotnica, inçuni,
gravlax losos, carpaccio od brancina,
hladna salata sa lignjama i kozicama*

Hladna antipasta
(3-4 osobe)

*Gamberi, hobotnica, inçuni, losos,
carpaccio od brancina, hladna salata
sa lignjama i kozicama, ostrige*

Hladna morska salata
Lignje i gamberi

Marinirana hobotnica

Gravlax losos

Tartar od brancina
Pire od avokada, marakuja, limeta

Marinirani skampi

Marinirani inçuni

1600 ALL

2500 ALL

3500 ALL

1000 ALL

1150 ALL

1390 ALL

1300 ALL

1500 ALL

900 ALL

ANTIPASTA TË NGROHTA

TOPLA PREDJELA

Karkalec Saganaki

Gamberi Saganaki

1100 ALL

Friturë mikse

Karkalec, kallamarë, qofte gaforre

Prëni plodovi mora

Gamberi, lignje, polpete od raka

1300 ALL

Karkalec tempura

Gamberi u tempuri

1300 ALL

Miks fruta deti në tavë

Me salcë roze, e gatuar në furrë

Miks morskih plodova u tavi

Sa roze sosom, pečeno u rerni

1200 ALL

Kallamarë friturë

Lignje sa prëne

1100 ALL

Oktapod Zgare

Me krem bizelesh, stracciatella

Hobotnica sa žara

Sa kremom od graška i stracciatellom

1200 ALL

Midhje

*Sote ose me salcë të kuqe,
serviren sipas sezonit*

Dagnje

*Sote ili u crvenom sosu,
zavisno od sezone*

600 ALL

PASTA PASTE

Ravioli me bazë deti <i>Salcë karkaleci</i>	Ravioli sa morskome bazom <i>Sos od kozica</i>	1100 ALL
Gnocchi me krem brokoli, stracciatella, salmon të regjur	Gnocchi sa kremom od brokoliya, stracciatellom, dimljenim lososom	1000 ALL
Linguine fruta deti	Linguine sa morskim plodovima	900 ALL
Tagliatelle me karkalec dhe caviar <i>Pastë e freskët</i>	Tagliatelle sa kozicama i kavijarom <i>Svježa pasta</i>	1000 ALL
Pakeri me karkalec të egër <i>Pastë e freskët, karkalec i egër, borzilok i freskët</i>	Paccheri sa divljim kozicama <i>Svježa pasta, divlje gamberi, svježi bosiljak</i>	1500 ALL
Pakeri me aragostë ose astice (2 - 3 persona)	Paccheri sa jastogom ili hlapom (2-3 osobe)	6000 ALL

RIZOTO RIŽOTO

Rizoto me skampi dhe asparag <i>Philadelphia & salcë karkaleci</i>	Rižoto sa skampima i šparglama <i>Philadelphia i sos od kozica</i>	1200 ALL
Rizoto me fruta deti	Rižoto sa morskim plodovima	1000 ALL
Rizoto me kungull të verdhë, karkalec & stracciatella	Rižoto sa žutim tikvicama, kozicama i stracciatellom	1200 ALL

PESHK NGA DETI

RIBE IZ MORA

Fileto levreku e shoqëruar
me salcë mango
Brokoli dhe lulëlakër

File brancina
sa mango sosom
Brokoli i karfiol

1500 ALL

Fileto koce
me rrënjë selinoje
Pure karrote dhe xhinxher

File orade
sa korijenom celera
Pire od šargarepe i đumbira

1400 ALL

Fileto Toni
*Me pure patatesh të ëmbël,
salcë teriyaki dhe asparag*

File tune
*Pire od batata,
teriyaki sos i špargle*

1600 ALL

Fileto salmoni me salcë
portokalli & spinaq sote

File lososa sa narandžinim
sosom i spanaćem

1500 ALL

Miks peshku (friturë)
I përzgjedhur nga Vellipoja

Miks pržene ribe
Izbor iz Vellipoje

1950 ALL

Levrek
I shoqëruar me perime zgate

Brancin
Uz povrće sa žara

1200 ALL

Kocë
I shoqëruar me perime zgate

Orada
Uz povrće sa žara

1100 ALL

Merluc II (friturë)

Oslić II (pržen)

800 ALL

Barbun II (friturë)

Barbun II (pržen)

900 ALL

PESHK TRADICIONAL NGA LIQENI

Tavë krapi sipas traditës

TRADICIONALNE RIBE IZ JEZERA

Tava šarana po
tradicionalnom receptu

1300 ALL

NGA EKZPOZITORI

IZ IZLOGA

cmimi per 100 gr
cijena za 100 gr

Levrek	Brancin	550 ALL
Gjel	Ugor	550 ALL
Romb	Romb	550 ALL
Kocë	Orada	550 ALL
San Pietro / Kovac	San Pietro / Kovač	550 ALL
Fagri	Fagri	550 ALL
Karkalec Tigër	Gamberi Tiger	550 ALL
Arragostë	Jastog	1300 ALL
Karkalec Viola	Gamberi Viola	800 ALL