



40°09'13"N · 19°38'31"E



**NË ZOE HORA, MENUJA JONË FRYMËZOHET NGA BIODIVERSITETI I
JASHTËZAKONSHËM I SHQIPËRISË DHE NGA BOLLËKU I
PËRBËRËSVE LOKALË QË KJO TOKË OFRON.**

Duke u mbështetur në udhëtimet dhe eksperiencat e tij kulinare jashtë vendit, shefi ynë i interpreton këta përbërës në një mënyrë bashkëkohore, duke krijuar pjata që respektojnë traditën dhe përqafojnë inovacionin. Menuja përfshin përbërës premium të përzgjedhur me kujdes, së bashku me produkte lokale dhe sezonale, duke i dhënë eksperiencës më shumë thellësi, elegancë dhe nivel. E udhëhequr nga një përkushtim ndaj qëndrueshmërisë, çdo element i menisë pasqyron filozofinë zero-waste dhe respektin e thellë për tokën, prodhuesit dhe stinët.

SNACKS & SALLATA

TARTAR VIÇI ZOE HORA ^[D, E] 2.000
Tartari ynë i viçit, i përgatitur dhe i servur sipas stilit Zoe Hora

KROKETAT E QENGJIT ^[G, E, CE] 1.800
Kroketa qengji, tartuf, barishte të freskëta - 4 copë

GOCA DETI ^[MO] 2.500
Goca deti, granita me raki, pishë, limon - 2 copë

SALLATË NIÇOISE ^[E] 1.800
Ton, vezë thëllëze, perime të stinës

SALLATA ZOE HORA ^[D] 1.400
Sallatë greke, sipas mënyrës sonë

STARTER

DJATHË MANOURI ^[N, D, E] 1.400
Shërbehet në stilin Zoe Hora, me reçel fiku vendas

SCAMPI CRUDO ^[MO] 3.700
Turshi, mollë, trëndafil i egër

CEVICHE ZOE ^[C, F, MO] 1.700
Domate, lime, hibiskus

OKTAPOD ^[D] 2.300
Oktapod i ftohtë, krem specash të pjekur, krem kosi

SUPË KALLAMARI 2.300
Spageti kallamari, supë patateje, presh

PJATA KRYESORE

FAQE VIÇ ^[D, CE]	3.800
Pure patatesh, salcë tartufi	
KARRE QENGJI ^[D, CE]	4.600
Fasule, spinaq	
PESHKU I DITËS ^[F,D]	4.300
Salcë beurre blanc, kopër	
LEVREK ^[F, D]	3.500
Meunière me kaperi, açuge dhe limon	
ORZO ME KARAVIDHE ^[G, MO, D, CE]	11.000
Karavidhe, bisque	
BIFTEK SELINOJE ^[CE]	2.000
Pure me selino, salcë selinoje	
RIZOTO ME KËRPUDHA ^[D]	2.800
Me krem kërpudhash & krem tartufi	
PACCHERI ^[MO, D]	3.000
Me krem kungulli të njomë, tartar karkaleci viola, bottarga	

PËRZGJEDHJE MISHI PREMIUM

Ribeye Black Angus	22.000 / Kg
Fileto Viçi (200g)	4.000
Tomahawk	19.000 / Kg
Wagyu Premium	40.000 / Kg
Mish Kobe	70.000 / Kg

PRODUKTE DETI PREMIUM

Skampi	19,000 / Kg
Karkalec Viola	19,000 / Kg
Karkalec Tiger	15,000 / Kg
Karavidhe	21,000 / Kg

SHOQËRUESE

ASPARAG ^[E, D] Majonezë me borzilok, fleta Parmigiano	1.800
PATATE BABY ^[D] Beurre monté	900
PURE PATATESH ^[D]	1.000

MENU PËR FËMIJË

PASTA ME SALCË DOMATEJE ^[G]	1.000
PASTA ME GJALPË ^[D, G]	1.000
MILANEZE ARGENTINE ^[E, G] (me patate të skuqura)	1.500
AKULLORE ARTIZANALE ME ÇOKOLLATË ^[D,E]	800

ËMBËLSIRA

MOUSSE KOSI ^[D] Kopër e egër, kastravec	1.200
PAN DI SPAGNA ME AKULLORE ME LIVANDO ^[E, D, G] Spec i kuq, dulce de leche me qumësht dhie	1.600
MOUSSE ME ÇOKOLLATË TË BARDHË TË KARMELIZUAR ^[D, G]	1.200



40°09'13"N · 19°38'31"E



**AT ZOE HORA, OUR MENU IS INSPIRED BY THE REMARKABLE
BIODIVERSITY OF ALBANIA AND THE ABUNDANCE OF EXCEPTIONAL
LOCAL INGREDIENTS IT PROVIDES.**

Drawing from his travels and culinary experiences abroad, our chef reinterprets these ingredients through a contemporary lens, creating dishes that honor tradition while embracing innovation. The menu includes carefully selected premium ingredients, together with local and seasonal products, bringing depth, elegance, and a more elevated dining experience. Guided by a commitment to sustainability, every element of the menu reflects a thoughtful zerowaste philosophy and a deep respect for the land, its producers, and its seasons.

BITES & SALADS

ZOE HORA BEEF TARTAR ^[D, E] 2.000

Signature beef tartare, served as a plated dish

LAMB CROQUETTES ^[G, E, CE] 1.800

Lamb croquette, truffle, herbs - 4 pieces

OYSTERS ^[MO] 2.500

Oysters, raki, pine, lemon - 2 pieces

NICOISE SALAD ^[E] 1.800

Nicoise salad, tuna, quail egg

ZOE HORA'S SALAD ^[D] 1.400

Greek salad, our way

STARTER

MANOURI CHEESE ^[N, D, E] 1.400

Served Zoe Hora style with local fig jam

SCAMPI CRUDO ^[MO] 3.700

Pickles, apple, wild rose

CEVICHE ZOE ^[C, F, MO] 1.700

Tomatoes, lime, hibiscus

OCTOPUS ^[D] 2.300

Chilled octopus, roasted pepper
cream & yogurt cream

CALAMARI SOUP 2.300

Calamari spaghetti, potato soup, leek

MAIN

BEEF CHEEK ^[D, CE]	3.800
Potato purée, truffle sauce	
LAMB ON THE BONE ^[D, CE]	4.600
Beans, spinach	
CATCH OF THE DAY ^[F, D]	4.300
Beurre blanc, fennel	
SEA BASS ^[F, D]	3.500
Meunière sauce with capers, anchovies and lemon	
LOBSTER ORZO ^[G, MO, D, CE]	11.000
Lobster, orzo, bisque	
CELERIAC STEAK ^[CE]	2.000
Celeriac purée, celeriac jus	
MUSHROOM RISOTTO ^[D]	2.800
Mushroom cream, truffle cream	
PACCHERI ^[MO, D]	3.000
Zucchini cream, viola shrimp tartare, bottarga	

PREMIUM CUTS

Black Angus Ribeye	22.000 / Kg
Beef Fillet (200g)	4.000
Tomahawk	19.000 / Kg
Premium Wagyu	40.000 / Kg
Kobe Beef	70.000 / Kg

SEAFOOD BY WEIGHT

Scampi	19,000 / Kg
Vioia Shrimp	19,000 / Kg
Tiger Shrimp	15,000 / Kg
Lobster	21,000 / Kg

SIDES

ASPARAGUS [E, D] Basil mayo, Parmesan flakes	1.800
BABY POTATOES [D] Beurre monté	900
MASHED POTATOES [D]	1.000

KIDS

PASTA & TOMATO SAUCE [G]	1.000
PASTA & BUTTER [D, G]	1.000
ARGENTINE MILANESA [E, G] (with french fries)	1.500
HOMEMADE CHOCOLATE ICE CREAM [D, E]	800

DESSERT

YOGHURT MOUSSE [D] dill, cucumber	1.200
PAN DI SPAGNA [E, D, G] with lavender ice cream, red pepper, dulce de leche with goat's milk	1.600
CARAMELIZED WHITE CHOCOLATE MOUSSE [D, G]	1.200