



ZOEHOVA
DHËRMI

men

ENGLISH



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 zero-waste philosophy and a deep respect for the land, its producers, and its seasons.

BITES & SALADS

Red pepper Beef/Sheep Rice	1,500 ALL
Lamb croquette Truffle Herbs [G,L,C,E,S]	1,600 ALL
Oysters Raki Pine Lemon [Shell Fish]	2,500 ALL
Nicoise salad Tuna Quail egg [E]	1,800 ALL
Zoe Hora's Greek Salad [L]	1,400 ALL

HOUSE BREAD

With our homemade butter and local olive oil [L,G]	500 ALL
----------------------------------------------------	---------

STARTER

Watermelon Fig leaf Tomato	1,200 ALL
Seasonal Crudo Seasonal pickles Red apple Rose	3,700 ALL
Zoe's Ceviche Tomato Lime Hibiscus	1,700 ALL
Calamari spaghetti Potato soup Leek [L] [Shell fish]	2,300 ALL

MAIN

Sweetbread Chicken jus Mushroom [L,C,S,G]	3,800 ALL
Lamb Spinach White Beans [L,C,S,G]	4,600 ALL
Catch of the day Beurre blanc Braised Fennel [L]	4,300 ALL
Lobster Trahana Bisque [L,G,C] [SF]	11,000 ALL
Celeriac steak Fermented Celeriac Celeriac jus [V,L,C,S,G]	2,000 ALL

PREMIUM SELECTION

Black Angus Ribeye	22,000 ALL / Kg
Beef Tenderloin	18,000 ALL / Kg
Tomahawk	19,000 ALL / Kg
Premium Wagyu	40,000 ALL / Kg
Kobe	70,000 ALL / Kg
Langoustine [SF]	15,000 ALL / Kg
Viola Shrimp [SF]	19,000 ALL / Kg
Karkaleca tigër [SF]	15,000 ALL / Kg
Aragostë [SF]	21,000 ALL / Kg

SIDES

Asparagus Herb Mayonnaise Parmesan [E]	1,800 ALL
Potatoes in Beurre Monté [L]	800 ALL
Mashed Potatoes [L]	900 ALL

KIDS

Pasta & Tomato Sauce [G]	1,000 ALL
Pasta & Butter [L,G]	1,000 ALL
Argentine Milanesa French Fries [G]	1,500 ALL
Homemade Chocolate Ice Cream [E,G]	800 ALL

DESSERT

Yoghurt mousse Dill & Cucumber granita [L]	1,200 ALL
Trilece Smoked red pepper Dulce de leche Lavender ice cream [L,E,G]	1,800 ALL
Fig compote Charred eggplant ice cream Apple cider meringue [L,E,G]	1,200 ALL



ZOEHOVA
DHËRMI

mena

ALBANIAN



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

Spec i kuq Viç/Qengj Oriz	1,500 ALL
Kroketë qengji Tartuf Erëza [G,L,C,E,S]	1,600 ALL
Goca deti Raki Pishë Limon [Shell Fish]	2500 ALL
Sallatë Nicoise Ton Vezë thëllëze [E]	1,800 ALL
Sallatë Greke Zoe Hora [L]	1,400 ALL

BUKA E SHTËPISË

E shoqëruar me gjalpë shtëpie dhe vaj ulliri lokal. [L,G]	500 ALL
-----------------------------------------------------------	---------

STARTER

Shalqi Gjethe fiku Domate	1,200 ALL
Krudo e sezonit Turshi Mollë e kuqe Trëndafil	3,700 ALL
Ceviche Zoe Domate Lime Hibiskus	1,700 ALL
Kallamar Supë patate Presh	2,300 ALL

PJATA KRYESORE

Gjendra viçi Jus pule Kërpudha [L,C,S,G]	3,800 ALL
Qengj Spinaq Fasule [L,C,S,G]	4,600 ALL
Peshku i ditës Salcë beurre blanc Finok [L]	4,300 ALL
Karavidhe Trahana Bisque [L,G,C] [SF]	11,000 ALL
Rrënjë selinoje e pjekur Selino e fermentuar Jus selinoje [M,L,C,S,G]	2,000 ALL

PËRZGJEDHJE PREMIUM

Black Angus Ribeye	22,000 ALL / Kg
Fileto viçi (Tenderloin)	18,000 ALL / Kg
Tomahawk	19,000 ALL / Kg
Premium Wagyu	40,000 ALL / Kg
Kobe	70,000 ALL / Kg
Skampi [SF]	15,000 ALL / Kg
Karkaleca vjolë [SF]	19,000 ALL / Kg
Karkaleca tigër [SF]	15,000 ALL / Kg
Aragostë [SF]	21,000 ALL / Kg

SHOQËRUESE

Asparag Majonezë borziloku Fleta parmixhani [E]	1,800 ALL
Patate në beurre monté [L]	800 ALL
Pure patatesh [L]	900 ALL

MENU PËR FËMIJË

Pasta me salcë domateje [G]	1,000 ALL
Pasta me gjalpë [L,G]	1,000 ALL
Kotoletë argjentinase Patate të skuqura [G]	1,500 ALL
Akullore artizanale me çokollatë [E,G]	800 ALL

ËMBËLSIRA

Mousse kosi Granita me kopër dhe kastravec [L]	1,200 ALL
Trileçe Spec i kuq i tymosur Dulce de leche	1,800 ALL
Akullore me livando [L,E,G]	
Komposto fiku Akullore me patëllxhan të tymosur Meringë me uthull molle [L,E,G]	1,200 ALL