

ANTIPASTA

1. Antipastë “Kapri”	700
<i>(speca, açuge, kaperi)</i>	
2. Antipastë guackash mikse	1500
<i>(dateri, vongole, midhje e zezë)</i>	
3. Antipastë karkaleci krudo	1200
4. Antipastë italiane	800
<i>(proshuta, sallamra, djathra)</i>	
5. Djathra miks	900
6. Miks brusketash	400
7. Karpaço salmoni	700
<i>(salmon, portokall, 3 lloj piperi)</i>	
8. Antipaste peshku krudo	2000
9. Sardele krudo e marinuar	500
10. Sote midhjesh të zeza	500
11. Sote vongole	1200
12. Sote dateri	1400

SALLATA TË NDRYSHME

13. Sallatë Rukola	400
<i>(rukola, pomodorini, parmixhano)</i>	
14. Sallatë perimesh të zgarës	300
15. Sallatë fshati	300
16. Sallatë speciale	700
<i>(rukola, radikio, pomodorini, misër, fileto pule, djathë emental)</i>	
17. Sallatë jeshile, ullinj, qepë	250
18. Sallatë “Shef”	450
<i>(sallatë jeshile, ton, fasule, spinaq, ullinj, domate)</i>	

19. Sallatë “Jon”	500
<i>(rukola, açuge, pomodorini, vinegret)</i>	
20. Sallatë “Altea”	600
<i>(vezë, djath provolone, mollë, radikio, ullinj)</i>	
21. Sallatë me fruta deti	700
22. Sallatë tokë det	500
<i>(fasule, ton, qepë)</i>	
23. Sallatë oktapodi	700

DJATHRA VENDI DHE SALCA

24. Djathë i bardhë	200
25. Djathë kaçkavall zgare	250
26. Djathë kaçkavall furre	300
27. Djathë i bardhë furre	250
28. Krem qumështi me arra	250
29. Salcë perimesh të pjekura	250
30. Salcë “Sorkadhja”	200
<i>(bukë e thekur, hudhra, gogozhare, majonezë)</i>	

SUPA

31. Supë krem domate	250
32. Supë perimesh	300
33. Supë peshku	500
34. Supë dite	300

PASTA DHE RIZOTO

35. Taliatele me domate të freskët dhe borzilok	400
36. Penne vegjetariane	450
37. Fusili "Antica" (domate e freskët, salçiçe, erëza)	550
38. Linguine pesto	500
39. Spageti fruta deti	800
40. Taliatele karkalec kungull	750
41. Papardele Skampi	800
42. Linguine me midhje të zezë	550
43. Linguine vongole dateri	800
44. Penne açuge pomodorini	400
45. Kazareçi karkalec brokoli	600
46. Rizoto fruta deti	800
47. Rizoto vongole	800
48. Rizoto karkalec bajame	700
49. Rizoto Primavera	400
50. Afro Rizoto (me të zezë sepjesh)	500
51. Ravioli salcë spinaqi	700
52. Papardele me karkalec	800
53. Paçeri al pesto	500
54. Pite meksikane	600

PRODUKTE DETI TË ZGARËS

55. Shishqebap deti (kallamar, sepje, karkalec)	900
56. Kallamarë dhe sepje zgare	800
57. Oktapod zgare	900
58. Karkalec i madh zgare	1500

59. Kocë zgarë	(1kg)	2800
60. Levrek zgarë	(1kg)	2800
61. Barbun zgarë	(1kg)	2500
62. Merluc	(1kg)	2600
63. Gjuzë	(1kg)	3000

PRODUKTE DETI TË TIGANIT

64. Friturë miks (sepje, kallamarë)	800
65. Kallamarë me salcë meksikane	800
66. Karkalec i vogël i shijshëm i shuar me verë	600

PRODUKTE MISHI TË ZGARËS

(shoqërohen me patate furre)

67. Fileto viçi	1000
68. Bërxollë viçi	800
69. Bërxollë gici	700
70. Brinjë gici	750
71. Fileto pule	550
72. Salçiçe mikse artizanale	700

tel: 04 2247944
vinesblloku@gmail.com
f Vines Music and Wine



PRODUKTE MISHI TË TIGANIT

73. Eskallop viçi, verë, limon, kërpudha	800
74. Eskallop viçi alla Picajola	700
75. Fileto pule, verë, limon, kërpudha	700
76. Fileto pule katër djathra	800
77. Patate të skuqura	200
78. Pure patatesh	250

ËMBËLSIRA DHE FRUTA

79. Treleçe	300
80. Krem karamel	200
81. Panakota	200
82. Fruta	250

Shef Geri garanton me emrin e tij

*Your Altea Team
Reservations*

altealodges@gmail.com

www.movingculture.org

tel: 04 2247944
vinesblloku@gmail.com
f Vines Music and Wine



ANTIPASTI

- | | |
|--|-------------|
| 1. Antipasto “Capri” | 700 |
| <i>(peppers, acciuga, capperi)</i> | |
| 2. Shells mix antipasto | 1500 |
| <i>(datteri, vongole, black mussels)</i> | |
| 3. Raw shrimps antipasto | 1200 |
| 4. Italian antipasto | 800 |
| <i>(hams, salami, cheeses)</i> | |
| 5. Cheese mix | 900 |
| 6. Bruschetta mix | 400 |
| 7. Salmon carpaccio | 700 |
| <i>(salmon, orange, 3 types of pepper)</i> | |
| 8. Raw fish antipasto | 2000 |
| 9. Marinated raw sardine | 500 |
| 10. Black mussels sauté | 500 |
| 11. Vongole sauté | 1200 |
| 12. Datteri sauté | 1400 |

SALADS

- | | |
|---|------------|
| 13. Rucola salad | 400 |
| <i>(rucola, pomodorini, parmigiano)</i> | |
| 14. Grilled vegetables salad | 300 |
| 15. Traditional salad | 300 |
| 16. Special salad | 700 |
| <i>(rucola, radicchio, pomodorini, corn, chicken filet, emental cheese)</i> | |
| 17. Green salad, olives, onions | 250 |
| 18. “Chef” salad | 450 |
| <i>(green salad, tuna, beans, spinach, olives, tomatoes)</i> | |

- | | |
|---|------------|
| 19. “Jon” salad | 500 |
| <i>(rucola, acciuga, pomodorini, vinaigrette)</i> | |
| 20. “Altea” salad | 600 |
| <i>(eggs, provolone cheese, apple, radicchio, olives)</i> | |
| 21. Seafood salad | 700 |
| 22. Earth and sea salad | 500 |
| <i>(beans, tuna, onions)</i> | |
| 23. Octopus salad | 700 |

ALBANIAN CHEESES AND DRESSINGS

- | | |
|---|------------|
| 24. White cheese | 200 |
| 25. Grilled kashkaval cheese | 250 |
| 26. Oven-baked kashkaval cheese | 300 |
| 27. Oven-baked white cheese | 250 |
| 28. Milk cream with walnuts | 250 |
| 29. Sauce of baked vegetables | 250 |
| 30. “Sorkadhja” dressing | 200 |
| <i>(toasted bread, garlic, paprika pickles, mayonnaise)</i> | |

SOUPS

- | | |
|-------------------------------|------------|
| 31. Creamy tomato soup | 250 |
| 32. Vegetables soup | 300 |
| 33. Fish soup | 500 |
| 34. Soup of the day | 300 |

PASTA AND RISOTTO

35. Tagliatelle with fresh tomatoes and basil	400
36. Vegetarian penne	450
37. Fusilli “Antica” (<i>fresh tomato, sausage, spices</i>)	550
38. Linguine pesto	500
39. Seafood spaghetti	800
40. Tagliatelle shrimp and zucchini	750
41. Pappardelle Scampi	800
42. Linguine with black mussels	550
43. Linguine vongole datteri	800
44. Penne acciuga pomodorini	400
45. Casarecce shrimp and broccoli	600
46. Seafood risotto	800
47. Vongole risotto	800
48. Shrimps and almonds risotto	700
49. Risotto Primavera	400
50. Afro Risotto (<i>with sepie black</i>)	500
51. Spinach ravioli sauce	700
52. Pappardele with shrimp	800
53. Paçeri pesto	500
54. Waffle Mexican	600

GRILLED SEAFOOD

55. Seafood sis kebab <i>(calamari, sepie, shrimp)</i>	900
56. Grilled calamari and sepie	800
57. Grilled octopus	900
58. Grilled gig shrimp	1500

tel: 04 2247944
vinesblloku@gmail.com
f Vines Music and Wine



59. Grilled koc	(1kg)	2800
60. Grilled bass fish	(1kg)	2800
61. Grilled perch	(1kg)	2500
62. Codfish	(1kg)	2600
63. Flounder	(1kg)	3000

FRIED SEAFOOD

64. Mixed fried seafood <i>(sepie, calamari)</i>		700
65. Calamari with Mexican sauce		800
66. Small delicious shrimp with wine		600

GRILLED MEAT

(with oven potatoes)

67. Veal filet		1000
68. Veal chop		800
69. Pork chop		700
70. Pork rib		750
71. Chicken filet		550
72. Homemade sausages mix		700

tel: 04 2247944
vinesblloku@gmail.com
f Vines Music and Wine



FRIED MEAT

73. Veal escallop, wine, lemon, mushroom	800
74. Veal escallop à la pizzaiola	700
75. Chicken filet, wine, lemon, mushroom	700
76. Chicken filet four cheeses	800
77. French fries	200
78. Smashed potatoes	250

DESSERT

79. Trilece	300
80. Custard	200
81. Pannacotta	200
82. Fruits	250

Chef Geri guarantees with his name!

Your Altea Team

Reservations

altealodges@gmail.com

www.movingculture.org