



ZOEHORA
DHËRMI



FOOD MENU





40°09'13"N · 19°38'31"E



NË ZËRHORR, MENUJA JONË E FRËMËZOHET NGA BBODWERSSTEET II
JASHTË ZAKONSHËMISHQËPËRISË 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

CARPACCIO VIÇI ^[D, E]

Fileto viçi, rukola, kaperi, tartuf i freskët, vaj tartufi.

2.500

SALLATA ZOE HORA ^[D]

Sallatë greke, sipas mënyrës sonë

1.200

SALLATË SPINAQI ME TAGLIATA VIÇI ^[D]

Spinaq baby, kale, valerianë, fileto viçi, djathë dhie, panxhar, lajthi të pjekura

1.500

DJATHË MANOURI ^[N, D, E]

Shërbehet në stilin Zoe Hora, me reçel fiku vendas

1.200

TUNA TATAKI ^[MO]

Fileto toni, soja, lime, dragon fruit, majonezë

2.400

CEVICHE ZOE ^[C, F, MO]

Domate, lime, hibiskus

1.400

OKTAPOD ^[D]

Oktapod i ftohtë, krem specash të pjekur, krem kosi

2.000

STARTER

PJATA KRYESORE

FAQE VIÇ ^[D, CE] 3.400

Pure patatesh, salcë tartufi

BRINJË QINGJI ME PURE PATATE 3.400

TË ËMBËL ^[D, CE]

Brinjë qingji, pure patate të ëmbël,
reduktim shege

PESHKU I DITËS ^[F,D] 4.000

Salcë beurre blanc, kopër

FILETO LEVREKU 3.200

Meunière me kaperi, aquge dhe limon

ORZO ME KARAVIDHE ^[G, MO, D, CE] 9.000

Karavidhe, bisque

BIFTEK SELINOJE ^[CE] 1.700

Pure me selino, salcë selinoje

RIZOTO ME KËRPUDHA ^[D] 2.600

Me krem kërpudhash & krem tartufi

PACCHERI ^[MO, D] 2.800

Me krem kungulli të njomë, tartar
karkaleci viola, bottarga

PËRZGJEDHJE MISHI PREMIUM

Ribeye Black Angus 18.000 / Kg

Fileto Viçi (200g) 3.600

Tomahawk 17.000 / Kg

Wagyu Premium 40.000 / Kg

Mish Kobe 70.000 / Kg

Skampi 19.000 / Kg

PRODUKTE DETI PREMIUM

Karkalec Viola 19.000 / Kg

Karkalec Tiger 15.000 / Kg

Karavidhe 21.000 / Kg

SHO QËRUESE

ASPARAG ^[E, D] Majonezë me borzilok, fleta Parmigiano	1.500
PATATE BABY ^[D] Beurre monté	900
PURE PATATESH ^[D]	800

MENU PËR
FËMIJË

PASTA ME SALCË DOMATEJE ^[G]	
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

BANANE TË KARMELIZUARA ^[D] Banane të karmelizuara, krem vanilje, kanellë	1.000
MOUSSE ÇOKOLLATE ^[D] Mousse çokollate, akullore vanilje	1.000
FRUTA TË STINËS Përzgjedhje frutash të freskëta sipas sezonit	1.000



40°09'13"N • 19°38'31"E



AT TIZZO E HORA, OUR MENU IS INSPIRED BY THE REMARKABLE
BIO DIVERSITY OF ALCANTARA 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

BEEF CARPACCIO ^[D, E]

2.500

Beef fillet, arugula, capers, fresh truffle, truffle oil

ZOE HORA'S SALAD ^[D]

1.200

Greek salad, our way

SPINACH SALAD WITH BEEF TAGLIATA ^[D]

1.500

Baby spinach, kale, valerian, beef fillet, goat cheese, beetroot, roasted hazelnuts

STARTER

MANOURI CHEESE ^[N, D, E]

1.200

Served Zoe Hora style with local fig jam

TUNA TATAKI ^[MO]

2.400

Tuna fillet, soy, lime, dragon fruit, mayonnaise

CEVICHE ZOE ^[C, F, MO]

1.400

Tomatoes, lime, hibiscus

OCTOPUS ^[D]

2.000

Chilled octopus, roasted pepper cream & yogurt cream



MAIN

BEEF CHEEK ^[D, CE] 3.400
Potato purée, truffle sauce

LAMB RIBS WITH SWEET POTATO PURÉE ^[D, CE] 3.400
Lamb ribs, sweet potato purée,
pomegranate reduction

CATCH OF THE DAY ^[F, D] 4.000
Beurre blanc, fennel

SEA BASS ^[F, D] 3.200
Meunière sauce with capers,
anchovies and lemon

LOBSTER ORZO ^[G, MO, D, CE] 9.000
Lobster, orzo, bisque

CELERIAC STEAK ^[CE] 1.00
Celeriac purée, celeriac jus

MUSHROOM RISOTTO ^[D] 2.600
Mushroom cream, truffle cream

PACCHERI ^[MO, D] 2.800
Zucchini cream, viola shrimp
tartare, bottarga

PREMIUM CUTS

Black Angus Ribeye 18.000 / Kg

Beef Fillet (200g) 3.600

Tomahawk 17.000 / Kg

Premium Wagyu 40.000 / Kg

Kobe Beef 70.000 / Kg

Scampi 19.000 / Kg

SEAFOOD BY WEIGHT

Viola Shrimp 19.000 / Kg

Tiger Shrimp 15.000 / Kg

Lobster 21.000 / Kg

SIDES

ASPARAGUS ^[E, D]	1.500
Basil mayo, Parmesan flakes	
BABY POTATOES ^[D]	900
Beurre monté	
MASHED POTATOES ^[D]	800

KIDS

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

DESSERT

CARAMELIZED BANANAS ^[D]	1.000
Caramelized bananas, vanilla cream, cinnamon	
CHOCOLATE MOUSSE ^[D]	1.000
Chocolate mousse, vanilla ice cream	
SEASONAL FRUITS	1.000
Selection of fresh seasonal fruits	



Scan the **QR Code** for more info



or visit zoehora.com



