



SWISS **DIAMOND** HOTEL



Prishtina



Lounge Bar & Garden Terrace

MENU

L



Për klientët me kërkesa të veçanta dietike ose alergjike që dëshirojnë të dijnë në lidhje me përbërësit e përdorur, ju lutemi pyesni njërin nga anëtarët e stafit. Konsumimi i vezëve ose mishit të papërpunuar ose të pa gatuar mund të rrisë rrezikun e sëmundjes që vjen nga ushqimi.

For clients with special dietary requirements or allergies who may wish to know about the ingredients used, please ask for a member of staff. Consuming raw or undercooked eggs or meat may increase your risk of food borne illness.

Përmbajta në ushqim / Content in food

OPSION I SHËNDETSHËM		HEALTHY OPTION
PJATA VEGJETARIANE		VEGETARIAN DISHES
PJATA E SHEFIT		CHEF'S SIGNATURE DISHES
PËRMBAJTJE ARRORE		CONTAIN NUTS
NË DISPOZICION 24h		AVAILABLE 24h
PIKANTE		SPICY
I ULËT NË KARBOHIDRATE		LOW CARB
AUTENTIKE		AUTHENTIC
PA GLUTEN		GLUTEN FREE
REKOMANDIM NGA SOMELIERI I VERËS		SOMMELIER'S WINE RECOMMENDATION
PA LAKTOZË		LACTOSE FREE
PJATAT QË PËRMBAJNË ALKOOL		DISHES CONTAINING ALCOHOL
PËRMBANË VEZË		CONTAINS EGGS
PRODUKTE QUMËSHTI		DAIRY
SUSAM		SESAME
PESHK		FISH

*Të gjitha çmimet janë në Euro dhe përfshijnë TVSH-në me normën aktuale.
All prices are in Euro and include VAT at the current rate.*



SMOTHIES

€ 6.00

Rifreskim: grejpfrut, kastravec dhe nenexhik

Pastrim: Ananas, selino dhe mollë

Për rrezitje: Karrota, mango dhe portokall

Vitamina: Mango, ananas dhe karrotë

Antioksidant: Karrota, tranguj dhe mollë

Energji: Tranguj, selino, mollë dhe spinaq

Kundër gripit: Karrota, portokall, xhenxhefil dhe shegë

Për Qarkullim të mirë të gjakut: Rrepë e kuqe, karrota, kopër, limon dhe xhenxhefil

Refreshing: grapefruit, cucumber and mint

Depurative: Pineapple, celery and apple

Tanning: Carrot, mango and orange

Vitaminic: Mango, pineapple and carrot

Antioxidant: Carrot, cucumber and apple

Energizing: cucumber, celery, apple and spinach

Anti Flu: Carrot, orange, ginger and sage

Blood Circulation: Beets, carrots, fennel, lemon and ginger

ANTIPASTA



- PJATË ME DJATHËRA**
Djathë vendor Sharri, djathë i bardhë, djathë dhie, djathë brie, djathë me arra, djathë gorgonzola € 16.00
- CHEESE PLATE**
Sharri local cheese, white cheese, goat cheese, brie cheese, walnut cheese, gorgonzola cheese
- *****
- ANTIPASTË E FTOHTË PËR 2 PERSONA**
Përzgjedhje djathërash vendorë dhe ndërkombëtarë, proshutë miks, arra, rrush € 17.00
- COLD ANTIPASTO FOR 2 PERSONS**
Selection of local and international cheeses, mixed cured meats, walnuts, grapes
- *****
- KALLAMARË TË FËRGUAR**
Kallamarë të fërguar, të shoqëruar me majonezë pikante dhe lime
- FRIED CALAMARI** € 17.00
Crispy fried calamari, served with spicy mayo and lime



SALLATA / SALADS

SALLATË BURRATA



Djathë burrata, domate qershi, pjeshkë e karamelizuar, gjethe të freskëta basiliku dhe krem balsamiko

€ 11.00

BURRATA SALAD

Burrata cheese, cherry tomatoes, caramelized peach, fresh basil, and balsamic cream

SALLATË KLASIKE 'SWISS DIAMOND CAESAR'

Marule romaine, salcë caesar, sardele, parmezani i grirë, croutons

€ 0.00

SWISS DIAMOND CLASSIC CAESAR SALAD

Romaine lettuce, caesar dressing, anchovies, shaved parmesan, croutons

E shoqëruar me / Topped with:

Karkaleca në grill/ Grilled Prawns

€ 13.00

Me Pule oregano nga Skara/ Grilled Oregano Chicken

€ 10.00

SANDUIÇET & PJATAT E LEHTA SANDWICHES & LIGHT DISHES



-  **TOST PROSHUTË DHE KAÇKAVALL**
Shoqëruar me pomfrit dhe salcë koktej
PROSCIUTTO & CHEESE TOAST € 7.00
Served with french fries and cocktail sauce

-  **SENDUIÇ KLASIK**
Domate dhe mozzarella djathë, pure me ullinj të zinj,
salcë pesto dhe rukolla
CLASSIC SANDWICH € 8.00
Tomato and mozzarella cheese, mashed black olives, pesto sauce,
and arugula

-  **CLUB SANDWICH**
Sanduiç me tri shtresa i mbushur me mish pule, proshutë viçi, djathë
cheddar, vezë, sallatë, domate dhe majonezë me borzilok
CLUB SANDWICH € 12.00
Triple-decker sandwich filled with grilled chicken breast, beef prosciutto,
cheddar cheese, egg, lettuce, tomato, and basil mayonnaise

-  **BURGER VIÇI**
Qofte viçi, sallatë vendore, domate, tranguj të freskët, kërpudha
të fërguara, djathë cheddar € 14.00
-  **BEEF BURGER**
Beef patty, local salad, fresh tomato, cucumber, sautéed mushrooms,
cheddar cheese

-  **MBËSHTJELLJE E SHËNDETSHME SALMONI**
Salmon i tymosur, kapër, krem djathi me kopër, rukolla,
tortilla nga drithërat shoqëruar me sallatë të gjelbër sezonale
HEALTHY SALMON WRAP € 16.00
Smoked salmon, capers, cream cheese with dill, rocket,
wholegrain tortilla bread served with seasonal green salad

-  **MBËSHTJELLJE PULE**
Pule vendore, sallatë miks, avokado,
shoqëruar me pomfrit dhe salcë kokteji
CHICKEN WRAP € 11.00
Local chicken, mixed salad, avocado,
served with french fries and cocktail sauce



PJATAT KRYESORE / MAIN COURSES

PACHERI ME RAGU

Ragu i bardhë, krem ricotta, parmezan dhe bimë të gjelbra



PACHERI WITH WHITE RAGU

€ 13.00

White ragu, ricotta cream, parmesan, and green herbs

SHPAGETA AGLIO-OLIO ME KARKALECA

Shpageta me hudhër dhe vaj ekstra të virgjër, karkaleca të pjekur, parmezan dhe bimë të gjelbra



SPAGHETTI AGLIO-OLIO WITH PRAWNS

Spaghetti with garlic and extra virgin olive oil, grilled prawns, parmesan and green herbs

€ 14.00

RIZOTO ME PULE DHE PERIME

Rizoto me salcë shafrani, pulë e pjekur dhe perime miks, parmezan dhe bimë të gjelbra



RISOTTO WITH CHICKEN AND VEGETABLES

Risotto with saffron sauce, grilled chicken, mixed vegetables, parmesan, and green herbs

€ 14.00

FISH & CHIPS

Shoqëruar me patate të skuqura, salcë tartari dhe limon



FISH & CHIPS

€ 12.00

Served with fried potatoes, tartar sauce, and lemon

- TIRAMISU KLASIKE**
 *Shtresa me shije të kafesë, krem mascarpone, kakao pluhur*
CLASSIC TIRAMISU € 7.00
Coffee-flavored layers, mascarpone cream, cocoa powder
 ★★★★★
- TORTINA ME FISTEK**
 *Krem dhe akullore vanilje*
PISTACHIO CAKE € 7.00
Cream and vanilla ice cream
 ★★★★★
- LEMON IVOIRE MOUSSE**
 *Marengë me limon, salcë limoni 'curd', tuile krokante*
LEMON IVOIRE MOUSSE € 7.00
Lemon meringue, lemon curd, crispy tuile
 ★★★★★
- PANNA COTTA**
Mango dhe Vanillë
PANNA COTTA € 6.00
Mango and vanilla
 ★★★★★
- PJATË ME FRUTA SEZONALE**
 *Shërbyer me sorbeto limoni*
SEASONAL FRUIT PLATTER € 8.00
Served with lemon sorbeto





L