



## MIRË SE VINI NË RESTORANTIN OLIVIA'S HILL

---



### SHIJA E TRADITËS SHQIPTARE



ÇDO RECETË ËSHTË NJË THESAR, I TRASHËGUAR BREZ PAS BREZI, DUKE BARTUR ME VETE RRËFIME PËR MBLEDHJET FAMILJARE, FESTIMET DHE GËZIMET E THJESHTA TË JETËS SË PËRDITSHME.

RESTORANTI OLIVIA'S HILL ËSHTË MË SHUMË SE NJË VEND KU HAHET — ËSHTË NJË VEND KU NJERËZIT BASHKOHEN. NE BESOJMË SE USHQIMI ËSHTË NJË GJUHË UNIVERSALE QË BASHKON NJERËZIT. PRANDAJ, ÇDO PJATË NË MENUNË TONË VJEN ME NJË HISTORI TË VETËN, DUKE JU OFRUAR NJË DRITARE NË KULTURËN, NJERËZIT DHE TRADITAT QË E BËJNË KUZHINËN SHQIPTARE KAQ UNIKE.



# M E N U

## S A L L A T A T

SALLATË GREKE

**500 LEKË**

SALLATË JESHILE

**450 LEKË**

---

## A N T I P A S T A

DJATH I BARDHË FURRE

**500 LEKË**

DJATH KAÇKAVALL

**600 LEKË**

## SPECA TË MBUSHUR

1000 LEKË



SPECA JESHILË TË NJOMË, TË MBUSHUR ME KUJDES ME NJË PËRZIERJE KREMOZE GJIZE DHE ERËZASH AROMATIKE, E MË PAS TË PJEKUR LEHTË PËR NJË SHIJE QË SHKRIHET NË GOJË. NJË MEZE TRADICIONALE BALLKANIKE, E PASUR NË SHIJE DHE IDEALE SI HYRJE APO SI PJATË SHOQËRUESE.

## QOFTE SHTËPIE TË PJEKURA NË FURRË

1200 LEKË



QOFTET TONA KARAKTERISTIKE PËRGATITEN ME KUJDES NGA COPËT MË TË MIRA TË MISHIT, TË PËRZIERA ME ERËZA TË FRESKËTA DHE AROMATIKË TRADICIONALË, E MË PAS PIQËN NGADALË NË FURRË PËR TË RUAJTUR LËNGJET NATYRALE DHE SHIJEN AUTENTIKE. ÇDO KAFSHATË OFRON NJË EKUILIBËR TË PËRSOSUR MES BUTËSISË DHE KROKANTËSISË, DUKE SJELLË NJË SHIJE TË PASUR DHE TË NGROHTË QË MISHËRON GATIMIN TRADICIONAL SHQIPTAR TË SHTËPISË. SHËRBEHEN TË NGROHTA – NJË PËRQAFIM I VËRTETË NGA KUAZHINA E SË KALUARËS.



# TAVË ORIZI

1100LEKË

TAVË ORIZI ËSHTË NJË PJATË TRADICIONALE SHQIPTARE ME ORIZ TË PJEKUR, E NJOHUR VEÇANËRISHT NË QYTETIN HISTORIK TË ELBASANIT, NË ZEMËR TË SHQIPËRISË. ELBASANI, I NJOHUR PËR TRASHËGIMINË E PASUR KULTURORE DHE ARKITEKTURËN E EPOKËS OSMANE, KA QENË GJITHMONË NJË QENDËR E KUZHINËS TRADICIONALE, DHE KJO TAVË ËSHTË SIMBOL I MIKPRITJES DHE NGROHTËSISË SË GATIMEVE TË SHTËPISË.

KJO PJATË ZAKONISHT PËRGATITET ME MISH QENGJI OSE VIÇI TË BUTË, TË GATUAR ME ORIZ, QEPË, DOMATE DHE ERËZA AROMATIKE, E MË PAS PIQET NË FURRË DERI SA TË MARRË NJË NGJYRË TË ARTË DHE NJË AROMË TË KËNDSHME.

TAVË ORIZI SHËRBEHET SHPESH NË MBLEDHJE FAMILJARE DHE FESTA, DUKE TREGUAR RËNDËSINË E THELLË QË USHQIMI KA NË KULTURËN SHQIPTARE.





## TAVË DHEU

**1300 LEKË**

TAVË DHEU ËSHTË NJË PJATË TRADICIONALE SHQIPTARE, E PASUR NË SHIJE DHE ME ORIGJINË TË LIDHUR NGUSHTË ME QYTETIN E TIRANËS, KRYEQYTETIN E SHQIPËRISË. E RRËNJOSUR THELLË NË IDENTITETIN KULINAR TË RAJONIT, KJO TAVË GATUHET DHE SHËRBEHET ZAKONISHT NË NJË ENË BALTE (QË I JEP EMRIN – “TAVË DHEU”).

PËRBËRËSIT PËRFSHIJNË MISH TË GRIRË VIÇI OSE QENGJI, TË KAURDISUR ME HUDHËR, QEPË, DOMATE, ERËZA AROMATIKE DHE HERË PAS HERE SPECA, TË GJITHA TË MBULUARA ME DJATHË TË BARDHË SHQIPTAR (I NGJASHËM ME DJATHIN FETA) DHE TË PJEKURA DERI SA TË MARRIN NJË KORE TË ARTË DHE NJË STRUKTURË KREMOZE. ËNA PREJ BALTE RUAN DHE PËRQENDRON AROMAT, DUKE I DHËNË GATIMIT NJË SHIJE RUSTIKE DHE SHTËPIAKE.

TAVË DHEU PASQYRON PËRZIERJEN E NDIKIMEVE OSMANE DHE MESDHETARE QË PËRSHKOJNË KUZHINËN E TIRANËS, DHE ËSHTË NJË NGA USHQIMET MË TË DASHURA TË NGROHTËSISË FAMILJARE DHE MIKPRITJES SHQIPTARE.

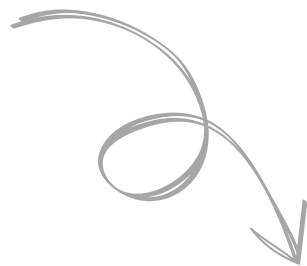
# TAVË KOSI

**1300LEKË**

TAVË KOSI (E PROPOZUAR PËR PËRFSHIRJE NË UNESCO) TAVË KOSI ËSHTË NJË NGA GJELLËT MË IKONIKE DHE PËRFAQËSUESE TË KUZHINËS SHQIPTARE, ME ORIGJINË NGA QYTETI I ELBASANIT NË SHQIPËRINË E MESME. KJO TAVË E PASUR DHE ME SHIJE TË THARTË ËSHTË NJË SIMBOL I DASHUR I MIKPRITJES SHQIPTARE DHE IDENTITETIT TONË KULINAR.

PËRGATITET ME MISH QENGJI TË BUTË, I PJEKUR NË NJË PËRZIERJE TË KREMOZUAR ME KOS, VEZË DHE ORIZ, QË KRIJON NJË STRUKTURË TË NGJASHME ME PUDINGUN DHE NJË SHIJE LEHTËSISHT TË THARTË. SALCA ME KOS PIQET NË FURRË DERISA TË KRIJOJË NJË KORE TË ARTË DHE TË SHIJSHME NË SIPËRFAQE.

TAVË KOSI SHËRBEHET SHPESH NË RASTE TË VEÇANTA DHE FESTA FAMILJARE. AJO PËRFAQËSON HARMONINË PERFEKTE MES THJESHTËSISË, SHIJES DHE KRENARISË KULTURORE — USHQIM NGUSHËLLUES NË FORMËN MË TË TIJ TË PLOTË.

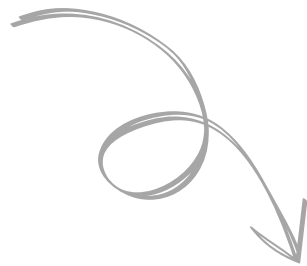


# PULË ME JUFKA

**1300LEKË**

KJO PJATË TRADICIONALE SHQIPTARE PËRGATITET ME PULË FSHATI, E ZIER NGADALË PËR TË KRIJUAR NJË LËNG TË PASUR DHE AROMATIK. JUFKAT, TË PËRGATITURA ME DORË DHE TË THATA NË DIELL OSE TË FRESKËTA, ZIHEN NË KËTË LËNG TË SHIJSHËM DUKE PËRTHITHUR THELLËSISHT SHIJEN E TIJ. REZULTATI ËSHTË NJË PJATË E NGROHTË DHE E BOLLSHME, ME NGJYRË TË ARTË, QË SHPESH PËRFUNDON ME NJË SHTRESË GJALPI TË SHKRIRË OSE PAK PIPER TË ZI PËR NJË SHIJE MË TË THELLË.

PULË ME JUFKA ËSHTË MË SHUMË SE NJË VAKT – ËSHTË NJË FESTË E TRASHËGIMISË KULINARE SHQIPTARE, KU TEKNIKAT TRADICIONALE DHE PËRBËRËSIT E THJESHTË E TË NDERSHËM BASHKOHEN PËR TË KRIJUAR DIÇKA NJËKOHËSISHT TË PËRULUR DHE TË JASHTËZAKONSHME. ÇDO KAFSHATË ËSHTË NJË RRËFIM PËR MIKPRITJEN, TRADITËN DHE LIDHJEN E PANDARË MES USHQIMIT DHE FAMILJES.





## IMAM BAJALDI



**1100 LEKË**

IMAM BAJALDI ËSHTË NJË PJATË E PËRJETSHME NGA TRADITA KULINARE OSMANE, E DASHUR NË MBARË BALLKANIN DHE VEÇANËRISHT E VLERËSUAR NË FAMILJET SHQIPTARE, SIDOMOS NË JUG TË VENDIT KU NDIKIMET MESDHETARE DHE TURKE JANË MË TË NDJESHME. EMRI I SAJ, QË DO TË THOTË “IMAMI RA TË FIKËT”, LIDHET ME LEGJENDËN E SHIJES SË SAJ TË JASHTËZAKONSHME — AQË SHIJSHME, SA THUHET SE I KA RRËMBYER NDJENJAT NJË IMAM TË DEVOTSHËM.

NË THELB TË SAJ, IMAM BAJALDI ËSHTË NJË PJATË E LEHTË, POR PLOT SHIJE, PËRGATITUR ME PATËLLXHANË QË PRITEN LEHTË DHE ZBUTEN NË VAJ ULLIRI, PËR T’U MBUSHUR MË PAS ME NJË PËRZIERJE TË GATUAR NGADALË ME QEPË, HUDHËR DHE DOMATE TË PJEKURA. GATUHET NË ZJARR TË ULËT DERI SA TË BËHET E BUTË DHE KREMOZE, DHE ZAKONISHT SHËRBEHET NË TEMPERATURË AMBIENTI PËR TË NXJERRË NË PAH TË GJITHA SHIJET E SAJ TË BALANCUARA.

# MISH QINGJI ME QUMËSHT NË FURRË

**1500 LEKË**



THELLË NË MALE, KU AJRI ËSHTË I PASTËR DHE NATYRA E PAPREKUR, BARINJTË KANË ZBULUAR NJË MËNYRË SHUMË TË VEÇANTË PËR TË PËRGATITUR MISHIN E QËNGJIT — NJË RITUAL I THJESHTË I MBUSHUR ME DASHURI DHE KUJDES. KJO RECETË ËSHTË MË SHUMË SE USHQIM; ËSHTË PJESË E HISTORISË DHE JETËS SË NJERËZVE QË KUJDESEN PËR TUFAT E TYRE NË KODRA DHE LIVADHE.

MISHI I FRESKËT DHE I BUTË I QËNGJIT VENDOSËT NË NJË KANAÇE METALIKE TË VEÇANTË, QË MË PARË PËRDOREJ PËR RUAJTJEN E QUMËSHTIT TË FRESKËT TË DHISË. KJO KANAÇE, QË BART ME VETE AROMËN E NATYRËS, VENDOSËT NGADALË NË ZJARRIN E FURRËS SË FSHATIT. GJATË ORËVE TË NGROHJES SË NGADALTË, MISHI THITH AROMËN E QUMËSHTIT DHE DEL I BUTË, I LËNGSHËM DHE PLOT SHIJE — NJË SHIJE QË TREGON PËR KOHËN DHE DURIMIN.

BARINJTË E VJETËR THONË SE KJO METODË E GATIMIT TË MISHIT NË KANAÇEN E QUMËSHTIT ËSHTË NJË SEKRET QË ËSHTË TRASHËGUAR BREZ PAS BREZI. QUMËSHTI JO VETËM QË JEP NJË AROMË UNIKE, POR NDIHMON MISHIN TË BËHET JASHTËZAKONISHT I BUTË, POTHUAJSE SHKRIHET NË GOJË. ËSHTË NJË PJATË QË MBAN NGROHTËSINË E FURRËS, SHPIRTIN E MALEVE DHE KUJTIMIN E KOHËVE KUR FAMILJET E VOGLA MBLIDHESHIN PRANË ZJARRIT PËR TË NDARË HISTORI DHE GËZIM.

## BIFTEK FURRE ME PATATE

**1500 LEKË**

FILETO MISHI VIÇI I BUTË, I MARINATUAR ME ERËZA, I PJEKUR NË FURRE  
DERI NË PËRSOSMËRI, SHOQËRUAR ME PATATE TË ARTA.  
NJË ZGJEDHJE E SHIJSHME DHE ELEGANTE PËR ADHURUESIT E MISHIT.





## KREM KAMEL

**400 LEKË**



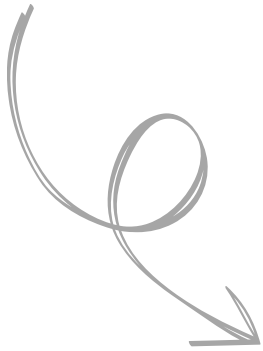
KREM KAMEL ËSHTË NJË ËMBËLSIRË TRADICIONALE E DASHUR NË SHQIPËRI, E VLERËSUAR NDËR BREZA PËR TEKSTURËN E SAJ TË BUTË DHE ËMBËLSINË DELIKATE. EDHE PSE VARIACIONE TË PUDINGUT TË KAMELIT GJENDEN NË GJITHË BOTËN, KREM KAMEL MBAN NJË VEND TË VEÇANTË NË TRYEZAT SHQIPTARE, VEÇANËRISHT GJATË RASTEVE FESTIVE DHE FESTIMEVE FAMILJARE.

KJO ËMBËLSIRË KLASIKE PËRGATITET ME PËRBËRËS TË THJESHTË — VEZË, QUMËSHT, SHEQER DHE VANILJE — TË CILËT, PËRMES NJË GATIMI TË KUJDESSHËM, TRANSFORMOHEN NË NJË KREM TË BUTË, TË MBULUAR ME NJË SHITESË TË PASUR KAMEL TË ARTË. PIQËT LEHTË DHE FTOHET PARA SE TË SHËRBEHET, DUKE KAPUR ESENCËN E NGROHTËSISË SË GATIMIT TË SHITESË ME NJË PREKJE ELEGANCË.

KREM KAMEL PASQYRON DASHURINË SHQIPTARE PËR ËMBËLSIRAT E THJESHTA, POR TË RAFINUARA, DHE SHËRBEHET SHPESH SI MBYLLJE PERFEKTE E NJË VAKTI TË PËRBASHKËT. PRANIA E TIJ ËSHTË NJË KUJTESË PËR MIKPRITJEN, TRADITËN DHE GËZIMIN E QETË QË GJENDET NË KËNAQËSITË MË TË THJESHTA TË JETËS.

# HALLVË

## 400LEKË



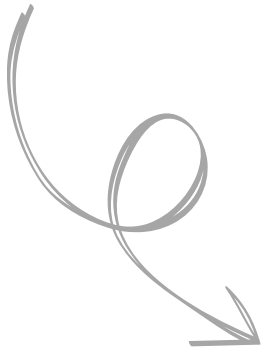
HALLVË ËSHTË NJË NGA ËMBËLSIRAT MË TË VJETRA DHE MË SIMBOLIKE TË SHQIPËRISË, NJË ËMBËLSIRË E PASUR ME HISTORI DHE TRADITË. ME RRËNJË QË DATOJNË NGA PERIUDHA OSMANE, HALLVË KA QENË PREJ KOHËSH PJESË E TRASHËGIMISË KULINARE SHQIPTARE, DHE PËRGATITET SHPESH PËR TË SHËNUAR RASTE TË GËZUARA DHE SOLEMNE — NGA FESTAT E MËDHA DERI TE DITËT E PËRKUJTIMIT.

HALLVË PËRZIHET NGADALË MBI ZJARR DERI NË NJË PËRBËRJE TË DENDUR DHE TË PASUR, ME NJË AROMË TË THEKSUAR TË ARRËS DHE NGJYRË TË ARTË. PËRGATITJA E SAJ KËRKON DURIM DHE KUJDES, CILËSI QË PASQYROJNË VLERAT E JETËS FAMILJARE DHE KOMUNITETIT SHQIPTAR.

QOFTË SI MIKPRITJE PËR MYSAFIRË, GJATË RITEVE FETARE, APO NË MBLEDHJET FAMILJARE, HALLVË ËSHTË MË SHUMË SE NJË ËMBËLSIRË — ËSHTË NJË SHENJË RESPEKTI, NGROHTËSIE DHE VAZHDIMËSIE KULTURORE, QË LIDH BREZAT PËRMES SHIJES DHE KUJTIMIT.

## SULTJASH

400 LEKË



SULTJASH ËSHTË NJË ËMBËLSIRË NGUSHËLLUESE DHE ME TRADITË TË THELLË NË KUZHINËN SHQIPTARE. ME ORIGJINË QË DATON SHEKUJ MË PARË, KY PUDING I THJESHTË ORIZI KA MBETUR NJË USHQIM I PËRHERSHËM NË FAMILJET SHQIPTARE, I NJOHUR PËR THJESHTËSINË, NGROHTËSINË DHE VLERAT USHQYESE.

PËRGATITET DUKE ZIER NGADALË ORIZIN NË QUMËSHT DERI SA TË BËHET I BUTË DHE KREMOZ, PASTAJ ËMBËLSUAR ME PAK SHEQËR. SULTJASHI KA NJË SHIJE TË BUTË DHE NJË TEKSTURË TË LËMUAR E TË MËNDAFSHTË. SHPESH SHËRBEHET I FTOHTË DHE I SPËRKATUR ME KANELLË, DUKE SJELLË NJË NDJENJË QETËSIE DHE NOSTALGJIE NË ÇDO KAFSHATË.