



SWISS DIAMOND HOTEL



*Prishtina*

# *Restaurant Iliria*

## Menu

*A world of luxury*



SWISS DIAMOND HOTEL  
PRISHTINA



*L*



## Mirë se vini

Mirë se vini në "Restorant Iliria".

Tradita jonë e kuzhinës është e orientuar në kuzhinën mesdhetare e cila do t'ju befasojë këndshëm.

Përzgjedhja jonë e specialiteteve rajonale si dhe pjatat e personalizuara do t'ju frymëzojnë për udhëtimin në kulinari.

Për qëndrueshmërinë e prodhimeve të ushqimit ne kryesisht punojmë me prodhues dhe furnitorë rajonalë, si dhe përbërësit sezonalë.

Në emër të shtëpisë sonë, ju uroj një qëndrim të këndshëm.  
Ju bëftë mirë!

**Tuncay Cetin**  
*Shef ekzekutiv*

\*\*\*\*\*

## Welcome

We welcome you to "Restaurant Iliria".

Our culinary tradition is oriented at the Mediterranean food cuisine, that will pleasantly surprise you.

Our selection of regional specialties as well as our signature dishes will inspire you in culinary journey. For sustain ability of food production we mainly work with regional producers, suppliers and seasonal ingredients.

On behalf of our house, I wish you a pleasant stay and bon appétit.

**Tuncay Cetin**  
*Executive Chef*



*Të gjitha çmimet janë në Euro dhe përfshijnë TVSH-në me normën aktuale.*

**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.*

\*\*\*\*\*

*All prices are in Euro and include VAT at the current rate.*

**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.*

*A world of luxury*





## *Përmbajta në ushqim / Content in food*

OPSION I SHËNDETSHËM		HEALTHY OPTION
PJATA VEGJETARIANE		VEGETARIAN DISHES
PJATA QË PËRMBAJNË MISH DËRRI		DISHES CONTAINING PORK
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 EGG
PËRMBAJTJE QUMËSHI		CONTAINS MILK
SUSAM		SESAME

*A world of luxury*





## Starter

### Rockefeller guaca deti të pjekura

*Guaca të pjekura me parmezan,  
spinaq dhe salcë hollandaise*

€ 20.00

A

### Baked Oyster Rockefeller

*Parmesan baked oyster  
with spinach and hollandaise sauce*

\*\*\*\*\*

### Karpaço viçi pica

*Karpaço viçi, salcë tartufi "ponzu", salcë qepësh, tartuf,  
çips hudhrash, servuar mbi petë krokante,*

€ 12.00



### Beef Carpaccio Pizza

*Beef carpaccio, truffle ponzu, onion salsa, truffle,  
crispy tortilla, garlic chips*

\*\*\*\*\*

### Karkaleca dhe Avokado

*Karkaleca të marinuar me hudhër dhe xhenxhefil,  
kuinoa dhe specia "zile" të pjekur, sallatë guacamole*

€ 16.00



### Shrimp & Avocado

*Ginger garlic marinated shrimp, quinoa  
and roasted bell pepper, guacamole salad*

A world of luxury





## Sallata / Salads

### Specialiteti yne Sallatë e “Waldorfit”

*“Radicchio”, selino, rrush, mollë fuji, arra, djathë blu, uthull molle, sferë molle dhe kaviar molle*

€ 8.00



### Our Way Waldorf Salad

*Radicchio, celery, grapes, fuji apples, walnuts, blue cheese, apple vinaigrette, apple sphere, and apple caviar*

\*\*\*\*\*

### Sallatë Burrata

*Pjeshkë në skarë, proshutë, domate "heirloom", borzilok, "pecans", mjaltë*



### Burrata Salad

€ 9.00



*Grilled peach, prosciutto, heirloom tomatoes, basil, pecans, honey dressing*

\*\*\*\*\*

### Surf & Turf

*Levrek i egër, pure patatesh, faqet e viçit të pjekura dhe lëng i mishit*

€ 12.00



### Surf & Turf

*Wild seabass, potato purée, braised beef cheeks and its juice*

A world of luxury





## Sallata / Salads

### Swiss Diamond sallatë klasike cezar

Gjethe iceberg, salcë cezar, vezë e ziera në 64 gradë, açuqe, rriska parmezani, croutons, karkaleca deti në skarë ose pulë rigon e pjekur ne skarë



### Swiss Diamond Classic Caesar Salad

Iceberg leaves, caesar dressing, 64 C fried egg, anchovies, shaved parmesan, croutons with grilled prawn or grilled oregano chicken

me karkaleca deti / with prawn € 10.00

me pulë / with chicken € 8.00

\*\*\*\*\*

### Sallatë me "Baby Rukola"

Barishte të reja kopshti, djathë dhie, domate qershi, fruta sezonalë dhe melasë shege organike

€ 8.00



### Baby Rucola Salad

Young garden herbs, goat cheese, cherry tomato, seasonal fruit and organic pomegranate molasses

A world of luxury







## Supa / Soups

### Supë e ftohtë me grurë, qiqër dhe jogurt

*Shkumë mente dhe majdanozi*



**Cold wheat, chickpea and yoghurt soup**

€ 6.00

*Mint & parsley foam*

\*\*\*\*\*

### Minestrone

*Supë perimesh e servuar me bukë krokante "focaccia"*



€ 6.00

**Minestrone**

*Vegetable soup with crispy focaccia*

\*\*\*\*\*

### Supë me midhje dhe karkaleca

*Krem midhje, algë deti, midhje në aromë kokosi*



€ 8.00



**Coconut Mussels & Shrimp**

*Mussel's cream, seaweed, aromatic coconut mussels stock*

*A world of luxury*





## Rizoto dhe pasta / Risotto and Pasta



### Patëllxhan autentik me parmezan

*Djathë parmezan, pesto borziloku, shpageta me tartuf*

€ 8.00



### Authentic Eggplant Parmesan

*Parmesan cheese, basil pesto, truffle spaghetti*

\*\*\*\*\*



### Pasta Tortelli me salcë domatesh

*Shkumë burrata, pesto*



### Tomato Tortelli

*Burrata foam, pesto*

€ 8.00

\*\*\*\*\*



### Shpageta Alla Carbonara

*Proshutë viçi, vezë, djathë "pecorino romano"*

€ 8.00



### Spaghetti Alla Carbonara

*Beef bacon, egg, pecorino romano cheese*

\*\*\*\*\*

### Rizoto me kërpudha të egra



*Kërpudha porçini, kërpudha tartufi, kërpudha shanterelle, shkumë parmezani*

€ 10.00



### Wild Mushroom Risotto

*Porcini mushroom, truffle mushroom, chanterelle mushroom, parmesan foam*

*A world of luxury*





## Rizoto dhe peshk / Risotto and Fish



### Rizoto me bojë kallamari

*Kallamar i pjekur në skarë, lëvore limoni, barishte dyqani, lëng karavidhesh, shkumë parmezani*

€ 10.00



### Squid Ink Risotto

*Grilled squid, lemon zest, market herbs, crayfish jus, parmesan foam*

\*\*\*\*\*

### Levrek, midhje dhe kaviar

*Pure nga lulelakra, krem midhje, majonezë avokadoje, alga deti, shkumë midhjesh, emulsion qershie*



€ 19.00

### Sea Bass, Mussels & Caviar

*Cauliflower puree, mussel's cream, avocado mayonnaise, seaweed, mussels foam, sherry emulsion*

\*\*\*\*\*

### “Sous Vide” File salmoni e gatuar

*Pure brokoli, bizele jeshile, fasule, qepë pranverore, lëkurë krokante, kaviar bisku*



### Sous Vide cooked Salmon Fillet

*Broccoli puree, green pea, green beans, spring onion, crispy skin, bisque caviar*

€ 18.00

\*\*\*\*\*

### Peshku i ditës...

Catch of the day...

€ 17.00



*A world of luxury*





## Pjatat kryesore / Main Courses

### Mish viçi i pjekur në skarë

"Bitterballen", pure patatesh me tartuf,  
kërpudha të egra, qepë e karamelizuar, lëng mishi



### Grilled Veal Rump

€ 20.00

Bitterballen, truffle mashed potato,  
wild mushrooms, caramelized onion, beef reduction

\*\*\*\*\*

### Tenderlion viçi i pjekur në skarë

Rizoto me elb, palcë kockash të pjekur në skarë,  
shparguj skocez, "baby"karrota, salcë "bordeaux" me kërpudha tartufi



### Grilled Veal Tenderloin

€ 18.00

Barley risotto, grilled bone marrow, scottish asparagus,  
baby carrot, truffle mushroom bordeaux sauces

\*\*\*\*\*

### "Rib Eye Steak"

Pire patatesh, perime sezonale  
dhe salcë Demi-glace

### Rib Eye Steak

€ 35.00

Potato puree, seasonal vegetables  
and Demi-glace sauce

A world of luxury





## Pjatat kryesore / Main Courses

### Role pule krokante "Sous Vide"

Mus pule e mbushur me kërpudha,  
shparguj, bizele të njoma, lëng pule

€ 14.00



### Crispy Sous Vide Chicken Roulade

Chicken mousse stuffed mushroom,  
asparagus, green peas, chicken reduction

\*\*\*\*\*

### Bërxollë Qengji

Bulgur perimesh marokene, mëlçi krokante e qengjit,  
pure barishtesh, lëng nga mishi i qengji me fara mustarde

€ 17.00



### Grilled Lamb Chops

Moroccan vegetable bulghur, crispy lamb liver,  
herbs puree, lamb jus with mustard seeds

\*\*\*\*\*

### "Burger Diamond"

Mish viçi premium, qepë të karamelizuara, kërpudha të marinuara,  
djathë "roquefort" shoqëruar me pomfrit

€ 11.00

### "Burger Diamond"

Premium beef, caramelized onions, sauteed mushroom,  
roquefort cheese, accompanied by french fries

A world of luxury





Ushqime Kosovare Tradicionale  
*Traditional Kosovo Food*

**Tavë Elbasani**

*Tavë kosi me mish qingji*



**Tave Elbasani**

€ 10.00

*Lamb casserole with yoghurt*

\*\*\*\*\*

**Tavë Berati**

*Gjellë viçi me patëllxhan, salcë domatesh dhe oriz*



**Tave Berati**

€ 10.00

*Beef stew with eggplant, tomato sauce and butter rice*

\*\*\*\*\*

**Pite me spinaq dhe djathë**

*Pite e mbushur me djathë dhe spinaq shërbehet me lëng shtëpie*



**Pita spinach and cheese**

€ 6.00



*Pita is a filled pastry dough with spinach and cheese  
and serving with homemade long.*

*A world of luxury*





Ushqime Kosovare Tradicionale  
*Traditional Kosovo Food*

**Më e mira e Kosovës**

*Krelanë, mantia, djathë i bardhë, djathë sharri, suxhuk shtëpie, lëng shtëpie, ajvar dhe specia me hudhër*

€ 13.00



**Best of Kosova**

*Krelon (bread), mantia, white cheese, Sharri cheese, homemade suxhuk, homemade long, ajvar peppers with garlic*

\*\*\*\*\*

**Sheqerpare**

*Embëlsirë me bazë bajamesh e zhytyr në shërbet, servohet me akullore vanilje*

€ 6.00



**Sekerpare**

*Almond based pastry dipped in thick lemon-flavored sugar syrup and serving with vanilla ice cream*

*A world of luxury*





## Ëmbëlsira / Desserts

### Tart kinez me krem Custard

Ëmbëlsirë me fletëza e mbushur me krem të ëmbël, krem vanilje dhe copëza frutash të freskëta.

€ 5.50

### Chinese Custard Tart

*Flaky pastry filled with sweet custard, vanilla cream, and fresh-cut fruits.*

\*\*\*\*\*

### Juzu japonez dhe tortë me jogurt

Tortë e frymëzuar nga shija e thartë Yuzu me shkrirje jogurti. E zbukuruar me krem yuzu dhe akullore matcha.

€ 7.00

### Japanese Yuzu and Yoghurt Cake

*Yuzu sour taste-inspired cake with a fusion of yogurt. Garnished with yuzu cream and matcha ice cream.*

\*\*\*\*\*

### Role pranverore filipineze me banane

Banane role e mbështjellë me sheqer dhe kanellë me salcën tonë të karamelit, kafe dhe akullore me arra shqeme.

### Filipino Banana Spring Roll

€ 6.00

*Banana rolled and wrapped in sugar and cinnamon with our homemade caramel sauce and coffee & cashew ice cream.*

A world of luxury







## Ëmbëlsira / Desserts

### Akullore me susam te zi



*Ngjyrë e zezë e errët mesnate, shije e tymosur e akullores me susam të zi dhe mikro sfungjer në copëza çokollate.*



### Black Sesame Ice Cream

€ 5.00



*Midnight black color and dusky, smoky flavor of black sesame ice cream with micro sponge cake with chocolate crumble.*

\*\*\*\*\*

### Tortë me banane dhe çaj jeshil



*Një tortë e frymëzuar nga Azia me një shkrirje të shijes së çajit jeshil dhe kek bananeje të lyer me salcë karameli shtëpie dhe e shërbyer me akullore vanilje.*



### Green Tea Banana Cake

*An Asian-inspired cake with a fusion of green tea taste and a banana cake brushed with homemade toffee caramel sauce and served with vanilla ice cream.*

€ 6.00

\*\*\*\*\*



### Puding kinez me pjeshkë dhe mango



*Puding me krem kinez i mbushur me pjeshkë dhe thërmia crumble.*

€ 6.50



### Peach & Mango Chinese Pudding

*A Chinese custard pudding topped with peach and crumble.*

*A world of luxury*





## Ëmbëlsira dhe djathëra / Desserts & cheeses

### Copëza nga Sans Rival Aziatik



Një ëmbëlsirë filipinase e bërë me shtresa gjalpe, merengë bajamesh dhe arra shqeme të copëtuara. Shërbehet me kafe dhe akullore me arra shqeme.

€ 5.50



### Deconstructed Asian Sans Rival

A Filipino dessert cake made of layers of buttercream, almond meringue and chopped cashews. Served with coffee & cashew ice cream

\*\*\*\*\*

### Çokollatë Matcha Nama

Një tartuf me çokollatë të bardhë të frymëzuar nga çaji jeshil japonez me akullore vanilje.



### Matcha Nama Chocolate

A Japanese green tea-inspired white chocolate truffle with vanilla ice cream.

€ 7.00

\*\*\*\*\*

### Meringë me limon dhe lime

Meringë me lime në stilin e Azisë Jugore me krem mascarpone limoni e shoqëruar me akullore limoni.



### Lemon & Lime cream meringue

South asian style Lime meringue with lemon mascarpone cream and served with lemon ice cream.

€ 5.50

A world of luxury



*L*

SWISS DIAMOND HOTEL PRISHTINA  
Sheshi Nëna Terezë, p.n. 10 000 Prishtinë  
Tel. +383 (0) 38 220 000, [info@sdhprishtina.com](mailto:info@sdhprishtina.com), [www.sdhprishtina.com](http://www.sdhprishtina.com)

