



HELIOS
GASTRONOMI

MENU



ANTIPASTA

Patate Frite	150 Lekë
Xaxiq	150 Lekë
Djathë i Bardhë Furre me Speca, Domate dhe Rigon	200 Lekë
Djathë Kaçkavall Furre me Speca, Domate dhe Rigon	300 Lekë
Djathra Miks (gorgonzola, hemental, grana, pikant shoqëruar me reçel fruta pylli)	600 Lekë
Afetati Miks (krudo, napoli, spanjoll, milano shoqëruar me rukola e pomodorini)	400 Lekë
Grissini me Proshutë Crudo, Grana dhe Pomodorini	800 Lekë



SUPA

Supë e Ditës	
Supë Krem Domate	180 Lekë
Supë Krem Perime	180 Lekë
Supë Krem Pule	200 Lekë
Supë Krem Brokoli	250 Lekë



SALLATA

Sallatë me Perime të Ziera (patate, brokoli, karotë, panxhar me salcë aceto balsamike)	150 Lekë
Sallatë me Ullinj, Portokall dhe Qepë	200 Lekë
Sallatë me Perime Zgare të Marinuara	250 Lekë
Sallatë Jeshile me Ton dhe Ullinj	250 Lekë
Sallatë Fshati (domate, tranguj, jeshile, ullinj, djathë i bardhë, spec)	250 Lekë
Sallatë Rukola dhe Parmigiano	300 Lekë
Sallatë Domate, Mozzarella dhe Borzilok	300 Lekë
Sallatë Cesar	300 Lekë
Sallatë Meksikane Pikante (fasule e bardhë, misra, qiqra, spec djegës, oriz integral)	350 Lekë
Sallatë Kuinoa me Zhardinier Turshi	350 Lekë
Sallatë Cous-Cous me Ton dhe Misra	350 Lekë
Sallatë Helios (rukola, jeshile, kivi, avokado, pomodorini, grana, vezë e zierë me salcë kremi të bardhë)	400 Lekë



PASTA

TË BËRA NË SHITËPINË TONË NË MËNYRË ARTIZANALE TË FRESKËTA

Spageti me Hudhra, Spec Djegës dhe Grana	250 Lekë
Spageti me Salcë Napoli	250 Lekë
Spageti me Pana dhe Krem Porçini	300 Lekë
Rizoto me Perime dhe Krem Pesto	250 Lekë
Rizoto me Pulë dhe Spec Kerry	300 Lekë
Rizoto me Kunguj dhe Karakleca	450 Lekë
Rigatoni me Kërpudha, Pançetë dhe Pana Kuzhine	300 Lekë
Rigatoni me Pesto, Pana dhe Djathë Grana	300 Lekë
Rigatoni me Spec, Pulë dhe Kerry	300 Lekë
Taliateli me Pana dhe Krem Tartufi	300 Lekë
Taliateli me Salçiçe Pule të Bëra Vetë	300 Lekë
Taliateli me Kunguj, Karkaleca dhe Domate të Freskëta	450 Lekë
Krepë me Perime Sote dhe Grana	300 Lekë
Krepë me Spinaq dhe Rikota	300 Lekë
Lazanjë me Perime	300 Lekë
Lazanjë Bolonjeze	350 Lekë

KOMBINIMI I SALCAVE BËHET NË TË GJITHA LLOJET E PASTAVE DHE RIZOTOVE



MISHRAT

NË ZGARË

Krahë Pule Pikante	180 Lekë
Shishqebap Miks	250 Lekë
Kremviçe Pule të Bëra Vetë në Mënyrë Artizanale	250 Lekë
Gjoks Pule Zgare	250 Lekë
Biftek Gici	250 Lekë
Gjoks Pule Dore	300 Lekë
Qofte Zgare të Bëra Vetë	400 Lekë
Bërxollë Viçi Zgare	600 Lekë
Spiedini me Karkaleca dhe Oktapod	700 Lekë
Biftek Viçi	700 Lekë
Taghiata Viçi (për 2 persona) (e shoqëruar me rukola, aceto balsamico dhe djathë grana)	1600 Lekë
Chateaubriand (për 2 persona)	1800 Lekë
*Garnitura: Patate Furre, Perime Zgare, Perime të Zjera, Polenta Furre	70 Lekë



MISHRAT

TË SHOQËRUARA ME SALCA PËRKATËSE

Fileto Gici krem tartufi // picajola // krem djathrash // krem gorgonzola // krem porçini	330 Lekë
Gjoks Pule specia kerry // krem porçini // krem tartufi // krem gorgonzola	350 Lekë
Eskallop Viçi krem tartufi // picajola // sote me domate dhe capri	800 Lekë

TAVA FAMILJARE ME MISHRA MIKS

Pulë e Freskët e Furrës

shoqëruar me patate furre // oriz furre // jufka // polenta furre

1300 Lekë

Biftek Gici, Krahe Pule, Qofte Zgare, Fileto Pule Zgare

shoqëruar me patate furre // oriz furre // jufka // perime të ziera // polenta furre

1500 Lekë

TRADICIONALE

Mish Viçi me Roshnica

400 Lekë

Mish Viçi me Narden

450 Lekë

Mish Qingji Shqeto Përmeti

700 Lekë

Mish Qingji Tave Elbasani

700 Lekë

Pulë me Qull dhe Hudhra në Tavë (për 4 persona)

1200 Lekë

Pulë me Kulaç Tradicional të Bërë me të Brendshme të Pulës (për 4 persona)

1300 Lekë

Pulë me Arra në Tavë (për 4 persona)

1500 Lekë



PIZZA

Fokaçe me Rigon	100 Lekë
Fokaçe me Djathë (djathë i bardhë, vaj ulliri, rigon)	150 Lekë
Pica Margarita (salcë, mozzarella)	300 Lekë
Picë me Sallam (salcë, mozzarella, sallam Milanez)	350 Lekë
Picë me Proshutë (salcë, mozzarella, proshutë)	350 Lekë
Picë me Proshutë dhe Sallam (salcë, mozzarella, proshutë, sallam)	400 Lekë
Pica Diavola (salcë, mozzarella, sallam pikant)	400 Lekë
Pica Rexhina (salcë, mozzarella, proshutë, kërpudha)	400 Lekë
Pica 4 Dhjathrat (gorgonzola, grana, mozzarella, djathë i bardhë)	400 Lekë
Pica Tono (salcë, mozzarella, ton, ullinj)	450 Lekë
Pica 4 Stinë (salcë, mozzarella, proshutë, sallam, kërpudha, ton)	450 Lekë
Pica Kapricozo (salcë, mozzarella, proshutë, sallam, kërpudha, ullinj)	450 Lekë
Pica Marcela (sallam pikant, mozzarella, rozmarinë, pomodorini)	450 Lekë
Pica Primavera (rukola, grana, pomodorini)	450 Lekë
Pica Tereza (ton, misër, pomodorini)	500 Lekë
Pica Bion (tartuf, sallam pikant, kërpudha, mozzarella, pomodorini)	600 Lekë
Pica Helios (rukola, tartuf, pomodorini, aceto balsamico)	650 Lekë






ËMBËLSIRAT

Trileçe	120 Lekë
Tartë me Çokollatë dhe Fruta të Thata	120 Lekë
Tartë me Fruta të Freskëta	120 Lekë
Zup	140 Lekë
Cheese Cake	150 Lekë
Tartë Fine me Mollë dhe Karamel (Koha e përgatitjes 25 minuta)	250 Lekë
Souffle me Çokollatë dhe Akullore (Koha e përgatitjes 25 minuta)	350 Lekë
Mini Pasticini Mix (4 tartaleta me fruta, 4 profiterol me çokollatë, 4 kroketa me arrë kokosi)	450 Lekë



 +355 68 40 74 605  www.heliosgastronomi.com

 info@heliosgastronomi.com | sales@heliosgastronomi.com

 [helios_gastronomi](https://www.instagram.com/helios_gastronomi)  [Helios Gastronomi](https://www.facebook.com/HeliosGastronomi)