ZOEHORA

DHËRMI



FOOD MENU



40°09'13"N · 19°38'31"E



NËZOJE HORA, MENUJA JONË FRYMËZOHET NGA BOTËRORËSTETI 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 menusë pasqyron filozofinë zero-waste dhe respektin e thellë për tokën, prodhuesit dhe stinët.

SNACKS & SALLATA

CARPACCIO VIÇI [D, E] — 2.500
Fileto viçi, rukola, kaperi, tartuf i freskët, vaj tartufi.

SALLATA ZOE HORA [D] — 1.200
Sallatë greke, sipas mënyrës sonë

SALLATË SPINAQI ME TAGLIATA VIÇI [D] — 1.500
Spinaq baby, kale, valerianë, fileto viçi, djathë dhie, panxhar, lajthi të pjekura

STARTER

DJATHË MANOURI [N, D, E] — 1.200
Shërbehet në stilin Zoe Hora, me reçel fiku vendas

TUNA TATAKI [MO] — 2.400
Fileto toni, soja, lime, dragon fruit, majonezë

CEVICHE ZOE [C, F, MO] — 1.400
Domate, lime, hibiskus

OKTAPOD [D] — 2.000
Oktapod i ftohtë, krem specash të pjekur, krem kosi

G – Gluten | D – Laktozë | E – Vezë | N – Arra/Bajame | F – Peshk | C – Krustace | MO – Molusqe | SE – Susam | S – Sojë | CE – Selino | SU – Sulfite

PJATA KRYESORE

BRINJË QINGJI ME PURE PATATE TË ËMBËL [D, CE] — 3.400
Brinjë qingji, pure patate të ëmbël, reduktim shege

PESHKU I DITËS [F,D] — 4.000
Salcë beurre blanc, kopër

FILETO LEVREKU [F, D] — 3.200
Meunière me kaperi, açuge dhe limon

ORZO ME KARAVIDHE [G, MO, D, CE] — 9.000
Karavidhe, bisque

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
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

G – Gluten | D – Laktozë | E – Vezë | N – Arra/Bajame | F – Peshk | C – Krustace | MO – Molusqe | SE – Susam | S – Sojë | CE – Selino | SU – Sulfite

SHO QËRUESE

ASPARAG [E, D] 1.500
Majonezë me borzilok, fleta Parmigiano

PATATE BABY [D] 900
Beurre monté

PURE PATATESH [D] 800

MENU PËR FËMIJË

PASTA ME SALCË DOMATEJE [G]

PASTA ME GJALPË [D, G] 1.000

MILANEZE ARGENTINE [E, G] 1.500
(me patate të skuqura)

AKULLORE ARTIZANALE ME ÇOKOLLATË [D,E] 800

ËMBËLSIRA

BANANE TË KARAMELIZUARA [D] 1.000
Banane të karamelizuara, krem vanilje, kanellë

FRUTA TË STINËS 1.000
Përzgjedhje frutash të freskëta sipas sezonit

G – Gluten | D – Laktozë | E – Vezë | N – Arra/Bajame | F – Peshk | C – Krustace | MO – Molusqe | SE – Susam | S – Sojë | CE – Selino | SU – Sulfite

40°09'13"N · 19°38'31"E



AT IZZO 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

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

G – Gluten | D – Dairy | E – Eggs | N – Nuts | F – Fish | C – Crustaceans | MO –Molluscs | SE – Sesame | S – Soy | CE – Celery | SU – Sulphites

MAIN

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

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
Kobe Beef	70.000 / Kg

SEAFO OD BY WEIGHT

Scampi	19.000 / Kg
Vioia Shrimp	19.000 / Kg
Tiger Shrimp	15.000 / Kg
Lobster	21.000 / Kg

G – Gluten | D – Dairy | E – Eggs | N – Nuts | F – Fish | C – Crustaceans | MO –Molluscs | SE – Sesame | S – Soy | CE – Celery | SU – Sulphites

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

SEASONAL FRUITS 1.000
Selection of fresh seasonal fruits

G – Gluten | D – Dairy | E – Eggs | N – Nuts | F – Fish | C – Crustaceans | MO – Molluscs | SE – Sesame | S – Soy | CE – Celery | SU – Sulphites

Scan the **QR Code** for more info

or visit zoehora.com

