



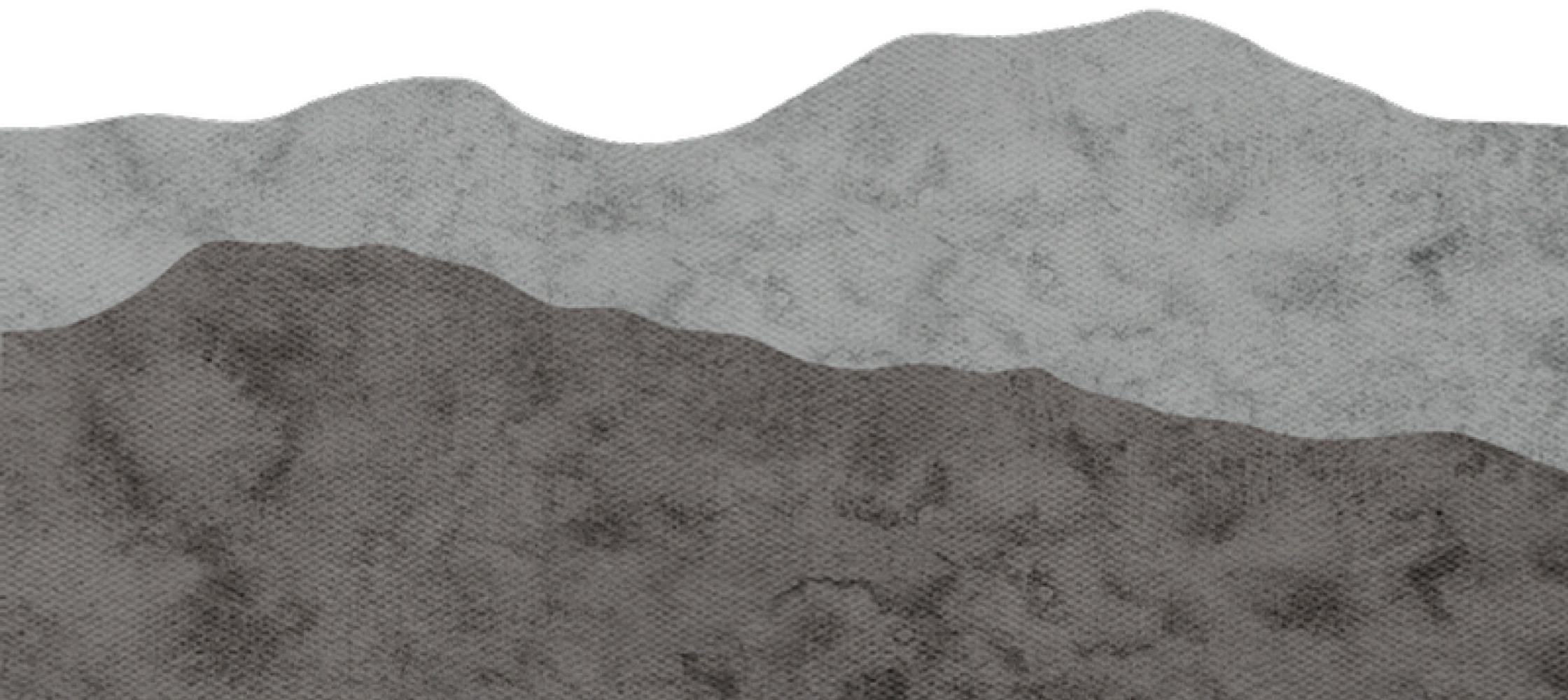
MIRËSEVINI
WELCOME

Perëndesha GAIA nga mitologjia greke është adashja e përkryer për restaurantin tonë. Çdo komponent i restorantit GAIA është krijuar për të rezonuar me diellin, malet dhe detin, përfundimisht me çdo gjë që karakterizon tokën.

GAIA simbolizon fruta, drithëra, perime dhe çdo gjë që rrjedh nga toka, burim i gjithë jetës në tokë. Ajo është vetë zemra dhe shpirti i tokës.

GAIA symbolizes fruits, grains, vegetables, and everything that flows from the earth—the source of all life on our planet. She is the very heart and soul of the earth.

The goddess GAIA, from Greek mythology, is the perfect namesake for our restaurant. Every element of GAIA is designed to resonate with the sun, the mountains, and the sea—ultimately with everything that defines the earth.



SUPAT SOUPS

Supë Pule
Chicken soup
3

Supë Viçi
Beef soup
3.5

Supë me Perime
Vegetable soup
3

MËNGJESI BREAKFAST 10:00 - 13:00

Omlet
Omelette
3

Mëngjes GAIA - vezë në sy, virshlle, djath, ullinjë, këpurdha
GAIA breakfast - fried eggs, sausages, cheese, olives, mushrooms
4.5

Pancake e shërbyer me qokolladë dhe biskotë
Pancakes served with chocolate and cookies
5

Llokuma - e shërbyer me djath dhe ajvar
Llokuma served with cheese and ajvar
5

ANËSORE

SIDES

Pogaçe
Traditional Bread

3.5

Fli
Flia

4.5

Pite me djath
Cheese Pie

3.5

Pite me spinaq
Spinach Pie

3.5

Brusketa
Bruschetta

3

Ajvar
Ajvar

3

Ullinj të përzier
Mixed olives

2

Djath bjeshke
Mountain cheese

3

Speca të fërguar
Fried peppers

2.5

Long shtepië
House-made cold cream

2.5

Speca në Mazë
Roasted peppers in dairy cream

4

Kaçkavall i fërguar
Fried edam cheese

6.5

Kombinim Djathrash
Mixed Cheeses

6

Këpurdha të fërguara
Sautéed mushrooms

5

**Paragjellë me proshutë të tymosur, kombinim djathrash, suxhuk, ullinj,
kaçkavall, mjaltë dhe reçel.**

*Cold platter with smoked ham, mixed cheeses, sausage, olives, yellow cheese, honey and
jam*

6

SALLATAT

SALADS

Sallatë Greke - domate, tranguj, specat, djath, ullinjë dhe qepë

Greek salad - tomatoes, cucumbers, peppers, cheese, olives and onion

3.5

Sallatë GAIA - tranguj, domate, ullinjë, specat, karrota, djath, qepë, lakër të kuqe dhe panxhar

GAIA salad - cucumbers, tomatoes, olives, peppers, carrots, cheese, onion, red cabbage and beetroot

5

Sallatë Rukola - domatina, parmezan, arra dhe shegë

Arugula salad - cherry tomatoes, Parmesan, walnuts and pomegranate

5

Sallatë Pule - sallatë të gjelbër, domate, tranguj, misër, ullinjë, mish pule, rukola dhe parmezan

Chicken salad - mixed greens, tomatoes, cucumbers, corn, olives, chicken, arugula and Parmesan

5.5

Sallatë Caesar - iceberg, mish pule, domatina, misër, bukë të thekur dhe parmezan

Caesar salad - iceberg lettuce, chicken, cherry tomatoes, corn, toasted bread and Parmesan

5

Sallatë Burrata - burrata, domatina dhe pesto

Burrata salad - burrata, cherry tomatoes and pesto

7

PASTA & RISOTO

Penne Arabiata - salcë domatesh pikante, hudhër dhe spec djegës

Penne Arrabbiata - spicy tomato sauce, garlic and chili pepper

5.5

Rigatoni Boloneze - mish të grirë viçi dhe salcë domatesh

Rigatoni Bolognese - ground beef and tomato sauce

6

Linguini me karkalec - domatina, verë e bardhë

Linguini with scampi - cherry tomatoes, white wine

10.5

Penne Quattro Formaggi - me katër lloje djathrash

Penne Quattro Formaggi - with four types of cheese

6.5

Linguini me salmon - borzilok dhe domatina

Linguini with salmon - basil and cherry tomatoes

11.5

Rizoto me mish pule - copëza pule, kungulleshë dhe salcë curry

Chicken risotto with chicken pieces, zucchini and curry sauce

6.5

Rizoto me perime - perime sezonale

Vegetables risotto - seasonal vegetables

5

Rizoto me fruta deti - oriz arborio dhe fruta deti

Seafood risotto - with Arborio rice and mixed seafood

9

TAVAT CASSEROLES

Biftek viçi i pjekur ngadalë në tavë, i shoqëruar me perime

Slow-cooked beef steak in a casserole, served with vegetables

18

Pjekje viçi i pjekur në tavë i shërbyer me perime dhe oriz

Oven-baked beef casserole, served with vegetables and rice

12.5

Muskuj viçi të gatuar ngadalë në tavë, të shoqëruar me perime dhe oriz

Slow-cooked veal muscles, served with vegetables and rice

12

Qingj i pjekur në tavë me perime dhe oriz

Oven-baked lamb casserole served with vegetables and rice

16.5

Gjoks pule i pjekur në tavë, i shërbyer me burrata dhe salcë domatesh

Oven-baked chicken breast casserole served with burrata and tomato sauce

9

Karkaleca të pjekur në tavë me salcë domatesh dhe mocarella të shkrirë

Oven-baked shrimp casserole with tomato sauce and melted mozzarella

13.5

TOKA

FROM THE LAND

Biftek viçi i shërbyer me kërpudha, qepë të fërguara dhe salcë demi-glace
Beef steak served with mushrooms, sautéed onions and demi-glace sauce

19

Biftek GAIA shërbyer me patate te mbushura me spinaq, rukola të freskët dhe parmezan
GAIA beef steak served with sautéed vegetables, fresh arugula and Parmesan

21

Ramstek viçi i shërbyer me perime, patate dhe salcë shtëpie
Rump steak served with vegetables, potatoes and homemade sauce

14

Pjekje viçi i shërbyer me pure patatesh, brokoli dhe salcë demi-glace
Slow-roasted beef served with mashed potatoes, broccoli and demi-glace sauce

12.5

Fileto pule e shërbyer me oriz dhe perime të fërguara
Chicken fillet served with rice and sautéed vegetables

6.9

**Kombinim Mishi - mish pule, mish në tel, ramstek dhe pjekje viçi, i shërbyer
me perime dhe oriz**
*Mixed meat platter - chicken, skewered meat, rump steak and roasted beef, served with
vegetables and rice.*

12.9

Copëza pule me perime të fërguara
Chicken pieces with sautéed vegetables

7

Pulë fshati e shërbyer me oriz
Slow-cooked whole chicken served with rice

20

DETI
FROM THE SEA

Troftë e shërbyer me patate dhe perime
Trout served with potatoes and vegetables

8

Levrek i shërbyer me patate dhe perime
Sea bass served with potatoes and vegetables

11.5

Koc - shërbyer me patate dhe perime
Sea bream served with potatoes and vegetables

11.5

Fileto salmoni e shërbyer me karrota, pure patatesh, brokoli dhe bizele
Salmon fillet served with carrots, mashed potatoes, broccoli and peas

18

Skampi

Scampi

13.5

PIZZA

Pizza Margarita - salcë domatesh dhe kaçkavall

Margherita Pizza - tomato sauce and mozzarella

4.5

Pizza GAIA - suxhuk, proshutë, kërpudha, salcë domatesh dhe kaçkavall

GAIA Pizza - sausage, ham, mushrooms, tomato sauce and mozzarella

5.5

Pizza Rukola - rukola, proshutë të tymosur, parmezan dhe domatina

Rucola Pizza - arugula, smoked ham, Parmesan and cherry tomatoes

6

ËMBËLSIRA

DESSERTS

Cheesecake – biskotë, krem djathi, fruta mali

Cheesecake – biscuit base, cream cheese, forest fruits

3.5

Soufflé – e shërbyer me akullore vanilje

Soufflé – served with vanilla ice cream

4

Tiramisu – biskota savoiardi, mascarpone, kafe

Tiramisu – savoiardi biscuits, mascarpone, coffee

3.5

Kadaif – e shërbyer me akullore vanilje

Kadaif – served with vanilla ice cream

4

Akullore – Vanilje | Çokolladë | Karamel | Dredhëz

Ice cream – Vanilla | Chocolate | Caramel | Strawberry

3.5

