



M E N U



 +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)



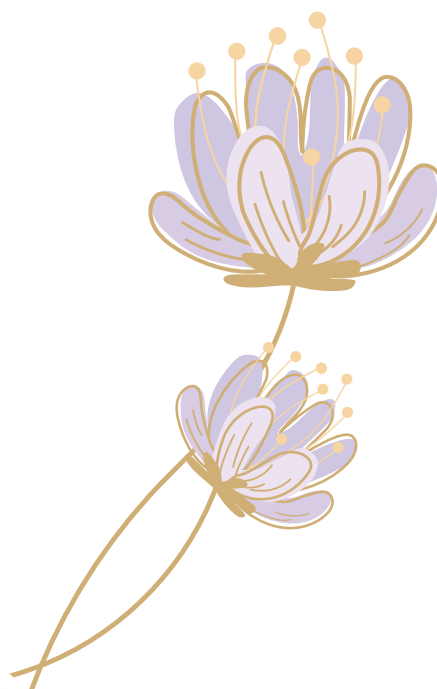
ANTIPASTA

Bukë Misri e Pjekur në Furrë me Gjizë	200 Lekë
Patate Frite	200 Lekë
Bukë e Shtëpisë e Pjekur në Furrë me Rikota dhe Djathë Gouda	250 Lekë
Xaxiq	250 Lekë
Djathë i Bardhë Furre me Specat, Domate dhe Rigon	350 Lekë
Djathë Kaçkavall Furre me Specat, Domate dhe Rigon	450 Lekë
Aferati Mix (krudo, napoli, spanjoll, milano shoqëruar me rukola dhe pomodorini)	600 Lekë
Djathra Miks (gorgonzola, hemental, grana, pikant shoqëruar me reçel fruta pylli)	700 Lekë



SUPA

Supë Krem Perime	300 Lekë
Supë Krem Pule	350 Lekë
Supë Krem Brokoli	350 Lekë





SALLATA

Sallatë me Perime të Ziera

(perime të stinës shoqëruar me salcë aceto balsamike)

250 Lekë

Sallatë me Perime Zgare të Marinuara

350 Lekë

Sallatë Jeshile me Ton dhe Ullinj

370 Lekë

Sallatë Domate, Mozzarella dhe Borzilok

350 Lekë

Sallatë Fshati

(domate, tranguj, jeshile, ullinj, djathë i bardhë, specia)

350 Lekë

Sallatë Caesar

(sallatë jeshile, misër, bukë e thekur, pançetë, fileto pule, salcë caesar)

450 Lekë

Sallatë Rukola dhe Parmigiano

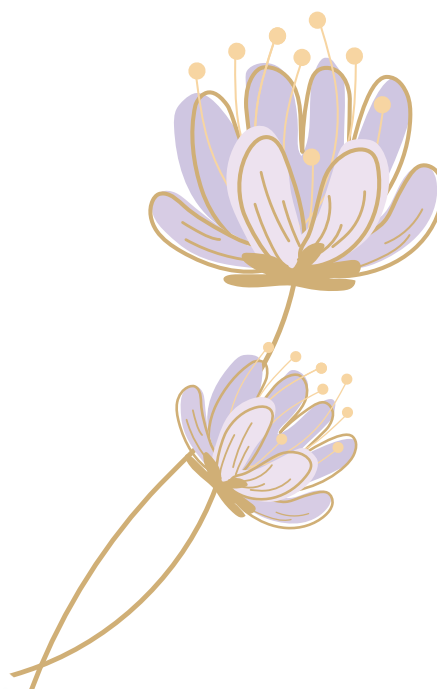
450 Lekë

Sallatë Helios

(rukola, jeshile, kivi, avokado, pomodorini, grana, vezë e zierë me salcë kremi të bardhë)

550 Lekë







PASTA

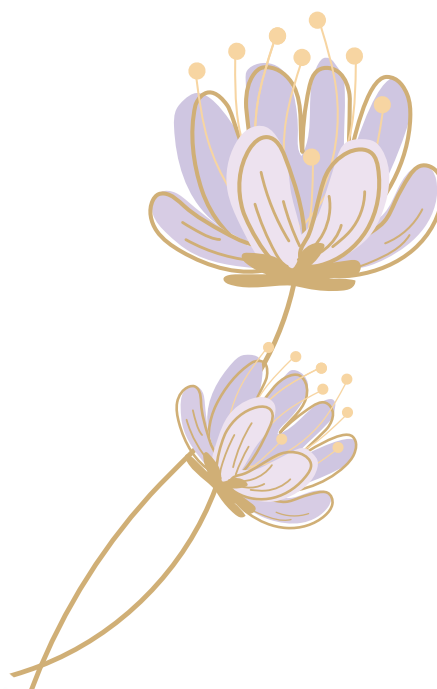
TË BËRA NË SHTËPINË TONË NË MËNYRË ARTIZANALE TË FRESKËTA



Spageti me Hudhra, Spec Djegës dhe Grana	400Lekë
Spageti me Salcë Napoli	400Lekë
Spageti me Pana dhe Krem Porçini	450Lekë
Spageti Bolonjez	500Lekë
Rizoto me Perime dhe Krem Pesto	450Lekë
Rizoto me Pulë dhe Spec Kerry	500Lekë
Rizoto me Kunguj dhe Karakleca	580Lekë
Rigatoni me Kërpudha, Pançetë dhe Pana Kuzhine	450Lekë
Rigatoni me Spec, Pulë dhe Kerry	450Lekë
Rigatoni me Pesto, Pana dhe Djathë Grana	450Lekë
Taliateli me Pana dhe Krem Tartufi	450Lekë
Taliateli me Salçiçe Pule të Bëra Vetë	500Lekë
Taliateli me Kunguj, Karkaleca dhe Domate të Freskëta	600Lekë
Lazanjë Bolonjeze	500Lekë

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







MISHRAT

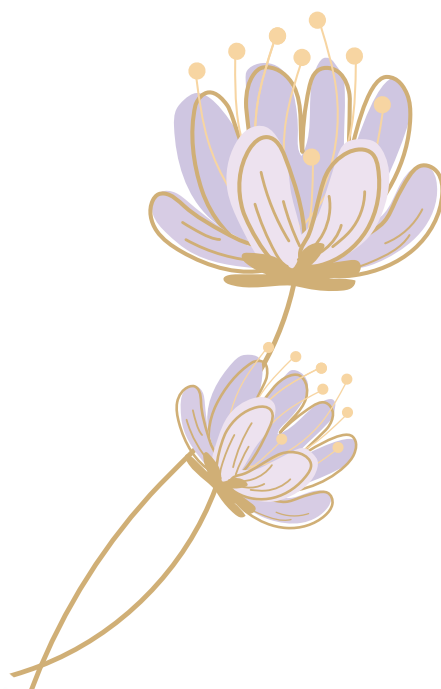
NË ZGARË



Krahë Pule Pikante	350Lekë
Biftek Gici Zgare	400Lekë
Kremviçe Pule të Bëra Vetë në Mënyrë Artizanale	450Lekë
Gjoks Pule Zgare	400Lekë
Shishqebap Miks	400Lekë
Qofte Zgare të Bëra Vetë	550Lekë
Biftek Viçi Zgare (180gr)	900Lekë
Spiedini me karkalec dhe oktapod	1000Lekë
Bërxollë Viçi Zgare (280gr)	1200Lekë
Taghliata Viçi (e shoqëruar me rukola, aceto balsamico dhe djathë grana)	1800Lekë
Chateaubriand (për 2 persona)	2000Lekë
Mish Mix (për 2 persona) (shish pule, shish viçi, gjoks pule e tymosur, kremviçe shtëpie, shish me perime, bukë shtëpie me rikota dhe gouda, e shoqëruar me salcë Barbeque dhe salcë Helios)	2500Lekë
Taghliata Viçi (për 2 persona) (e shoqëruar me mozzarella dhe domate, bukë shtëpie me rikota dhe gouda dhe salcë Helios dhe Barbeque)	3600Lekë

*Garnitura: Patate Furre, Perime Zgare, Perime të Zjera, Polenta Furre 150Lekë







MISHRAT

TË SHOQËRUARA ME SALCA PËRKATËSE

Fileto Gici

krem tartufi // picajola // krem djathrash // krem gorgonzola // krem porçini

500 Lekë

Gjoks Pule

speca kerry // krem porçini // krem tartufi // krem gorgonzola

550 Lekë

Eskallop Viçi

krem tartufi // picajola // sote me domate dhe capri

950 Lekë



TAVA FAMILJARE ME MISHRA MIKS

Pule e Fresket e Furre

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

2000 Lekë

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

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

2200 Lekë



TRADICIONALE

Mish Viçi me Roshnica

600 Lekë

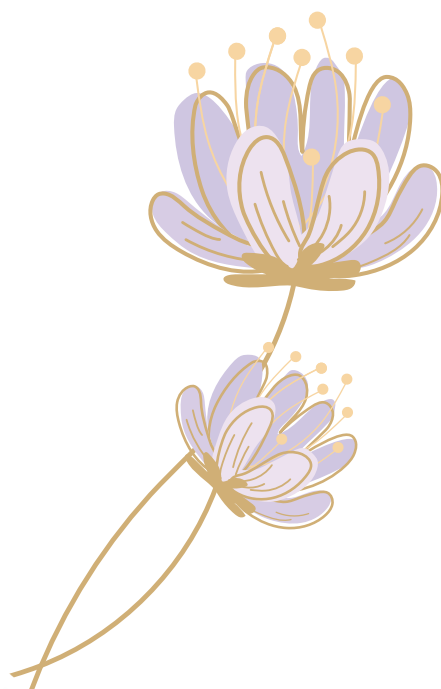
Mish Qingji Tave Elbasani

1350 Lekë

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

2000 Lekë







PIZZA

Fokaçe me Rigon

200 Lekë

Fokaçe me Djathë

(djathë i bardhë, vaj ulliri, rigon)

250 Lekë

Pica Margarita

(salcë, mozzarella)

350 Lekë

Picë me Sallam

(salcë, mozzarella, sallam Milanez)

450 Lekë

Picë me Proshutë

(salcë, mozzarella, proshutë)

450 Lekë

Picë me Proshutë dhe Sallam

(salcë, mozzarella, proshutë, sallam)

500 Lekë

Pica Diavola

(salcë, mozzarella, sallam pikant)

500 Lekë

Pica Rexhina

(salcë, mozzarella, proshutë, kërpudha)

500 Lekë

Pica 4 Dhjathrat

(gorgonxola, grana, mozzarella, djathë i bardhë)

500 Lekë

Pica Tono

(salcë, mozzarella, ton, ullinj)

550 Lekë

Pica 4 Stinët

(salcë, mozzarella, proshutë, sallam, kërpudha, ton)

550 Lekë

Pica Kapricioza

(salcë, mozzarella, proshutë, sallam, kërpudha, ullinj)

550 Lekë

Pica Marcela

(sallam pikant, rozmarinë, pomodorini)

550 Lekë

Pica Primavera

(rukola, grana, pomodorini)

550 Lekë

Pica Tereza

(ton, misër, pomodorini)

600 Lekë

Pica Bion

(tartuf, sallam pikant, kërpudha, mozzarella, pomodorini)

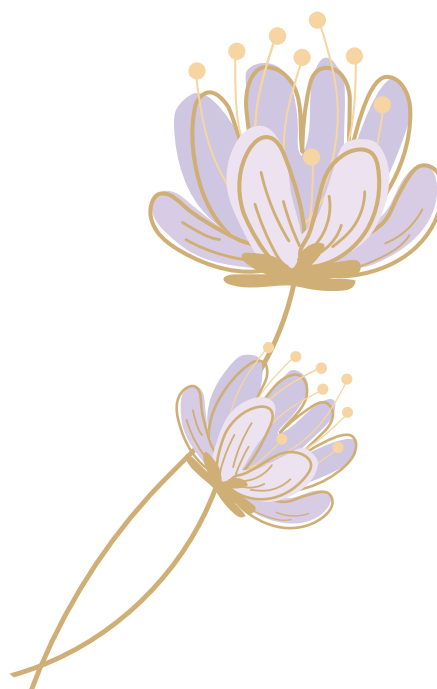
700 Lekë

Pica Helios

(rukola, tartuf, spek, pomodorini, aceto balsamiko)

750 Lekë



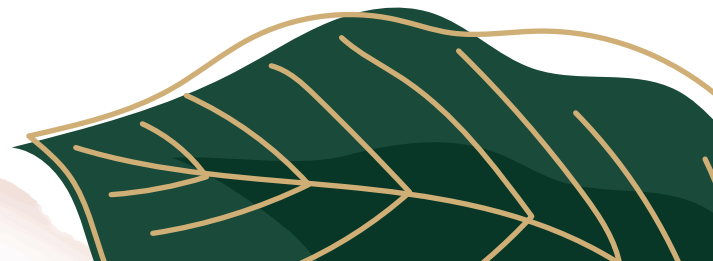




ËMBËLSIRAT



Krem Karamel	200Lekë
Tartë me Çokollatë dhe Fruta të Thata	200Lekë
Tartë me Fruta të Freskëta	200Lekë
Trileçe	200Lekë
Zup	230Lekë
Cheese Cake	250Lekë
Tartë Fine me Mollë dhe Karamel (Koha e përgatitjes 25-30 minuta)	300Lekë
Souffle me Çokollatë dhe Akullore (Koha e përgatitjes 25-30 minuta)	450Lekë
Mini Pasticini Mix (4 tartaleta me fruta, 4 profiterol me çokollatë, 4 kroketa me arrë kokosi, fruta, akullore)	600Lekë





 +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)