



AMARA

H O T E L & S P A



Antipasta

OKTAPOD ME QIQRA

Octopus with chickpeas.

1200 leke

KARKALEC TEMPURA

Shrimp tempura.

900 leke

TONO TATAKI

Tuna tataki.

1300 leke

KARKALEC AGLIO E OLIO

Shrimp aglio e olio.

1000 leke

KARPACIO SALMONI

Salmon carpaccio.

950 leke

KARPACIO LEVREKU

Sea bass carpaccio.

1200 leke

KRUDO MIX (2 PERSONA)

Crudo Mix (2 people).

2300 leke

KRUDO MIX (4 PERSONA)

Crudo Mix (4 people).

4500 leke

OKTAPOD I NGROHTE ME KARKALEC THELLESIE

Warm octopus with shrimp.

1300 leke

FRITURE DETI MIX

(kallamar, karkalec, sepje, kele garorreje)

(squid, shrimp, cuttlefish, sea urchin)

1400 leke

TARTAR SALMON ME BUKE BRIOSHI

Salmon tartare with croissant bread

1200 leke

KARPACCIO ROLE E MBUSHUR

Carpaccio stuffed roll

(kastravec , luleshtrydhe, salce spumante, philadelphia, veze peshku)

(cucumber, strawberry, spumante sauce, philadelphia, fish roe)

1200 leke



Supa

SUPË PESHKU

Fish soup.

600 leke

SUPË PERIME

Vegetable soup.

550 leke

SUPË PORCINI DHE SEPJE

Porcini and cuttlefish soup

600 leke



Sallatat

SALLATË SALMONI

Salmon salad.

800 leke

SALLATË ME FILETO PULE

Salad with chicken fillet.

650 leke

SALLATË ANTIOKSIDANTE

Antioxidant Salad.

600 leke

SALLATË CESAR

Caesar salad.

750 leke

SALLAT SPINAQI, DJATH DHIE, VAJ TARTUFI, PANXHAR

Spinach, salad, goat cheese, truffle oil, beets

700 leke

SALLAT AMARA

(spinaq valeriana, mocarela, luleshtrydhe, karkalec)

(valeriana spinach, mozzarella, strawberries, shrimp)

800 leke



Pastat të Freshëta

SPAGETI ME KARKALEC DHE KREM AVOKADO

Spaghetti with shrimp and avocado cream.

1100 leke

PAKERI ME OKTAPOD DHE QIQRA

Packer with octopus and chickpeas.

1200 leke

LINGUINE / RIZOTO FRUTA DETI

Seafood Risotto / Linguine.

950 leke

LINGUINE ME KALLAMARË FRITURË DHE KARPACIO LEVREKU

Linguine Botarga.

1200 leke

RIZOTO ME KARKALEC VIOL

Viol shrimp risotto.

1300 leke

RIZOTO ME SHAFRAN DHE ZEMER VICI

Risotto with saffron and veal heart.

800 leke

SPAGHETI DOMATE BORZILOK

Tomato basil spaghetti.

450 leke

PENE ME PULE DHE PESTO

Chicken and pesto penne

600 leke

PENE BOLONJEZE

Penne bolognese

800 leke



Pjate kryesore

FILETO VICI ME ASPARAG DHE KREM FINOKU

Beef fillet with asparagus and fennel cream.

1400 leke

FILETO PULE

(shoqëruar me oriz basmati dhe salcë soye)

CHICKEN FILLET

(accompanied by basmati rice and soy sauce)

750 leke

FILETO LEVREKU ME PERIME NE AVULL

(shoqëruar me perime ne avull)

SEA BASS FILLET WITH STEAMED VEGETABLES

(accompanied by steamed vegetables)

1200 leke

FILETO SALMONI

(shoqëruar me patate belge, caperi, karrote dhe salcë spumante)

SALMON FILLET

(accompanied by Belgian potatoes, capers, carrots and spumante sauce)

1300 leke

KOC ZGARE

Grilled Koce fish

1200 leke



Peshku i eger

GJUZE E EGER

Sole fish
4000 leke

KOVAC
Kovac fish
4800 leke

DENTAL
Dental fish
8000 leke

LEVREK
Sea Bass
5000 leke

KOCE
Bream Fish
7000 leke

PESKATRICE

Anglerfish
3500 leke

KERR
Kerr fish
5800 leke

GJEL
Gurnard Fish
4800 leke

ARRAGOSTA

Lobster
14.000 leke



Ëmbëlsirat / Dessert

MASCARPONE PIE

350 leke

KREM BRULEE

Creme Brulee

400 leke

SOUFLE ME COKOLLATE

Chocolate souffle.

500 leke

MUSS COKOLLATE E ZEZE

Dark chocolate mousse.

350 leke

CHEESCAKE ME GLAZE LULESHTRYDHE

Cheesecake with strawberry glaze

500 leke



Initaly & Amara

*Historia e një bashkëpunimi të suksesshëm që
ka nisur në vitin 2021.*

*Amara ka zgjedhur të përdor produktet Initaly,
për të shërbyer në tryezë vetëm ushqim cilësor.*

*Initaly është e pranishme në restorante të nivelit të lartë,
me një gamë të gjerë produktesh ushqimore.*

*Plotësojmë kërkesat e linjës së picerisë si dhe gastronomisë së
lartë, duke njohur një çmim të duhur në respekt të cilësisë.*

*Kuzhina e hotel Amarës përdor një gamë të madhe
të produkteve tona!*