



Në Soma çdo recetë punohet në shtëpi duke fillu prej bukëve, pastave, tharjes së mishnave dhe çkado që prezantojmë në këtë Menu. Po ashtu mundohemi t'punojmë me agronomët, bujkun, kultivuesit dhe prodhuesit vendorë dhe t'rajonit. Shnet.

MENU

“Supa e Ditës” - 2



SALLATAT

“Panxhar i ngrrohtë” me djath dhie dhe arra - 4.5 🍷

“Sallatë me gjethe t'ndryshme” karrotë, fara luledielli, dressing shtëpie - 3.5 🍷

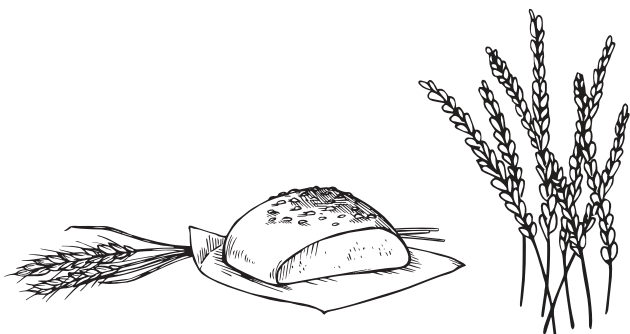
“Cezar Sallatë” me gjethe ajsberg, dressing cezar shtëpie dhe pulë në zgarë - 5

“Sallatë Mesdhetare” me domate t'vogla, domate, djath feta, ullinj t'gjelbërt, rrush, dardhë, vaj ullini ekstra virgjin dhe origano - 3.5 🍷

MENGJES PER TAN' DITËN

“Vezë Florentine” në bukë briosh me spanak dhe hollandaise me vaj tartufi - 3 🍷

“Vezë Benedikt” në bukë briosh me kofshë derri n'zgarë dhe hollandaise me vaj tartufi - 3.5



PËR FILLIM

“Ullinj t'gjelbërt të ngrrohtë” vijnë me bukë tharmi natyral - 3 🍷

“Biftek tartar” me vezë thëllanze dhe bukë briosh - 7

“Kallamari i fërguar” limon dhe majonez i djegës - 5

“Qofte Peshku” salcë remoulade dhe kaviar - 7.5

“Karkaleca t'ngrohtë” në vaj ekstra virgjin, hudhër, xhenxhefil, gjethe dafine dhe majdanos - 10.5

“Pulë e fërguar” n'salcë bbq dhe patate - 5

“Petë të ferguara t'mbushuna me mish viçi” misër, qepë dhe djath të shkrirë. Shërbehen me salcë t'limonit t'athët - 5

“Përzgjedhje e suxhukut nga Prishtina, Gjakova dhe Janjeva” Shërbehen me patate, ajvar dhe tarator - 7.5

“Sharkuteri” Njegushkë, kofshë derri Parma, djath brie, parmezan, gorgonzolla, pashtetë të pulës me tartuf dhe bukë tharmi natyral - 12

PASTA T'SHTËPISË DHE ORIZ

“Papardelle me buter të kaftë” sherbele dhe djath parmesan - 4 🍷

“Papardelle Ragu” mish viçi i pregaditun për 24 orë, në salcë domateve dhe djath parmesan - 5

“Tortellini i mbushun me spanak” dhe djath rikota të pregadituna në buter me sherbele dhe parmezan - 4 🍷

“Risotto me Tartuf” Oriz karnerolli t'pregaditun me buter, venë t'bardhë, vaj tartufi, këpurdha shampinjon dhe djath parmesan - 5 🍷

BURGERA, HOT DOG-A, BUKË BRIOSH NË FURRË

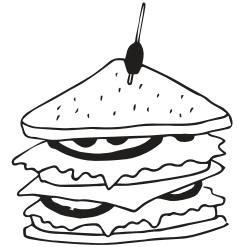
“Burger 150gr mish viçi me djath gouda” bukë briosh, salcë, qepë, sallatë, tranguj turshi dhe patate - 5

“Burger 150gr mish viçi me krem hudhër” t’pjekun në furrë, qepë të karamelizuara, djath emmental dhe patate - 4.5

“Burger me mish derri” i pregaditun për 24 orë, bukë briosh, lakën, salcë bbq dhe patate - 4.5

“Dy Burgera t’vegjël” me mish viçi, lakën t’kuqe, salcë bbq, mustardë dhe patate - 4.5

“Bukë briosh” ne furre me djath emmentaler te shkrire vjen me arpaxhik turshi, tranguj turshi dhe domate - 3



“Bukë briosh” ne furre me mish derri dhe djath emmentaler te shkrire me arpaxhik turshi, tranguj turshi dhe domate - 4

“Hot Dog me mish pule” bukë briosh, mustardë, qepë dhe tranguj turshi - 2.5

“Hot Dog me suxhuk derri” bukë briosh, mustardë, qepë dhe tranguj turshi - 3

NGA TOKA DHE DETI

“1/2 pulë e pjekun” patate rosti, pire panxhari dhe thjerrëza - 7

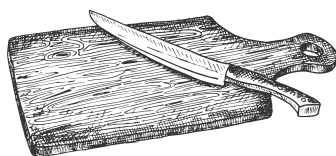
“Gjoks Viçi” i pjekun për 24 orë vjen me polenta krem - 7.5

“Peshk Skumbri” dhe patate të tymosuna, qepë e re në zgarë, salcë nga erëzat e t’gjelbërta - 9.5

“Peshk Sallmon” pire bizeleve t’gjelbërta, spanak, salcë me buter dhe limon - 11.5

“Biftek” me pire patate në aromë tartufi dhe salcë e venës t’kuqe - 14

“Ramstek e’ Pomfrit” me salcë piperi - 10



AMËLSINAT

“Keksa me copëza qokollate” me një gotë qumësht të ftohtë - 2.5

“Tortë djathi” me fruta mali - 3

“Krem Katalana” - 2.6

“Brownie e nxehtë” me arra vjen me kripë deti dhe akullore qumështi - 3

“Cokollate Sufle me akullore” - 3.5

“Profiteroles” t’mbushuna me krem vanillë - 3

