



ZOEHORA
DHËRMI



FOOD MENU



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

CARPACCIO VIÇI ^[D, E] 3.000
Fileto viçi, rukola, kaperi, tartuf i freskët, vaj tartufi.

KROKETA LEPURI ^[G, E, CE] 1.800
Kroketa lepur, 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

SALLATË SPINAQI ME TAGLIATA VIÇI ^[D] 1.800
Spinaq baby, kale, valerianë, fileto viçi, djathë dhie, panxhar, lajthi të pjekura

STARTER

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

TUNA TATAKI ^[MO] 2.800
Fileto toni, soja, lime, dragon fruit, majonezë

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

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

PJATA KRYESORE

FAQE VIÇ ^[D, CE] 3.800
Pure patatesh, salcë tartufi

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

PESHKU I DITËS ^[F,D] 4.300
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
Striploin 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

BANANE TË KARMELIZUARA ^[D] Banane të karmelizuara, krem vanilje, kanellë	1.300
MOUSSE ÇOKOLLATE ^[D] Mousse çokollate, akullore vanilje	1.400
PORTOKALOPITA Ëmbëlsirë tradicionale greke me portokall të freskët	1.200
FRUTA TË STINËS Përzgjedhje frutash të freskëta sipas sezonit	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

BEEF CARPACCIO ^[D, E] 3.000

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

RABBIT CROQUETTES ^[G, E, CE] 1.800

Rabbit croquettes, mayonnaise,
nero di seppia – 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

SPINACH SALAD WITH BEEF TAGLIATA ^[D] 1.800

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

STARTER

MANOURI CHEESE ^[N, D, E] 1.400

Served Zoe Hora style with local fig jam

TUNA TATAKI ^[MO] 2.800

Tuna fillet, soy, lime, dragon fruit, mayonnaise

CEVICHE ZOE ^[C, F, MO] 1.700

Tomatoes, lime, hibiscus

OCTOPUS ^[D] 2.300

Chilled octopus, roasted pepper
cream & yogurt cream

MAIN

BEEF CHEEK [D, CE]	3.800
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]	4.300
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
Striploin	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

CARAMELIZED BANANAS ^[D] Caramelized bananas, vanilla cream, cinnamon	1.300
CHOCOLATE MOUSSE ^[D] Chocolate mousse, vanilla ice cream	1.400
PORTOKALOPITA Traditional Greek orange pie made with fresh oranges	1.200
SEASONAL FRUITS Selection of fresh seasonal fruits	1.200



Scan the **QR Code** for more info



or visit zoehora.com



