SWISS DIAMOND HOTEL

Prishtina

Restaurant Iliria

Menu

A world of luxury

SWISS DIAMOND HOTEL

PRISHTINA

Mirë se vini

Mirë se vini në "Restorant Iliria".
Tradita jonë e kuzhinës është e orientuar
në kuzhinën mesdhetare e cila do t'ju befasojë këndshëm.
Përzgjedhja jonë e specialiteteve rajonale si dhe pjatat
e personalizuara do t'ju frymëzojnë për udhëtimin në kulinari.
Për qëndrueshmërinë e prodhimeve të ushqimit
ne kryesisht punojmë me prodhues dhe furnitorë rajonalë,
si dhe përbërësit sezonalë.

Në emër të shtëpisë sonë, ju uroj një qëndrim të këndshëm.
Ju bëftë mirë!

Faton Pireva
Shef ekzekutiv

*****

Welcome

We welcome you to "Restaurant Iliria".
Our culinary tradition is oriented at the Mediterranean food cuisine,
that will pleasantly surprise you.
Our selection of regional specialties
as well as our signature dishes will inspire you in culinary journey.
For sustain ability of food production we mainly work with regional producers,
suppliers and seasonal ingredients.

On behalf of our house, I wish you a pleasant stay and bon appétit.

Faton Pireva
Executive Chef

Të gjitha çmimet janë në Euro dhe përfshijnë TVSH-në me normën aktuale.
Për klientët me kërkesa të veçanta dietike ose alergjike
që dëshirojnë të dijnë në lidhje me përbërësit e përdorur,
ju lutemi pyesni njërin nga anëtarët e stafit.
Konsumimi i vezëve ose mishit të papërpunuar ose të pa gatuar
mund të rrisë rrezikun e sëmundjes që vjen nga ushqimi.

★★★★★

All prices are in Euro and include VAT at the current rate.
For clients with special dietary requirements or allergies
who may wish to know about the ingredients used,
please ask for a member of staff.
Consuming raw or undercooked eggs or meat
may increase your risk of food borne illness.

Përmbajta në ushqim / Content in food

OPSION I SHËNDETSHËM	HEALTHY OPTION
PJATA VEGJETARIANE	VEGETARIAN DISHES
PJATA E SHEFIT	CHEF'S SIGNATURE DISHES
PËRMBAJTJE ARRORE	CONTAIN NUTS
NË DISPOZICION 24h	AVAILABLE 24h
PIKANTE	SPICY
I ULËT NË KARBOHIDRATE	LOW CARB
AUTENTIKE	AUTHENTIC
PA GLUTEN	GLUTEN FREE
REKOMANDIM NGA SOMELIERI I VERËS	SOMMELIER'S WINE RECOMMENDATION
PA LAKTOZË	LACTOSE FREE
PJATAT QË PËRMBAJNË ALKOOL	DISHES CONTAINING ALCOHOL
PËRMBANË VEZË	CONTAINS EGG
PRODUKTE QUMËSHTI	DAIRY
SUSAM	SESAME
PESHK	FISH

D

Starter

Karpaço viçi me tortila

Karpaço viçi, salcë tartufi "ponzu", salcë qepësh, tartuf, çips hudhrash, servuar mbi petë krokante,

€ 16.00

Beef Carpaccio with tortilla

Beef carpaccio,truffle ponzu , onion salsa, truffle, crispy tortilla, garlic chips

*****

Karkaleca dhe Avokado

Karkaleca në gril, kuinoa dhe speca "zile" të pjekur, sallatë guacamole

€ 17.00

Shrimp & Avocado

Griled shrimp, quinoa and roasted bell pepper, guacamole salad

*****

Patëllxhan me parmezan

Patëllgjan, djathë parmezan, borzilok, domate

€ 11.00

Eggplant Parmesan

Eggplant, parmesan cheese, basil tomato

*****

Tuna tartar me avokado

Susam të pjekur dhe xhenxhefil sos, bukë e thekur, rukolla

€ 15.00

Tuna tartare with avocado

Roasted sesame and ginger sauce, toasted bread, rucola

A world of luxury

D

Sallata / Salads

Sallatë Mikse

Barishte miks kopshti, domate, tranguj dhe karrota

Mixed Salad — **€ 7.00**

Mixed garden herbs, tomatoes, cucumbers and carrots

*****

Sallatë caprese

Djathë Mocarela, domate dhe borzilok

Caprese Salad — **€ 9.00**

Mozzarella cheese, tomatoes and basil

*****

Sallatë Amerikane

Sallatë e gjelbër, selino, rrush, mollë fuji, arra, djathë, drsing molle

Amerikan Salad

Green salad, celery, grapes, fuji apples, walnuts, cheese, apple dressing

me karkaleca deti / with prawn **€ 11.00**

me pulë / with chicken **€ 9.00**

A world of luxury

Sallata / Salads

Swiss Diamond sallatë klasike cezar

Gjethe iceberg, salcë cezar, vezë e ziera në 64 gradë, açuqe, rriska parmezani, croutons, karkaleca deti në skarë ose pulë e pjekur ne skarë

Swiss Diamond Classic Caesar Salad

Iceberg leaves, caesar dressing, 64 C fried egg, anchovies, shaved parmesan, croutons with grilled prawn or grilled chicken

me karkaleca deti / with prawn **€ 11.00**

me pulë / with chicken **€ 9.00**

Sallatë me "Baby Rukola"

Gjethe rukolle, djathë dhie, domate qershi, fruta sezonalë dhe melasë shege organike, arra, salcë balsamike me mjaltë **€ 8.00**

Baby Rucola Salad

Rucola leaf, goat cheese, cherry tomato, seasonal fruit and organic pomegranate molasses, walnuts, honey balsamic dressing

*****

Sallatë kuinoa me salmon

Me salmon të tymosur të marinuar në lëng portokalli

Quinoa Salmon Salad **€ 11.00**

With smoked salmon marinated in orange juice

A world of luxury

D

Supa / Soups

Krem supë

Misër dhe bizele

Creamy soup — **€ 11.00**

Corn and peas

*****

Minestrone

Supë perimesh e servuar me bukë krokante

Minestrone — **€ 6.00**

Vegetable soup with crispy bread

*****

Supë Pule

Pulë, perime, lëng pule, vermiçeli

Chicken Soup — **€ 6.00**

Chicken, vegetables, chicken broth, vermiceli

*****

Supë Peshku

Mix fruta deti

Fish Soup — **€ 10.00**

Mix fresh seafood

A world of luxury

D

Pasta / Pasta

Ravioli të shtëpise me spinach dhe djathë ricotta

Gjalpë, salvia dhe djathë parmezan

Homemade ravioli spinach and ricotta cheese **€ 10.00**

Butter, salvia and parmesan cheese

*****

Paccheri Napolitana Style

Domate të freskëta, borzilok, mocarela, parmezan

Paccheri Napolitana Style **€ 9.00**

Fresh tomato, basil, mozzarella, parmesan

*****

Penne Arrabbiata

Hudhra, domate, speca të kuq pikant, të gatuara në vaj ulliri

Penne Arrabbiata **€ 9.00**

Garlic, tomatoes, red chili peppers cooked in olive oil

*****

Shpageta Vongole

Molusqe, hudhër, spec pikant, majdanoz të gatuara në vaj ulliri

Spaghetti Vongole **€ 12.00**

Clams, garlic, chili peppers, parsley cooked in olive oil

D

Rizoto / Risotto

Rizoto me sahfron dhe kungulleshë
Shafron, gajlpë, parmezan dhe kungulleshë

Risotto with saffron and zucchini — **€ 12.00**
Saffron, butter, parmesan and zucchini

*****

Rizoto me kërpudha të egra
Kërpudha, parmezan krokant dhe parfum tartufi

Wild Mushroom Risotto — **€ 13.00**
Mushrooms, crispy parmesan and truffle perfume

*****

Risotto radicchio dhe gorgonzola
Risotto, radicchio, gajlpë, dhe djathë gorgonzola

Radicchio and gorgonzola risotto — **€ 12.00**
Risotto, radicchio, gjalpë, and gorgonzola cheese

*****

Rizoto me fruta deti
Miks fruta deti, buter, majdanoz

Sea food Risotto — **€ 14.00**
Mixed seafood, butter, parsley

D

Peshk / Fish

Levrek, midhje dhe kaviar
Pure nga lulelakra, midhje, spinaq i zier
Sea Bass, Mussels & Caviar
Cauliflower puree, mussels, spinach soute,
€ 21.00

*****

File salmoni e gatuar
Pure brokoli, bizele jeshile, fasule, qepë pranverore, lëkurë krokante, tobiko
Cooked Salmon Fillet
Broccoli puree, green pea, green beans, spring onion, crispy skin, tobbiko
€ 21.00

*****

Miks peshku nga grili
Patate dhe salcë mediterane
Mixed grilled fish
Potato and mediterranean sauce
€ 29.00

*****

Burger Diamond me peshk
Peshk, sallate marule, tranguj, domate, pomfrit dhe sos
Fish Diamond Burger
Fish, lettuce salad, cucumber, tomato, french fries and sauce
€ 13.00

A world of luxury

Pjatat kryesore / Main Courses

Mish viçi i pjekur në gril
"Bitterballen", pure patatesh me tartuf,
kërpudha të egra, qepë e karamelizuar

Grilled Veal Rump **€ 20.00**
Bitterballen, truffle mashed potato,
wild mushrooms, caramelized onion,

*****

Tenderlion viçi i pjekur në gril
Rizoto me grurë, karrota, perime të gjelbra, lëng mishi

Grilled Veal Tenderloin **€ 24.00**
Wheat risotto, carrot, green vegetables, veal juice

*****

Miks mishi nga grili
Perime të pjekura, pure patatesh dhe salcë mishi **€ 27.00**

Mixed grill of meat
Roasted vegetables, mashed potatoes and gravy

A world of luxury

Pjatat kryesore / Main Courses

File pule krokante "Sous Vide"
Bizele të njoma, lëng pule, brokoli dhe spinach
€ 14.00

Crispy Sous Vide Chicken Filet
Green peas, chicken reduction, broccoli and spinach

*****

Qengj i zier ngadal
Pire nga patatet e ëmbla , mëlçi qengji krokante, barishte të freskëta, qepë konfit, lëng qengji me fara mustarde
€ 17.00

Braised Lamb
Sweet potato pure, crispy lamb liver, herbs fresh, confit onion, lamb juice with mustard seeds

*****

Burger viçi Diamond
Mish viçi premium, qepë e karamelizuar, kërpudha të skuqura, djathë cheddar i shoqëruar me patate të skuqura dhe salcë

Beef Burger Diamond **€ 12.00**
Premium Beef, caramelized onion, sauteed mushrooms, roquefort cheddar accompanied by french fries and sauce

Ushqime Kosovare Tradicionale
Traditional Kosovo Food

Tavë Elbasani

Tavë kosi me mish qingji

Tave Elbasani — **€ 10.00**

Lamb casserole with yoghurt

*****

Tavë Berati

Gjellë viçi me patëllxhan, salcë domatesh dhe oriz

Tave Berati — **€ 12.00**

Beef stew with eggplant, tomato sauce and butter rice

*****

Pite me spinaq dhe djathë

Pite e mbushur me djathë dhe spinaq shërbehet me lëng shtëpie

Pite spinach and cheese — **€ 7.00**

Pite is a filled pastry dough with spinach and cheese and serving with homemade long.

*****

Më e mira e Kosovës

Krelanë, mantia, djathë i bardhë, djathë sharri, suxhuk shtëpie, lëng shtëpie, ajvar dhe speca me hudhër

Best of Kosova — **€ 11.00**

Krelon (bread), mantia, white cheese, Sharri cheese, homemade suxhuk, homemade long, ajvar peppers with garlic

A world of luxury

D

Ëmbëlsira / Desserts

Trileqe

Embëlsirë me krem karameli e zhytur ne qumësht

Trilece — € 5.50

Caramel cream dessert dipped in milk

*****

Sheqerpare

Shoqëruar me akullore limoni

Sheqerpare — € 5.50

Served with lemon Ice cream

*****

Cheesecake

Me çokollatë ose fruta mali ose fruta portokalli

Cheesecake — € 6.50

With chocolate or forest fruits or orange fruit

*****

Ëmbëlsirë me mandarina

Mandarina, çokollatë e bardhë, mermelate karameli, krem vanilje

Tangerine Cake — € 6.00

Tangerine, white chocolate, caramel marmalade, vanilla cream

*****

Tortina me çokollate

Me zemër të ngrohtë dhe akullore vanilje — € 6.50

Chocolate tortina

With a soft warm heart and vanilla ice cream

A world of luxury

D

Ëmbëlsira / Desserts

Tiramisu klasike e gatuar në shtëpi
Classic Tiramisu homemade — **€ 6.00**

*****

Tortë me banane dhe çaj jeshil
Një tortë e frymëzuar nga Azia me një shkrirje të shijes së çajit jeshil dhe kek bananeje të lyer me salcë karameli shtëpie dhe e shërbyer me akullore vanilje.

Green Tea Banana Cake
An Asian-inspired cake with a fusion of green tea taste and a banana cake brushed with homemade toffee caramel sauce and served with vanilla ice cream. — **€ 6.00**

*****

Puding kinez me pjeshkë dhe mango
Puding me krem kinez i mbushur me pjeshkë dhe thërmia crumble. — **€ 6.50**

Peach & Mango Chinese Pudding
A Chinese custard pudding topped with peach and crumble.

*****

Role pranverore filipineze me banane
Banane role e mbështjellë me sheqer dhe kanellë me salcën tonë të karamelit, kafe dhe akullore me arra shqeme.

Filipino Banana Spring Roll — **€ 6.00**
Banana rolled and wrapped in sugar and cinnamon with our homemade caramel sauce and coffee & cashew ice cream.

SWISS DIAMOND HOTEL PRISHTINA
Sheshi Nëna Terezë, p.n. 10 000 Prishtinë
Tel. +383 (0) 38 220 000, info@sdhprishtina.com, www.sdhprishtina.com