



Menu




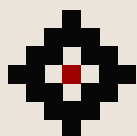
HELIOS GASTRO TRADICIONAL

Kuzhinë Mesdhetare me
Shije Shqiptare të Moderuar

FILOZOFIA E HELIOS

“Helios Gastro Tradicionale” mishëron frymën mesdhetare dhe dashurinë për autenticitetin. Është një vend për të ndarë ushqimin, për të shijuar aromën e grillës dhe për të biseduar rreth tavolinës.





ANTIPASTA & SALLATA

Bruschetta Mesdhetare – me domate & mozzarella	200 Lekë
Bukë misri në shëllirë	200 Lekë
Djathë i Bardhë me vaj ulliri & speca të pjekura në tavë dheu	300 Lekë
Djathë Kaçkavall me vaj ulliri & speca të pjekura në tavë dheu	400 Lekë
Xaxiq	200 Lekë
Speca me Ajkë	250 Lekë
Byrek Shtëpie	200 Lekë
Tavë Dheu	450 Lekë
Perime të Grillta (Kungullëshka, patëllxhanë, qepë, speca, karrota)	300 Lekë
Patate Frite	200 Lekë
Sallatë Helios (Jeshile, rukola, radikio, avokado, pomodorini, parmixhano, arra, mollë, shoqëruar me salcë aceto me mjaltë)	550 Lekë
Sallatë Fshati (Domate, kastravec, speca, ullinj, djathë i bardhë)	350 Lekë
Sallatë Çezar (Sallatë jeshile, pulë, misër, bukë e thekur, pançetë dhe salcë Çezar)	450 Lekë
Sallatë Rukola, Parmigiano dhe Pomodorini	450 Lekë
ANTIPASTË E NGROHTË MIX “HELIOS” (Për 2 Persona) (Byrek shtëpie, krahë pule, suxhuk shtëpie, fërgesë, djathë i bardhë dhe kaçkavall, shoqëruar me salcë xaxiq dhe salcë Helios)	1000 Lekë
ANTIPASTË E FTOHTË MIX “HELIOS (Për 2 Persona) (Bukë Misri me shëllirë, djathëra dhe proshutëra, turshi, perime zgare, ullinj, rikota me speca, brusketa me pâté ulliri dhe pomodoini, panxhar i marinuar)	1150 Lekë



SUPAT E SHTËPISË

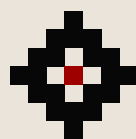
Supë Brokoli (E shërbyer me bukë të ngrohtë shtëpie)	350 Lekë
Supë Krem Pule (E shërbyer me bukë të ngrohtë shtëpie)	350 Lekë
Supë Thjerrëzash & Perimesh (Një alternativë e shëndetshme, e shërbyer me bukë të ngrohtë shtëpie)	300 Lekë



GRILL TRADICIONALE SHQIPTARE

Fileto Pule zgare me Limon & Rozmarinë	600 Lekë
Eskallop Pule me Salcë (sipas dëshirës)	650 Lekë
Biftek Viçi "Helios" (i grilluar me kripë & erëza)	1250 Lekë
Biftek Gici (i grilluar me kripë & erëza)	600 Lekë
Bërxollë Viçi (i grilluar me kripë & erëza)	1350 Lekë
Taghliata vici (për 2 persona) (Shoqëruar me rukola, aceto balsamiko dhe djathë grana)	1900 Lekë
Kremvice pule të bëra në mënyrë Artizanale (Shoqëruar me krem pure patatesh)	400 Lekë
Shishqebap mix (pule dhe gic) me perime (Me glazurë mjaltë & mustardë)	450 Lekë
Suxhuk Shtëpie (i zgarës & shoqëruar me bukë fshati)	700 Lekë
Paidhaqe Qingji (të zgarës me kripë dhe erëza)	1300 Lekë
Qofte Zgare Tradicionale (me erëza bio e salcë kosi)	600 Lekë
Qofte në salcë dhe erëza të pjekura në Tavë Dheu (shoqëruar me bukë brusketë)	650 Lekë
Mix Mishrash (për 2 persona) (Biftek Viçi, Fileto Pule, Paidhaqe Qingji, Qofte)	2200 Lekë

Shoqëruese: Patate, Perime Zgare, Perime të Ziera, Oriz , Pure

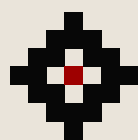


PASTA MENU HELIOS GASTRO

Klasike & Tradicionale Mesdhetare

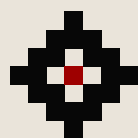
KLASIKET E SHTËPISË

Tagliatelle me krem tartufi, parmixhano & arra (Pasta me krem tartufi, trumzë dhe parmixhano)	450 Lekë
Linguine me kunguj, karkaleca dhe domate (Linguine të shijshme me kunguj të freskët, karkaleca delikatë dhe domate të lëngshme)	600 Lekë
Taliateli me salsiçe pule të bëra vetë (Taliateli të freskëta të shoqëruara me salsiçe pule artizanale)	500 Lekë
Spaghetti aglio e olio e pepperoncini (Spageti është bërë me hudhra, spec djegës, grana dhe vaj ulliri)	400 Lekë
Spaghetti "Pomodoro e Basilico" (Spageti me salcë domate shtëpie, borzilok të freskët dhe vaj ulliri)	400 Lekë
Rigatoni me Krem Djathi (Rigatoni me krem djathrash mix)	450 Lekë
Rizoto me pule dhe spec Kerry (Rizoto kremoze me copa pule dhe aromë të lehtë spec kerry)	500 Lekë
Rizoto me kunguj dhe karkalec (Rizoto kremoze me kunguj të freskët dhe karkalec të aromatizuar)	600 Lekë
Rizoto me perime e krem pesto dhe copa pule (Rizoto kremoze me perime të freskëta, krem pesto aromatik dhe copa pule të buta)	500 Lekë



TRADICIONALE HELIOS

- Jufka Dibre me Pulë të freskët (për 2 persona)**
(Jufka të gatuar me mish pule dhe gjalpë të aromatizuar) **1000 Lekë**
- Tavë Kosi Elbasani me Mish Qingji**
(Mish qengji i butë në kos me gjalpë e vezë – klasik shqiptar i përjetshëm) **1450 Lekë**
- Mish vici me Roshnica**
(Kjo është një pjatë fantastike e kombinimit të roshnicave, kokrrizave të formuara nga mielli dhe vezët dhe mishit të pulës) **600 Lekë**
- Mish Qengji me Pilaf/Patate (i pjekur në furrë) në Tavë Dheu**
(Copa të buta qengji të pjekura ngadalë në tavë dheu, erëza tradicionale dhe lëngun natyral të mishit shoqëruar me pilaf ose Patate – shije autentike shqiptare) **1500 Lekë**
- Tavë Familjare Shqiptare Tradicionale (3-4 persona)**
(Biftek gici, krahë pule, qofte zgare, fileto pule zgare, shoqëruar me patate furre / oriz furre / jufka / perime te ziera) **2300 Lekë**
- Tavë familjare me pule të freskët shoqëruar me Jufka Dibre/Oriz/Patate furre (3-4 persona)**
(Pulë e freskët e gatuar me Jufka Dibre/Oriz /Patate furre dhe gjalpë të aromatizuar) **2000 Lekë**



MENU BRUNCH

Tost Integral me avocado

(Bukë tosti integrale, avokado, vezë sy, domate, philadelphia shoqëruar me sallatë rucola).

480 Lekë

Tost me avokado salmon

(Bukë tosti integrale, avokado, vezë sy, domate, philadelphia, salmon, shoqëruar me sallatë rucola).

550 Lekë

Omeletë klasike

(Vezë, djathë i bardhë, kastravec dhe domate).

250 Lekë

Omeletë me salsiçe artizanale

(Vezë, djathë i bardhë, domate, kastravec, kremviçe shtëpie).

450 Lekë

Yogurt me fruta pylli, mjaltë, arra dhe tërshërë

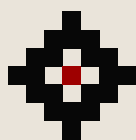
400 Lekë

Pancake me Nutella & Fruta të freskëta

350 Lekë

Pancake me Krem Pistakio & Fruta të freskëta

400 Lekë



ËMBËLSIRA HELIOS

(të bëra në mënyrë artizanale)

Trileçe Helios

(Tradicionale e dashur, me prekje moderne. Brum i butë e njomur me përzjerje treshe qumështi, e mbuluar me karamel të shkrirë shtëpie) **200 Lekë**

Kadaif me Krem Pasticerie dhe Arra

(Tradicional ballkanik me kthesë aromatike. Fije kadaifi të pjekura me gjalpë, të mbushura me krem pastiçerie të aromatizuar me portokall dhe arra) **200 Lekë**

Ekler Helios me krem vanilje (Pastashu klasike)

(Pastashu e mbushur me krem pastiçerie me vanilje të freskët, i spërkatur me sheqer pluhur) **150 Lekë**

Ekler Helios me çokollatë (Pastashu klasike)

(Pastashu e mbushur me krem çokollate dhe vanilje dhe e mbuluar me glazurë çokollate) **150 Lekë**

Ekler Helios me Pistakio (Pastashu klasike)

(Pastashu e mbushur me krem pistachio dhe e mbuluar me glazurë çokollate) **170 Lekë**

Krem Karamel i shtëpisë Helios

(Ëmbëlsirë e butë dhe e kremozuar me shije të ëmbël karamele) **150 Lekë**

Zup i shtëpisë

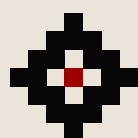
(Ëmbëlsirë tradicionale shtëpie me krem të butë vaniljeje dhe shtresa biskotash, e lehtë dhe shumë kremoze) **220 Lekë**

Cheese Cake me Philadelphia ose Nutella

(Krem philadelphia ose nutella e butë mbi bazë të krisur biskote, shoqëruar me reçel fruta pylli) **250 Lekë**

Mix Mini Embëlsirash shoqëruar me akullore dhe fruta (2 persona)

(Mini tartaleta me fruta të freskëta, mini cheese cake, kroketa me arrë kokosi, mini profiterol, fruta të fresketa, akullore) **550 Lekë**



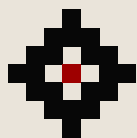
PIJE

FRESKUESE

Pepsi/Ivi/Sprite/Cola/Fanta	180 Lekë
Bravo Kanaçe	180 Lekë
Ujë Qelq natyral 0.75 L	220 Lekë
Ujë me gaz Qelq 0.75 L	220 Lekë

BIRRA

Peroni 0.33	250 Lekë
Tuborg 0.33	300 Lekë
Heineken 0.33	350 Lekë
Bavaria pa alkool	200 Lekë
Heineken pa alkool	300 Lekë
Paulaner Wiessbier 0.33	350 Lekë
Paulaner Wiessbier 0.5	400 Lekë
Corona	350 Lekë



VERA E BARDHË

NESPOLINO

(Varieteti i Rrushit: Chardonnay, Trebbiano

Kantina: Poderi dalNespoli

Emilia-Romagna, Itali). **1200 Lekë**

MULLER THURGAU

(Varieteti i Rrushit: Muller Thurgau

Kantina: Mezzcorona, Trentino Italy).

2000 Lekë

PINOT GRIGIO RISERVA

(Varieteti i Rrushit: Pinot Grigio

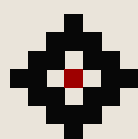
Kantina: Mezzcorona, Trentino Italy).

2400 Lekë

VERË E HAPUR

(Giacondi, autentico italiano).

1200 Lekë/Litër



VERA E KUQE

NESPOLINO

(Varieteti i Rrushit: Merlot, Sangiovese)

Kantina: Poderi dal Nespoli, Emilia-Romagna, Italy) **1200 Lekë**

PRIMITIVO PUGLIA

(Varieteti i Rrushit: Primitivo)

Kantina: Mandorla, Puglia, Italy) **1600 Lekë**

KALLMET

(Varieteti i Rrushit: Kallmet)

Kantina: Kallmeti, Lezhë, Shqipëri) **2000 Lekë**

MEMORO

(Varieteti i Rrushit: Merlot, Sangiovese,
Montepulciano, Primitivo, Nero d'Avola)

Kantina: Piccini, Toscana, Italy) **2200 Lekë**

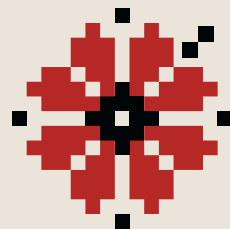
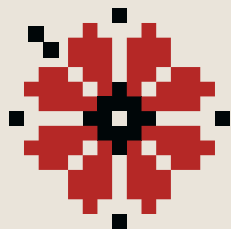
SANGAETANO


(Varieteti i Rrushit: Primitivo)

Kantina: Conatolio, Manduria, Italy) **2800 Lekë**


VERË E HAPUR



(Giacondi, autentico italiano) **1200 Lekë/Litër**



 +355 68 407 4605

 www.heliosgastronomi.com

 info@heliosgastronomi.com | sales@heliosgastronomi.com

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