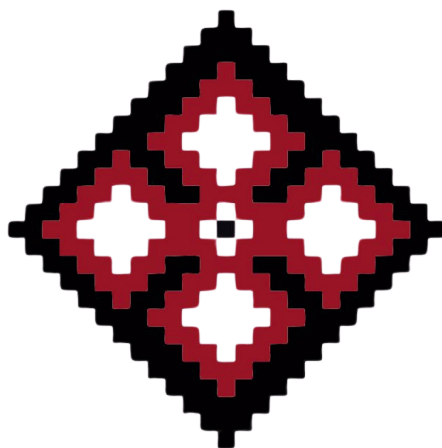
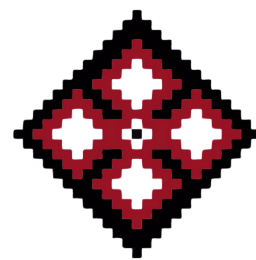




Punishtja e Artizanëve

ALBANIAN SLOW FOOD

MENU



Punishtja e Artizanëve

ALBANIAN SLOW FOOD

Kjo menu është një udhëtim nga fshatrat e Myzeqesë te malet e veriut dhe te qytetet e gurta të jugut.

*Ju bëftë mirë!
Shefi i Kuzhinës
Klajdi Tafa*

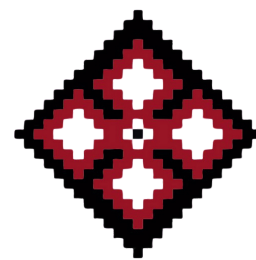
This menu is a journey from the villages of Myzeqe to the mountains of the north and the stone cities of the south.

*Enjoy your meal!
Executive Chef
Chef de Cousine
Klajdi Tafa*

LIQENI KURJANIT

A serene natural lake in central Albania, known for its peaceful landscape, rich biodiversity, and surrounding wetlands that create a unique and tranquil atmosphere.





Informacion për Alergjitë

Disa nga gatimet tona mund të përmbajnë përbërës alergjikë.

Për transparencë, kemi përdorur ikonat më poshtë për alergjitë kryesore:

-  = përmban qumësht / produkte qumështi
-  = përmban gluten
-  = përmban arra / fruta të thata
-  = përmban vezë
-  = gjalpë

Për çdo alergji tjetër, përveç atyre të shënuara me ikona, ju lutemi komunikoni me stafin.

Some of our dishes may contain allergenic ingredients. For transparency, we use the icons below to indicate common allergens:

-  = contains milk / dairy products
-  = contains gluten
-  = contains nuts / tree nuts
-  = contains eggs
-  = butter

For any other allergies not indicated by these icons, please inform our staff.

*(Kuzhina jonë punon artizanal, ndaj mund të ketë gjurmë të përbërësve alergjikë.)
(Our kitchen works artisanally, so traces of allergens may be present.)*

Sallata



Salad

SALLATA E ÇOBANIT

400 LEKË

(Domate, kastraveca, djathë i bardhë deleje, ullinj, vaj ulliri, bukë e prerë në kubikë krokantë. 🥗 🌿)

SALLATË ME ULLINJ BERATI

250 LEKË

(Ullinj Berati të përzgjedhur, të aromatizuar me feta limoni dhe rigon.)

SALLATA E ARTIZANËVE

430 LEKË

(Spinaq i freskët i marinuar me krem limoni agrume të stinës, arra e pjekur, djath dele i thërrmuar. 🥗 🌿)

SPECA TURSHI TË MBUSHURA ME AJK (2 COPË)

380 LEKË

(Speca të fermentuar lehtë, të mbushur me gjizë të freskët, hudhër, kripë dhe piper të zi. 🥗)

SOFRA E ARTIZANËVE (1-2 PERSONA)

420 LEKË

(Kastraveca turshi, ullinj berati, spec i mbushur me ajk, djathë i bardhë deleje.)

SHEPHERD'S SALAD

400 ALL

(Tomatoes, cucumbers, sheep's white cheese, olives, olive oil, crispy cubed bread. 🥗 🌿)

BERATI OLIVES SALAD

250 ALL

(Selected Berati olives, flavored with lemon slices and oregano.)

ARTISANS' SALAD

430 ALL

(Fresh spinach marinated with lemon cream, seasonal citrus, toasted walnuts, and crumbled sheep's cheese 🥗 🌿)

PICKLED PEPPERS STUFFED WITH CREAM (2 PIECES)

380 ALL

(Lightly fermented peppers, stuffed with fresh curd cheese, garlic, salt, and black pepper 🥗)

ARTISAN PLATTER (1-2 PEOPLE)

420 ALL

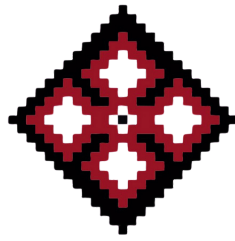
(Pickled cucumbers, Berat olives, pepper stuffed with cream, and sheep's white cheese.)

BERAT

A UNESCO-listed city in southern Albania, renowned for its Ottoman architecture, cascading white hillside houses, and its nickname, the City of a Thousand Windows.



Mesore



Appetizers

KOS AROMATIK ME SALCË ULLIRI

350 LEKË

(Kos i freskët shtëpie, aromatizuar lehtë dhe i përfunduar me krem ulliri artizanal dhe arra te pjekura. 🥛 🥜)

SALCË ULLIRI (EKSTRA)

100 LEKË

(I pergatitur me Ullinj Berati, Vaji Ulliri, Krem Hudhre dhe Rigon.)

KULAÇI I MYZEQESË (2 COPË)

220 LEKË

(Kulac artizanal i Myzeqesë, i pjekur ngadalë, me kore të artë dhe brendësi të butë. 🌿)

BUKË E SHTËPISË E PUNUAR ME DORË (EKSTRA)

80 LEKË

(Bukë shtëpie artizanale, e pjekur çdo ditë. 🌿)

AROMATIC YOGURT WITH OLIVE SAUCE

350 ALL

(Fresh homemade yogurt, lightly flavored and finished with artisanal olive cream and toasted walnuts. 🥛 🥜)

OLIVE SAUCE (EXTRA)

100 ALL

(Prepared with Berati olives, olive oil, garlic cream, and oregano.)

MYZEQE FLATBREAD (2 PIECES)

220 ALL

(Traditional artisanal flatbread from Myzeqe, slow-baked with a golden crust and soft interior. 🌿)

HOMEMADE HANDCRAFTED BREAD (EXTRA)

80 ALL

(Artisanal house bread, baked fresh daily. 🌿)

KRUJE

A historic city in northern Albania, famous for its medieval castle, traditional old bazaar, and as the center of Albanian resistance led by national hero Skanderbeg.



Supa



Soups

SUPË PERIMESH (KREM)

300 LEKË

(Supë shtëpie me perime sezonale, e gatuar lehtë për të ruajtur shijen natyrale.)

SUPË PULE ME ORIZ

400 LEKË

(Supë pule shtëpie me lëng të pasur, oriz dhe perime të freskëta.)

VEGETABLE CREAM SOUP

300 ALL

(Homemade soup with seasonal vegetables, gently cooked to preserve their natural flavor.)

CHICKEN & RICE SOUP

400 ALL

(Homemade chicken soup with a rich broth, rice, and fresh vegetables.)

Mesore të Ngròhta

DJATHË DELE NË FURRË ME SPECA & ULLINJ

530 LEKË

(Djathë dele i pjekur në furrë, me specat të butë dhe ullinj. 🍴)

KËRPUDHA TË TIGANISURA

580 LEKË

(Kërpudha të freskëta me timo dhe rigon, lëng mishi dhe petale kačkavalli. 🍴)

Warm Appetizers

BAKED SHEEP'S CHEESE WITH PEPPERS & OLIVES

530 ALL

(Oven-baked sheep's cheese with tender peppers and olives. 🍴)

SAUTÉED MUSHROOMS

580 ALL

(Fresh mushrooms sautéed with thyme and oregano, meat stock, and shaved kashkaval cheese. 🍴)

DHERMI

A picturesque coastal village in southern Albania, known for its crystal-clear Ionian waters, white stone houses, olive groves, and stunning sunsets along the Albanian Riviera.





PLLAQI KORÇE ME SUXHUK 480 LEKË

(Fasule të bardha të gatuara ngadalë me suxhuk shtëpie, qepë dhe domate, sipas traditës së Korçës.)

PATATE KUKËSI ME LËKURË 380 LEKË

(Ullinj Berati të për zgjedhur, të aromatizuar me feta limoni dhe rigon.)

QOFTE TË PUNISHTES NË FURRË 550 LEKË

(Qofte të pjekura në furrë me salcë domatesh dhe djathë të shkrirë. 🍷🌿🍳)

QOFTE PERIMESH ARTIZANALE 550 LEKË

(Qofte perimesh sezonale, të skuqura lehtë. 🌿🍳)

TAVË DHEU TRADICIONALE 600 LEKË

(Mish viçi i butë, gjizë e freskët dhe perime, të pjekura në tavë balte. 🍷)

KORÇË-STYLE BAKED BEANS WITH SUXHUK 480 ALL

(Slow-cooked white beans with homemade suxhuk, onions, and tomatoes, prepared according to the Korçë tradition.)

KUKËS-STYLE ROASTED POTATOES 380 ALL

(Selected Berati olives, flavored with lemon slices and oregano.)

PUNISHTJA BAKED MEATBALLS 550 ALL

(Oven-baked meatballs with tomato sauce and melted cheese. 🍷🌿🍳)

ARTISANAL VEGETABLE MEATBALLS 550 ALL

(Seasonal vegetable meatballs, lightly fried. 🌿🍳)

TRADITIONAL CLAY POT CASSEROLE 600 ALL

(Tender beef, fresh ricotta, and vegetables baked in a clay pot. 🍷)

HIMARA

A charming coastal town in southern Albania, known for its pristine beaches, turquoise waters, and blend of traditional village life with the relaxed atmosphere of the Albanian Riviera.





SUXHUK ME KAJMAK

550 LEKË

(Suxhuk artizanal pikant, i shoqëruar me kajmak të butë. 🍴)

BYREK ME PETË BAKLLAVAJE, I PUNUAR ME DORË

(Byrek artizanal me petë të holla, të punuara me dorë dhe të pjekura krokante. 🌿 🍳)

ME MISH & QEP-DOMATE (2 COPË)

320 LEKË

ME SPINAQ, QEPË TË NJOMA & ORIZ (2 COPË)

270 LEKË

BUKË SHTËPIE E THEKUR ME KIMA VIÇI

400 LEKË

(Feta buke të thekura lehtë, shoqëruar me salcë mishi viçi të grirë imët, ajk fshati dhe djath i imet deleje, vaj ulliri extra virgin, rigon dhe kripë.)

SUXHUK WITH KAJMAK

550 ALL

(Spicy artisanal suxhuk, served with soft kajmak. 🍴)

HANDMADE PHYLLO PIE (BAKLAVA-STYLE PASTRY)

(Artisanal pie made with thin, hand-stretched phyllo, baked until crispy. 🌿 🍳)

WITH MEAT & ONION-TOMATO (2 PIECES)

320 ALL

WITH SPINACH, SPRING ONIONS & RICE (2 PIECES)

270 ALL

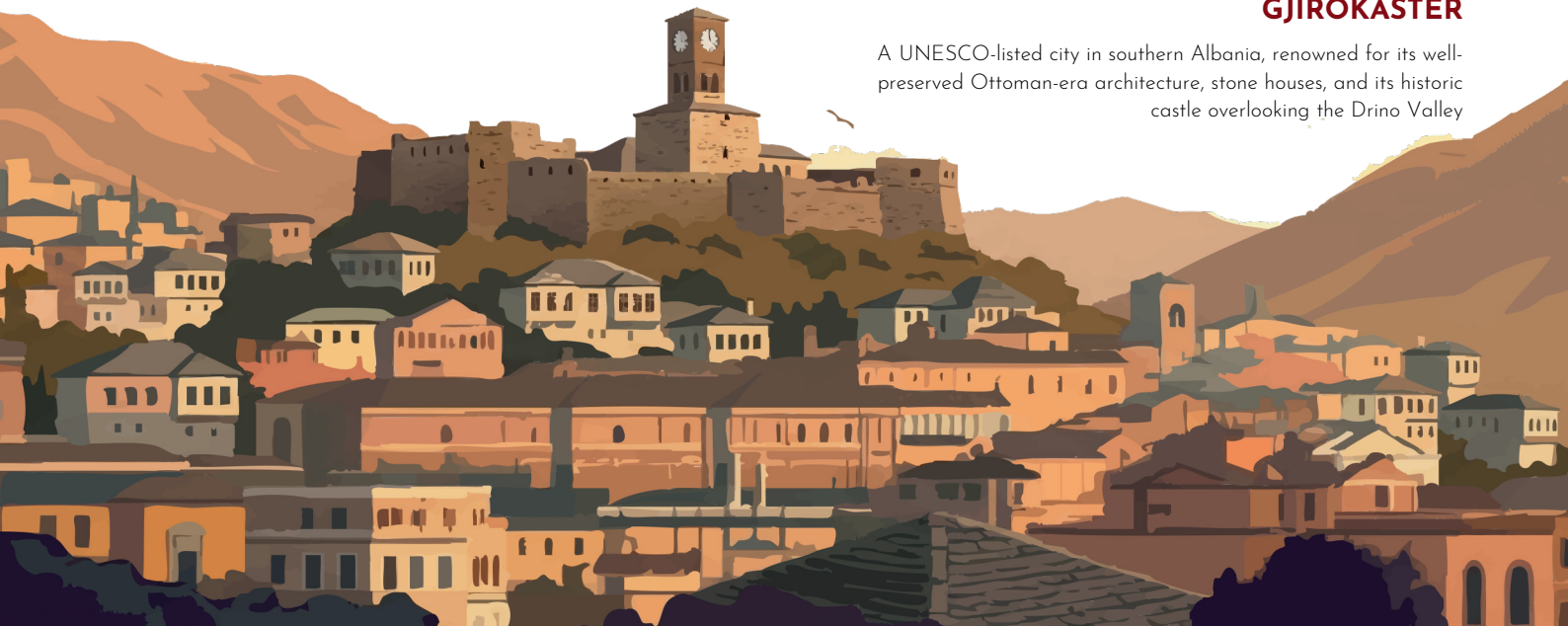
TOASTED HOMEMADE BREAD WITH MINCED BEEF

400 ALL

(Lightly toasted slices of homemade bread, topped with a finely minced beef sauce, fresh farmhouse cream, grated sheep's cheese, extra virgin olive oil, oregano, and salt.)

GJIROKASTER

A UNESCO-listed city in southern Albania, renowned for its well-preserved Ottoman-era architecture, stone houses, and its historic castle overlooking the Drino Valley



Pjata Kryesore



Main Courses

SPECIALITETI I PUNISHTES

(Kërci i viçit dhe kofsha e qengjit, të gatuar ngadalë për mbi 4 orë në temperaturë të ulët, derisa mishi të bëhet i butë dhe i shkrifët. Shoqërohen me pure patatesh, pluhur arrash të pjekura dhe lëng mishi të përqendruar.)

KËRCIR VIÇI I GATUAR NGADALË (OSOBUKO) 1580 LEKË

PULP QENGJI NË FURRË 1680 LEKË

HOUSE SPECIALTY

(Veal knuckle and lamb leg, slow-cooked for over 4 hours at low temperature until tender and falling apart. Served with mashed potatoes, toasted walnut powder, and a rich meat jus.)

SLOW-COOKED BEEF SHANK (OSSO BUCO) 1580 ALL

OVEN-BAKED LAMB RIBS 1680 ALL

Ëmbëlsira

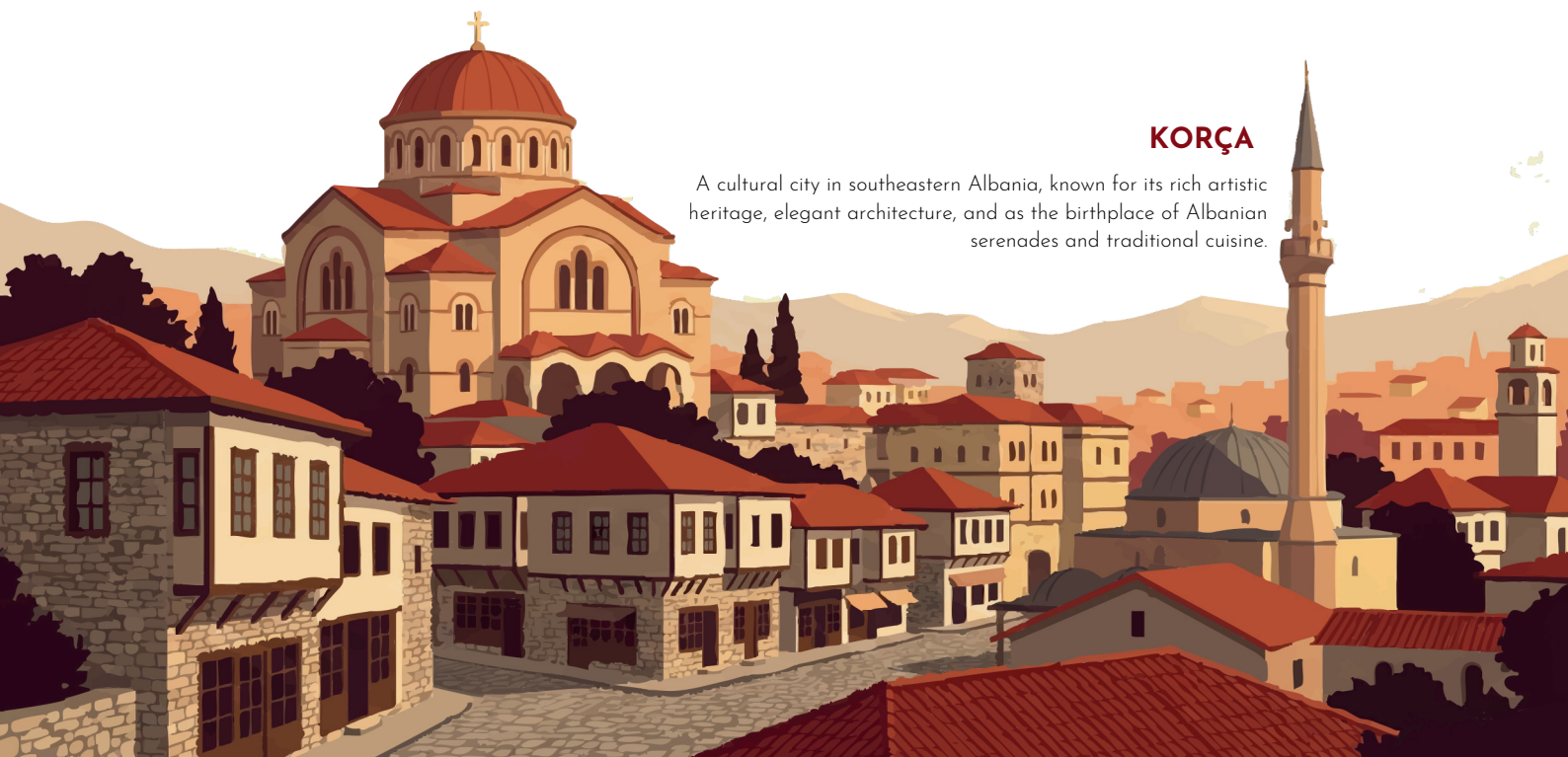
QUMËSHTOR I SHTËPISË 450 LEKË

(Qumështor i përgatitur sipas traditës së Jugut, shoqëruar me reçel artizanal manaferrash dhe boronice, crumble biskotash me bajame dhe përfunduar me sheqer kaf të karamelizuar lehtë në flakadan.)

HOMEMADE MILK PUDDING 450 ALL

(Milk-based dessert prepared according to Southern tradition, served with artisanal berry and blueberry jam, almond cookie crumble, and finished with lightly caramelized brown sugar.)

Desserts



KORÇA

A cultural city in southeastern Albania, known for its rich artistic heritage, elegant architecture, and as the birthplace of Albanian serenades and traditional cuisine.

Pijet



Drinks

UJI QELQ NATYRAL 0.75	200 LEKË	STILL WATER 0.75	200 ALL
UJI QELQ ME GAZ 0.75	200 LEKË	SPARKLING WATER 0.75	200 ALL
UJI NATYRAL 0.5	100 LEKË	STILL WATER 0.5	100 ALL
UJI ME GAZ 0.5	100 LEKË	SPARKLING WATER 0.5	100 ALL
"LORI CAFFE"	100 LEKË	"LORI CAFFE"	100 ALL
DHALLË SHTËPIE (SHOTS)	50 LEKË	HOMEMADE YOGURT (SHOTS)	50 ALL
DHALLË QELQ E SHTËPIS	220 LEKË	HOMEMADE YOGURT DRINK IN GLASS 0.7L	220 ALL
COCA COLA	200 LEKË	COCA COLA	200 ALL
LEMON SODA	200 LEKË	LEMON SODA	200 ALL
ORANGE SODA	200 LEKË	ORANGE SODA	200 ALL
LENG PORTOKALLI I FRESKET	330 LEKË	FRESH ORANGE JUICE	330 ALL

Birra Artizanale Shqiptare & Alkool

PAN'S SIRINGHA	350 LEKË	PAN'S SIRINGHA	350 ALL
PAN'S VAGABONDI	400 LEKË	PAN'S VAGABONDI	400 ALL
BIRRA KORÇA	300 LEKË	KORÇA BEER	300 ALL
KONJAK SKËNDËRBEU	200 LEKË	SKENDERBEU COGNAC	200 ALL

Alkøholic & Craft Beer

SHKODER

A historic city in northern Albania, known for its rich cultural heritage, the iconic Rozafa Castle, and its setting between Lake Shkodër and the Albanian Alps.

