

# LE DISTRICT

PRICES BELOW ARE REFLECTED IN THE CURRENCY LEKE (ALL)

## VIENNOISERIE

170	Butter Croissant <i>320 cal</i>	220	Almond Croissant <i>648 cal</i>
190	Pain au Chocolat <i>330 cal</i>	390	Pecan Maple Pie with Kumquats and Bourbon <i>530 cal</i>
190	Raisin Rolls <i>335 cal</i>	170	Cheese Pie <i>288 cal</i>
380	Vanilla Cream & Forest Fruit Danish <i>394 cal</i>	170	Spinach and Ricotta Pie <i>250 cal</i>
190	Monkey Bread <i>390 cal</i>	380	Bacon and Egg Danish <i>550 cal</i>
200	Nutella Croissant <i>426 cal</i>	380	Danish roasted cherry tomatoes, feta cheese and basil <i>443 cal</i>
190	Pistachio Croissant <i>486 cal</i>		

## CAKES & COOKIES

290	Banana Loaf Cake (GF) <i>446 cal</i>	150	Chocolate Chip Cookies <i>391 cal</i>
220	Banana Caramel Muffins <i>613 cal</i>	150	Oatmeal Raisin Cookies <i>384 cal</i>
280	Chocolate Loaf Cake <i>678 cal</i>	150	Coconut Macarons <i>350 cal</i>
190	Orange Upside Down Cake <i>588 cal</i>	150	Peanut Butter Honey Cookies <i>389 cal</i>
260	Blueberry Crumble Muffins <i>471 cal</i>	290	Brownie <i>590 cal</i>

## DESSERTS

350	Chocolate Choux <i>620 cal</i>	350	Pear & Almond Tart <i>710 cal</i>
350	Coffee Choux <i>590 cal</i>	350	Fruit Tart <i>362 cal</i>
350	Paris Brest <i>590 cal</i>	350	Vanilla Millefoglie <i>460 cal</i>
390	Raspberry Cheesecake <i>544 cal</i>	450	Coconut & Passion Fruit Charlotte <i>ladyfinger sponge, coconut mousse, coconut &amp; passion cremeux</i> <i>810 cal</i>
390	Tiramisu <i>690 cal</i>	450	Chocolate Tonka Mousse <i>chocolate sponge, hazelnut praline, chocolate-tonka mousse</i> <i>880 cal</i>
450	Pistachio Tiramisu <i>720 cal</i>		
350	Lemon Tart <i>680 cal</i>		

## SANDWICHES

450	Chicken Pita <i>5 spices marinated chicken, cheddar, romesco sauce, spinach, bell pepper</i> <i>572 cal</i>
390	Turkey and Avocado <i>baguette, baby lettuce, sriracha mayo, tomatoes</i> <i>708 cal</i>
300	Roasted Cauliflower Pita (V) <i>creamy garlic dill sauce, tomato slice, red onion, cucumber</i> <i>308 cal</i>
450	Italian <i>baguette, finocchiona, stracciatella, olive tapenade, arugula</i> <i>678 cal</i>
450	Salmon* <i>smoked salmon, cream cheese, dill, mustard dressing</i> <i>610 cal</i>

ALL DAY MENU

served from 08:00AM - 16:00PM

## EGGS AND BREAKFAST

590	Eggs Benedict <i>brioche, bacon, perfect poached egg, velvety hollandaise sauce</i> <i>878 cal</i>  <i>Add sauteed spinach 100 all   18 cal</i> <i>Add extra bacon 150 all   250 cal</i>	490	Scrambled Egg Plate * <i>soft scrambled eggs, served with ricotta mousse, roasted cherry tomatoes, served with housemade sourdough</i> <i>590 cal</i>  <i>Add sauteed spinach 100 all   18 cal</i>
490	Croissant Breakfast Sandwich <i>egg your way, cheddar, sliced tomato, avocado &amp; baby arugula on a croissant</i> <i>497 cal</i>	600	Poached Egg <i>smoked sausages, sour cream, avocado, chili sauce</i> <i>620 cal</i>
590	Croque Madame <i>ham, gruyère, sunny side up egg, topped with mornay sauce</i> <i>803 cal</i>	490	Housemade Granola Bowl <i>greek yogurt topped with housemade granola, raspberries, blueberries, maple and chia seeds</i> <i>489 cal</i>
650	Crushed Avocado Toast <i>chili flakes, feta, pickled shallots, cilantro, egg by your choice</i> <i>680 cal</i>	550/ 590	French Toast <i>vanilla cream and caramel sauce / caramelized bananas and raspberry</i> <i>1090 cal / 1210 cal</i>
690	Shakshuka <i>two eggs, tomato and bell pepper sauce spiced with cumin, topped with feta and parsley</i> <i>540 cal</i>	550	Buttermilk Pancakes <i>nutella and banana / maple syrup &amp; berries</i> <i>950 cal</i>
650	Salmon Scramble* <i>smoked salmon, house salad and breakfast potatoes</i> <i>710 cal</i>	500	Seasonal Fruit Platter <i>164 cal</i>



# The simple pleasures of life

## STARTERS

served from 12:00PM

- 450 Soup of the Day  
50-170 cal
- 790 Burrata di Buffalo (GF) (V)  
pistachio pesto, cherry tomatoes  
622 cal
- 650 Beef Meatballs  
tomato sauce, pecorino romano and  
extra virgin olive oil  
580 cal
- 690 Mezze Platter  
falafel, tirokafteri, pita bread, olives, pickles  
1286 cal
- 850 Zucchini & Mozzarella Pinsa  
light and crispy pinsa topped with zucchini, mozzarella  
cheese, basil pesto, crushed pistachios  
884 cal

- 850 Cheese and Prosciutto Platter  
honey, crushed pistachio  
1060 cal
- 850 Baked Chevre (V)  
honey, crushed pistachio  
443 cal
- 390 Hummus (GF) (VG)  
pita bread, za'tar spices, olive oil  
521 cal
- 590 Garlic Shrimps  
chili, roasted lime  
492 cal
- 650 Wild Mushroom Croquettes  
black truffle aioli  
831 cal



## MAIN DISHES

- 750 Mushroom Fettuccine (V)  
selection of wild mushrooms, thyme  
522 cal
- 690 Rigatoni with Meatballs  
smoked peppers and tomatoes ragu  
704 cal
- 890 Shrimp and Asparagus Risotto (GF)  
532 cal
- 1200 Pan Fried Seabass  
pea and potato salad (GF)  
781 cal

- 590 Smashed Cheeseburger  
smashed beef pattie, cheddar cheese, lettuce, pickled  
cucumber, special burger sauce, french fries  
920 cal  
Add bacon 150 all | 270 cal    Add double 250 all | 560 cal
- 1790 Filet de Boeuf  
green pepper sauce, french fries on side  
1196 cal



## BOWLS & SALADS

- 650 Le District Kale and Broccoli Salad (V)  
kale and broccoli, avocado, sunflower seeds, chia,  
blueberry, crumble feta cheese, honey-mustard dressing  
516 cal
- 550 Ceasar Salad  
parmesan cheese, romaine lettuce, brioche  
crutons, ceasar dressing  
341 cal
- 1090 Roasted Salmon Bowl  
roasted salmon served on top of rice sauteed with  
asparagus, green beans, peas, mint and chili oil  
977 cal

- 650 Rainbow Quinoa Bowl (GF) (VG)  
zucchini, peas, baby spinach, carrot, beetroot, avocado, pumpkin  
seeds, house made dressing  
629 cal
- 650 Falafel and Beetroot Bowl (GF) (VG)  
hummus, toasted quinoa, avocado, baby spinach  
785 cal

ADD ONE OF THE PROTEINS

- Add shrimps for 250 all | 148 cal    Add chicken for 180 all | 165 cal
- Add roasted salmon for 350 all | 288 cal

## SIDES



- 350 Mashed Potatoes  
208 cal
- 300 French Fries  
420 cal
- 250 Sauteed Spinach  
168 cal
- 550 Roasted Brussels Sprouts  
parmesan, aged balsamic aceto, walnuts  
466 cal

We know our guests have a variety of dietary needs & preferences. Many of our dishes are vegetarian and some can be made gluten-friendly or vegan. Please ask a member of our team to view our gluten-friendly menu.

(GF) Gluten Free

(VG) Vegan

(V) Vegetarian

\*These items are served raw, undercooked, or cooked to order. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness. Before placing your order, please inform your server if a person in your party has a food allergy.

# LE DISTRICT

ÇMIMET E MËPOSHTME JANË NË LEKË (ALL)

## VIENNOISERIE

170	Croissant me Gjalpë 320 cal	220	Croissant me Bajame 648 cal
190	Pain au Chocolat 330 cal	390	Tartë me Arrë Amerikane, Shurup Panje me Kumkuata & Bourbon 530 cal
190	Raisin Rolls 335 cal	170	Byrek me Djathë 288 cal
380	Danish me Krem Vanilje & Fruta Pylli 394 cal	170	Byrek me Spinaq & Rikota 250 cal
190	Monkey Bread 390 cal	380	Danish me Pançetë & Vezë 550 cal
200	Croissant me Nutella 426 cal	380	Danish me Domate të Vogla të Pjekura, Djathë i Bardhë & Borzilok 443 cal
190	Croissant me Pistak 486 cal		

## KEK DHE BISKOTA

290	Kek me Banane (GF) 446 cal	150	Cookie me Çokollatë 391 cal
220	Muffin me Banane & Karamel 613 cal	150	Cookie me Tërsherë dhe Rrush të Thatë 384 cal
290	Kek me Çokollatë 678 cal	150	Macaroons me Arrë Kokosi 350 cal
190	Kek me Portokall 588 cal	150	Cookie me Mjaltë & Gjalpë Kikiriku 389 cal
260	Muffin me Boronicë & Limon 471 cal	290	Brownie 590 cal

## ËMBËLSIRA

350	Pasta Shu me Çokollatë 620 cal	350	Tartë me Bajame & Dardhë 710 cal
350	Pasta Shu me Kafe 590 cal	350	Tartë me Fruta 362 cal
350	Pasta Shu me Shije Lajthie 590 cal	350	Tortë me Peta 460 cal
390	Cheesecake me Mjedër 544 cal	450	Charlotte me Arrë Kokosi & Frut Pasioni biskotë ladyfinger, mousse me kokos, krem i butë me kokos & frut pasioni 810 cal
390	Tiramisu 690 cal	450	Chocolate Tonka Mousse kek çokollatë, praline me lajthi, mousse me tonka & çokollatë 880 cal
450	Tiramisu me Pistak 720 cal		
350	Tartë me Limon 680 cal		

## SANDUIÇ

450	Chicken Pita fileto pule e marinuar, djathë cheddar, salcë romesco, spinaq, spec i pjekur 572 cal
390	Turkey and Avocado bagetë, sallatë romaine, majonezë me sriracha, domate 708 cal
300	Roasted Cauliflower Pita (V) salcë me hudhër dhe kopër, domate, qepë e kuqe, kastravec 308 cal
450	Italian bagetë, finocchiona, stracciatella, olive tapenade, rukola 678 cal
450	Salmon* salmon i tymosur, krem djathi, kopër, mustard dressing 610 cal

ALL DAY MENU

shërbehët nga 08:00 - 16:00

## MENUJA E MËNGJESIT

590	Eggs Benedict bukë brioche, pançetë, vezë poached, salcë hollandaise 878 cal  Shto spinaq 100 all   18 cal Shto ekstra pançetë 150 all   250 cal	490	Scrambled Egg Plate * vezë scrambled, rikota mousse, domate qershi e pjekur, bukë sourdough 590 cal  Shto Spinaq 100 all   18 cal
490	Croissant Breakfast Sandwich vezë sipas kërkesës, djathë cheddar, domate, avokado, rukola 497 cal	600	Poached Egg salcë e tymosur, krem kosi, avokado, salcë pikante 620 cal
590	Croque Madame proshutë, djathë gruyere, vezë sy, salcë mornay 803 cal	490	Housemade Granola Bowl kos grek, granola e bërë në shtëpi, mjedër, boronicë, shurup panje dhe fara chia 489 cal
650	Crushed Avocado Toast spec pikant i tharë, djathë feta, koriandër, vezë sipas kërkesës 680 cal	550/ 590	French Toast krem vanilje dhe salcë karameli / banane e karamelizuar dhe mjedër 1090 cal / 1210 cal
690	Shakshuka dy vezë, salcë me domate dhe specia te kuq, kumin, djathë feta dhe majdanos 540 cal	550	Buttermilk Pancakes nutella dhe banane / shurup panje dhe fruta pylli 950 cal
650	Salmon Scramble* salmon i tymosur, sallatë mikse, patate 710 cal	500	Pjatë me Fruta të Stinës 164 cal



# Kënaqësitë e vogla të jetës

## HYRËSE

shërbehet nga 12:00

- 450 Supa e Ditës  
50-170 cal
- 790 Burrata di Buffalo (GF) (V)  
pesto me pistak, domate qershi  
622 cal
- 650 Beef Meatballs  
salcë domate, djathë pecorino, vaj ulliri  
580 cal
- 690 Mezze Platter  
falafel, tirokafteri, pite, ullinj kalamata,  
kastravec turshi  
1286 cal
- 850 Zucchini & Mozzarella Pinsa  
kungull jeshil, djathë mozzarella, pesto,  
pistak i thërmuar  
884 cal

- 850 Cheese and Prosciutto Platter  
përzgjedhje e djathrave dhe proshutave  
1060 cal
- 850 Baked Chevre (V)  
mjaltë, pistak i thërmuar  
443 cal
- 390 Hummus (GF) (VG)  
pite, erëza za'tar, vaj ulliri  
521 cal
- 590 Garlic Shrimps  
spec i kuq pikant, lime i pjekur, hudhër  
492 cal
- 650 Wild Mushroom Croquettes  
aioli me tartuf të zi  
831 cal



## PJATË KRYESORE

- 750 Mushroom Fettuccine (V)  
kërpudha të zgjedhura, timo  
522 cal
- 690 Rigatoni me Meatballs  
ragu me domate dhe speca të tymosur  
704 cal
- 890 Risotto me Karkalec & Asparag (GF)  
532 cal
- 1200 Pan Fried Seabass  
sallatë me patate dhe bizele (GF)  
781 cal

- 590 Smashed Cheeseburger  
djathë cheddar, sallatë romaine, kastravec turshi,  
salcë e përgatitur në shtëpi, patate të skuqura  
920 cal
- Shto Pançetë 150 all | 270 cal Shto Dyfish 250 all | 560 cal
- 1790 Filet de Boeuf  
salcë me piper jeshil, patate të skuqura  
1196 cal



## SALLATË

- 650 Le District Kale and Broccoli Salad (V)  
kale dhe brokoli, avokado, fara luledielli, chia, boronicë,  
djathë feta, dressing me mjaltë dhe mustard  
516 cal
- 550 Ceasar Salad  
djathë parmesan, sallatë romaine, bukë e thekur,  
salcë ceasar  
341 cal
- 1090 Roasted Salmon Bowl  
salmon i pjekur, oriz basmati, asparag, bizele,  
bishtaja, mente, vaj pikant  
977 cal

- 650 Rainbow Quinoa Bowl (GF) (VG)  
kungull jeshil, bizele, spinaq, karrotë, panxhar, avokado, fara  
kungulli, dressing i përgatitur në shtëpi  
629 cal
- 650 Falafel and Beetroot Bowl (GF) (VG)  
hummus, quinoa krokante, avokado, spinaq  
785 cal

### SHTO NJË NGA PROTEINAT

- Shto karkalec 250 all | 148 cal Shto fileto pule 180 all | 165 cal  
Shto salmon 350 all | 288 cal

## SHOQËRUESE



- 350 Pure Patate  
208 cal
- 300 Patate të Skuqura  
420 cal
- 250 Spinaq Sautéed  
168 cal
- 550 Lakër Brukseli e Pjekur  
djathë parmesan, uthull e vjetëruar, arra  
466 cal

\*Ne e kuptojmë që mysafirët tanë kanë nevojë dhe preferenca të ndryshme ushqimore. Shumë nga pjatat tona janë vegjetariane por dhe mund të përshtaten për të qenë pa gluten ose vegane. Ju lutemi, pyesni një anëtar të stafit tonë për të parë menunë tonë pa gluten.

(GF) Gluten Free

(VG) Vegan

(V) Vegetarian

\*Këto produkte mund të shërbehen të pagatuara, të gatuar pjesërisht ose sipas porosisë. Konsumimi i mishit, shpendëve, ushqimeve të detit, guacave ose vezëve të pagatuara ose të gatuar pjesërisht mund të rrisë rrezikun e sëmundjeve të shkaktuara nga ushqimi. Përpara se të bëni porosinë tuaj, ju lutemi informoni kamerierin nëse dikush nga grupi juaj ka alergji ushqimore.

# (le drinks)

PRICES BELOW ARE REFLECTED IN THE CURRENCY LEKË (ALL)  
PLEASE FEEL FREE TO ASK FOR DAIRY FREE PRODUCTS +50

## SPECIAL LATTES

Black Sesame Dates Latte *hot / cold*  
sesame, dates, milk, coffee  
350 218 cal

Le District Latte *hot / cold*  
halva, pistachio, milk, coffee  
480 250 cal

Pistachio Matcha Latte *hot / cold*  
pistachio, matcha, milk, coffee  
480 148 cal

Cinnamon Iced Coffee  
condensed milk, cinnamon, coffee  
350 144 cal

Dalgona Coffee  
instant coffee, milk, sugar  
350 195 cal



## COFFEE

Lavazza (Gran Espresso)  
*hot / cold*  
120 / 140 available till 18:30

Double Espresso (Gran Espresso)  
*hot / cold*  
190 / 220 available till 18:30

Macchiato (Gran Espresso)  
*hot / cold*  
140 / 160 available till 18:30

Cappuccino (Gran Espresso)  
*hot / cold*  
200 / 240 available till 18:30

Decaffeinato  
120 / 140 available till 18:30

Black Coffee  
140 / 160 available till 18:30

Cold Brew  
240 available till 18:30

Mocha *hot / cold*  
280 / 300

Americano *hot / cold*  
140 / 160 available till 18:30

Lavazza Canal (Grande Espresso)  
*hot / cold*  
190 / 210

Double Espresso (Canal Grande)  
*hot / cold*  
260 / 280

Macchiato (Canal Grande)  
*hot / cold*  
210 / 230

Cappuccino (Canal Grande)  
*hot / cold*  
270 / 310

Latte Macchiato *hot / cold*  
220 / 240

Cacao *hot / cold*  
250 / 270

Marocchino *hot / cold*  
280 / 300

Affogato  
350

Chocolate  
350

## JUICES 120-320 cal

Orange Juice  
380

Vision  
carrot, orange, ginger  
450

District Bloom  
tomato, apple, cucumber, carrot  
420

Red Zest  
carrot, apple, lemon, beet, ginger  
420

Detox Delight  
apple, lemon, cucumber, celery,  
orange, ginger  
450



## LEMONADE

Mediterranean Lemonade  
homemade thyme grapefruit syrup,  
lemon, soda, bergamot tangerine  
390 106 cal

Japanese Lemonade  
pistachio, matcha, cherry, lemon, soda  
590 128 cal

Geisha Lemonade  
basil syrup, coconut syrup, matcha,  
lemon, soda  
590 111 cal



## TEA

### RONNEFELDT

Caffeinated 190 | English Breakfast  
Earl Grey  
Green Dragon

Herbal Tea 190 | Jasmine Gold  
Fruit Chamomile  
Herbs & Ginger  
Rose Hip  
Sweet Berries  
Lemon Fresh  
Refreshing Mint

Iced Tea 240 | English Breakfast  
Fruit Chamomile  
Refreshing Mint  
Lemon Fresh

## CLASSIC COCKTAILS

---

French 75  
*bombay, lemon, sugar, prosecco*  
780

Bloody Mary  
*finlandia, tomato, lemon, salt, pepper, tabasco, worcestershire*  
880

Moscow Mule  
*finlandia, lime, ginger beer*  
780

Paloma  
*jose cuervo, grapefruit soda, lime*  
830

Amaretto Sour  
*disaronno, sugar, lemon, angostura bitters*  
780

Bellini  
*peach, honey, ginger, prosecco*  
780

Tintoretto  
*pomegranate, vanilla, prosecco*  
780

Margarita  
*jose cuervo, cointreau, lime*  
780

Mimosa  
*orange juice, prosecco*  
780

## BEERS

---

Korça 0.33l 350      Corona 0.33l 550

Peja 0.33l 350      Veltins 0.33l 450

### DRAFT

---

Stella Artois 0.25l 300

Stella Artois 0.5l 600



## SIGNATURE COCKTAILS

Etesian  
*homemade thyme grapefruit syrup, plantation, bergamot, tangerine soda*  
850

Irish Iced Tea  
*jameson infused with black tea, homemade strawberry marmalade, vanilla, soda water*  
850

Mystic Mastiha  
*kumquat, rosemary, mastiha, lemon, bergamot, tangerine soda*  
850

Gin Gin  
*homemade thyme grapefruit syrup, galliano, gin, ginger beer*  
850

## SPRITZ

---

Aperol Spritz  
*aperol, prosecco, soda water*  
680

Hugo  
*st. germain, prosecco, soda water*  
680

Rose-Mary-Me  
*rose, prosecco, soda water*  
680

Bubbles Campari  
*campari, prosecco, soda water*  
680

Ionian Spritz  
*mastiha, prosecco, soda water*  
680



## WINE

---

Abbazia  
*prosecco extra dry*  
500

Puiatti  
*chardonnay, Friuli, Italy*  
550

Kantina Nurellari  
*pulsi Pulës, Albania*  
550

Ines  
*ines rose, Fronton, France*  
550

Leone De Castris  
*negroamaro, Salento, Italy*  
550

Trapiche Impure  
*malbec, Mendoza, Argentina*  
550

Kantina Arbëri  
*Kallmet, Albania*  
550

Di Leonardo  
*pinot grigio, Friuli, Italy*  
550



## SOFT DRINKS

---

Selita 0.5l / 0.75l 120 / 300

Tepelena 0.5l 120

Coca-Cola 180

Fanta 180

Sprite 180

Lemon Soda 200

Orange Soda 200

Ros Solis Bergamot Tangerine 300

Ros Solis Indian Tonic 350

Ros Solis Grapefruit 350

Rauch 350

Red Bull 500

Vitamin Water 180

Rose Lemonade 550

Ginger Beer 550

Schweppes 250



# (le drinks)

TË GJITHA ÇMIMET MË POSHTË JANË NË VALUTËN LEK (ALL)  
JU LUTEMI, MOS HEZITONI TË KËRKONI PRODUKTE PA LAKTOZË (+50)

## LATTE SPECIALE

Black Sesame Dates Latte *hot / cold*  
*susam, hurma, qumësht, kafe*  
350 218 cal

Le District Latte *hot / cold*  
*halva, fistik, qumësht, kafe*  
480 250 cal

Pistachio Matcha Latte *hot / cold*  
*fistik, matcha, qumësht, kafe*  
480 148 cal

Cinnamon Iced Coffee  
*qumësht i kondensuar, kanellë, kafe*  
350 144 cal

Dalgona Coffee  
*kafe instant, qumësht, sheqer*  
350 195 cal



## KAFE

Lavazza (Gran Espresso)  
*l ngrohtë / l ftohtë*  
120 / 140 *disponibël deri në 18:30*

Espresso e Dyfishtë (Gran Espresso)  
*l ngrohtë / l ftohtë*  
190 / 220 *disponibël deri në 18:30*

Macchiato (Gran Espresso)  
*l ngrohtë / l ftohtë*  
140 / 160 *disponibël deri në 18:30*

Cappuccino (Gran Espresso)  
*l ngrohtë / l ftohtë*  
200 / 240 *disponibël deri në 18:30*

Decaffeinato  
120 / 140 *disponibël deri në 18:30*

Kafe e zezë  
140 / 160 *disponibël deri në 18:30*

Cold Brew  
240 *disponibël deri në 18:30*

Mocha *hot / cold*  
280 / 300

Americano *l ngrohtë / l ftohtë*  
140 / 160 *disponibël deri në 18:30*

Lavazza Canal (Grande Espresso)  
*l ngrohtë / l ftohtë*  
190 / 210

Espresso e Dyfishtë (Canal Grande)  
*l ngrohtë / l ftohtë*  
260 / 280

Macchiato (Canal Grande)  
*l ngrohtë / l ftohtë*  
210 / 230

Cappuccino (Canal Grande)  
*l ngrohtë / l ftohtë*  
270 / 310

Latte Macchiato *l ngrohtë / l ftohtë*  
220 / 240

Kakao *l ngrohtë / l ftohtë*  
250 / 270

Marocchino *l ngrohtë / l ftohtë*  
280 / 300

Affogato  
350

Çokollatë  
350

## LËNGJE FRUTASH

120-320 cal

Lëng portokalli  
380

Vision  
*karrotë, portokall, xhenxhefil*  
450

District Bloom  
*domate, mollë, kastravec, karrotë*  
420

Red Zest  
*karrotë, mollë, limon, panxhar, xhenxhefil*  
420

Detox Delight  
*mollë, limon, kastravec, selino, portokall, xhenxhefil*  
450



## LIMONADË

Limonadë Mesdhetare  
*shurup tymian-grejpfrut shtëpie, limon, sodë, bergamot, mandarinë*  
390 106 cal

Limonadë Japoneze  
*fistik, matcha, qershi, limon, sodë*  
590 128 cal

Limonadë Geisha  
*shurup borzilok, shurup kokosi, matcha, limon, sodë*  
590 111 cal



## ÇAJ

RONNEFELDT

*Me Kafeinë*  
190 | English Breakfast  
Earl Grey  
Green Dragon

*Herbal*  
190 | Jasmine Gold  
Fruit Chamomile  
Herbs & Ginger  
Rose Hip  
Sweet Berries  
Lemon Fresh  
Refreshing Mint

*Çaj i ftohtë*  
240 | English Breakfast  
Fruit Chamomile  
Refreshing Mint  
Lemon Fresh

## KOKTEJLE KLASIKE

French 75  
*bombay, limon, sheqer, prosecco*  
780

Bloody Mary  
*finlandia, domate, limon, kripë,  
piper, tabasco, worcestershire*  
880

Moscow Mule  
*finlandia, lime, birra xhenxhefil*  
780

Paloma  
*jose cuervo, sodë grejpfrut, lime*  
830

Amaretto Sour  
*disaronno, sheqer, limon, bitters  
angostura*  
780

Bellini  
*pjeshkë, mjaltë, xhenxhefil, prosecco*  
780

Tintoretto  
*shegë, vanilje, prosecco*  
780

Margarita  
*jose cuervo, cointreau, lime*  
780

Mimosa  
*lëng portokalli, prosecco*  
780

## BIRRA

Korça 0.33l 350      Corona 0.33l 550

Peja 0.33l 350      Veltins 0.33l 450

### DRAFT

Stella Artois 0.25l 300

Stella Artois 0.5l 600



## KOKTEJLE TË SHTËPISË

Etesian  
*shurup trumez-qitro shtëpie, rum,  
sodë bergamot-mandarinë*  
850

Irish Iced Tea  
*jameson i infuzuar me çaj të zi,  
marmalatë luleshtrydhe shtëpie,  
vanilje, ujë sodë*  
850

Mystic Mastiha  
*kumkvat, rozmarinë, mastiha,  
limon, bergamot, sodë mandarine*  
850

Gin Gin  
*shurup trumez-qitro shtëpie,  
galliano, gin, birra xhenxhefil*  
850

## SPRITZ

Aperol Spritz  
*aperol, prosecco, ujë sodë*  
680

Hugo  
*st. germain, prosecco, ujë sodë*  
680

Rose-Mary-Me  
*trëndafil, prosecco, ujë sodë*  
680

Bubbles Campari  
*campari, prosecco, ujë sodë*  
680

Ionian Spritz  
*mastiha, prosecco, ujë sodë*  
680



## VERË

Abbazia  
*prosecco ekstra i thatë*  
500

Puiatti  
*chardonnay, Friuli, Itali*  
550

Kantina Nurellari  
*pulsi Pulës, Shqipëri*  
550

Ines  
*rose ines, Fronton, Francë*  
550

Leone De Castris  
*negroamaro, Salento, Itali*  
550

Trapiche Impure  
*malbec, Mendoza, Argjentina*  
550

Kantina Arbëri  
*Kallmet, Shqipëri*  
550

Di Leonardo  
*pinot grigio, Friuli, Itali*  
550



## PIJE TË BUTA

Selita 0.5l / 0.75l 120 / 300

Tepelena 0.5l 120

Coca-Cola 180

Fanta 180

Sprite 180

Lemon Soda 200

Orange Soda 200

Ros Solis Bergamot  
Tangerine 300

Ros Solis Indian  
Tonic 350

Ros Solis  
Grapefruit 350

Rauch 350

Red Bull 500

Vitamin Water 180

Rose Lemonade 550

Ginger Beer 550

Schweppes 250