FLUMEN PARK

Mikpritja kulinare na vjen nga tradita familjare dhe pasioni.
Me kujdes përzgjedhim përbërësit për menunë tonë tradicionale dhe ndërkombëtare.
Our culinary hospitality comes from family tradition and passion.
We carefully select the ingredients for our traditional and international menu.

Sofra Flumen *(4 persona)* **2600 L**

Flumen traditional plate

(tavë dheu me mish viçi , kërpudha me krem djathi, djathë nape, djathë kaçkavall, reçel, pispilie, byrek i ditës , qofte, ullinj, turshi e shtëpisë, gjizë me gjalp)

(veal meat casserole, mushrooms with cream cheese, traditional soft cheese, kackavall cheese, jam, pispilie, byrek, meatballs, olive, homemade pickles, cottage cheese with butter)

Çfarë supe kemi sot ? **450 L**

Sallata
Salads

Sallatë Flumen *(V)* **600 L**
Radikio, sallatë jeshile, fik i thatë, feta bajame, djath kaçkavall, domate qershi, mjaltë, majoneze, mustard
Radicchio, green salad, fig bread, almond slices, kaçkavall cheese, cherry tomatoes, honey, mayonnaise, mustard

Sallatë fshati *(V)* **450 L**
domate, kastraveca dhe qepë marinuar me vaj ulliri, spec, djathë i bardhë
Farm salad with tomatoes, cucumbers and onions, marinated with olive oil , white cheese

Sallatë cezar **600 L**
gjethe miks, salcë çezar, fileto pule, misër, bukë e thekur, grana, domate qershi
Mixed leaves, caesar sauce, chicken fillet, corn, croutons, grana, cherry tomatoes

Pak e saktë *(V)* **450 L**
sallatë jeshile ,vinegret limoni,limon , qepë e kuqe
Green salad, lemon vinaigrette, lemon, red onion

Sallatë rucola me djathë nape, shegë dhe arra *(V)* **650 L**
Arugula salad with Nape cheese, pomegranate, and walnuts

Sallatë Quinoa *(V)* **690 L**
Quinoa salad

Turshi e shtëpisë *(V)* **400 L**
Home made pickles salad

FLUMEN PARK

Antipasta të ftohta
Appetizers (cold)

Carpacio viçi *(fileto viçi, vezë, lime, cipolina, mix gjethesh, vaj, kripë, piper)* **1500 L**
Beef fillet carpacio, egg, lime, cipolina, leaf mix , oil, salt, pepper

Burrata me proshutë crudo ose bresaola viçi **1200 L**
Burrata with prosciutto crudo or beef bresaola

Ricota e freskët me arra dhe reçel *(V)* **700 L**
Fresh riccota cheese with nuts and jam

Djathë Nape, pomodorini, borzilok *(V)* **600 L**
Traditional soft cheese, cherry tomatoes, basil

Salcë kosi për raki *(kastravec, koper, hudhër, vaj ulliri)* *(V)* **350 L**
Traditional sour cream with cucumber, dill, garlic, olive oil

Miks djathë proshutë *(x2 persona)* **1500 L**
Prosciutto and cheese mix (two people)

Antipasta të ngrohta
Appetizers (hot)

Kërpudha sote me krem djathi *(V)* **600 L**
Saute mushrooms in cream sause

Tavë dheu me mish viçi **700 L**
Traditional beef casserole with beef meat

Djathë i bardhë me susam dhe reçel *(V)* **500 L**
Feta cheese with sesame seeds and jam

Tavë kosi *(mish qingji, vezë, miell, kos, gjalp)* **900 L**
Lamb meat , egg, flour, homemade yogurt, butter

Byrek i ditës *(V)* **400 L**
Traditional "byrek" (day speciality)

Të brëndshme qingji në tigan **900 L**
Sauteed Lamb liver

Qofte viçi të shtëpisë në skarë **950 L**
Homemade grilled beef meatballs

Bukë misri me shëllirë *(V)* **400 L**
Cornbread with brine

FLUMEN PARK

Pasta dhe Rizoto
Pasta and Risotto

Rigatoni me fileto viçi *(salce tartufi)* **1000 L**
Rigatoni with beef fillet, parmigiano (truffle sauce)

Ravioli i ditës **950 L**
Ravioli of the day

Tagliatelle me kërpurdha porçini të Ulzës *(V)* **900 L**
Tagliatelle with porcini mushrooms

Tagliatelle me ragu qingji dhe porcini **950 L**
Tagliatelle with lamb ragu and porcini mushrooms

Pasta bolognese *(selino, karrota, qepë, hudhër, borzilok, domate, mish viçi)* **850 L**
Pasta with bolognese souce (celery, carrots, onions, garlic, basil, tomatoes, beef)

Risoto me bresaola viçi, porcini **850 L**
Risotto with beef bresaola, porcini

Risoto me mish pule **800 L**
Chicken risotto

Risoto me perime **800 L**
Risotto with vegetables

Pasta me domate *(V)* **600 L**
Pasta with tomato

Pasta me gjalp *(V)* **600 L**
Pasta with butter

FLUMEN
PARK

Pjata Kryesore
Main Dishes

Produktet e mishit gatuhen ne Josper Grill
Meat products are cooked in Josper Grill

Biftek viçi i skarës *(patate furre)* — **1300 L**
Grilled beef veal,baked patatoes

Berxollë viçi e skarës (e prerë trashë) *(patate furre)* — **3500 L/Kg**
Grilled beef veal, (Thick-cut) baked patatoes

Fiorentina e skarës (vendi) *(patate furre)* — **4400 L/Kg**
Grilled Fiorentina steak (baked potatoes)

Mish qingji / keci në skarë *(patate furre)* — **3500 L/kg**
Grilled lamb / goat, baked patatos,tomato confit

Brinje viçi në pjekje të avashtë *(patate furre)* — **3200 L/Kg**
Veal ribs in the oven,baked patatos,tomato confit

Mish qingji / keci në furrë ose hell *(patate furre)* — **3300 L/kg**
Oven baked or roasted lamb / goat, baked patatos,tomato confit

Mish qingji/keci në tavë me petë — **1700 L**
Baked sheep/goat meat covered with dough layer

Pulë fshati me pilaf ose jufka me gjalpë — **2900 L/kg**
Traditional farm chicken with pilaf rice or traditional noodles

Eskallop me limon *(biftek viçi, limon, miell)* — **1300 L**
Escalope with lemon (beef steak, lemon, flour)

Fileto gici vendi e freskët — **1200 L**
Pork fillet with chef's sause

Fileto pule në skarë — **900 L**
Grilled chicken fillet

Mini fileto pule krokante — **900 L**
Mini crispy chicken fillets

Hamburger — **950 L**
(mish viçi, djath provolone, iceberg, domate, kastravec turshi,patate të skuqura, salca flumen)
beef, provolone cheese, iceberg lettuce, tomato, pickled cucumber, french fries, Flumen sauce

FLUMEN
PARK

Specialitete Mishi Premium

Premium Meat dishes

Mish i maturuar përzgjedhur nga fermerët më të mirë vëndas
Short aged meat selected from the best local farmers

Keto janë disa pjata speciale që në orare fluksi mund të mos i kemi gjithmon
These are some special dishes that might not always be available during peak hours.

Fileto viçi, pure gështenje *(salce shefi)* **2,200 L**
Beef fillet, mashed chestnut (chef's sauce)

Fileto Chateaubriand *(patate baby, pure, demiglas)* (x2 persona) **4,400 L**
Chateaubriand steak (patate baby, mashed potatoes, demiglas) (two people)

Kofshë qingji i pjekur në kulaç *(me porosi - 45 min)* **3,500 L/ Kg**
Lamb/goat leg roasted in bread crust (takes 45 min)

DRY AGED

T-bone choco **9,500 L/ Kg**

Rebeye choco **10,000 L/ Kg**

Striploin **6,000 L/ Kg**

FLUMEN
PARK

Menu Peshku

Fish Menu

Menuja e peshkut në ditë festive dhe orare fluksi nuk mund të shërbehet
The fish menu cannot be served on holidays and during rush hours

Brusketa, patllixan i tymosur, perime — **500 L**
Bruschetta, smoked eggplant, vegetables

Brusketa me salmon — **600 L**
Salmon bruschetta

Sallatë me salmon *(rukola, iceberg, salmon, domate qershi , avokado)* — **600 L**
Salmon salad (arugula, iceberg, salmon, cherry tomatoes, avocado)

Tartar karkalec viole *(vaj ulliri, kripë, lëkurë lime, frut pasion, erba cipolina)* — **1600 L**
Purple shrimp tartare (olive oil, salt, lime zest, passion fruit, chives)

Rigatoni me salmon *(domate qershi, brodo peshku, kripë, piper)* — **950 L**
Rigatoni with salmon (cherry tomatoes, salmon brood, salt, pepper)

Tagliatelle karkalec viole, krem kungulli *(lime, karkalec viole krudo)* — **1400 L**
Tagliatelle with purple shrimp and pumpkin cream (lime, raw purple shrimp)

Risoto oktapodi dhe porcini *(brodo peshku, lëkurë limoni)* — **900 L**
Risotto with octopus and porcini (fish broth, lemon peel)

Fileto levreku *(asparag, pure selinoje, patate baby)* — **1300 L**
Sea bass fillet (asparagus, celeriac purée, baby potatoes)

Fileto salmoni *(krem kungulli, salcë limoni)* — **1500 L**
Salmon fillet (pumpkin cream, lemon sauce)