



ABA TWENTY FIRST
FINE RESTAURANT

Quality without compromise.

Research, Experience, Attention.

We favor a controlled, short food supply chain. Fish from our sea, organic vegetables from our lands. While products change seasonally, identity stays the same.

We indulge in the most authentic and healthy products: the excellence of the Italian Extra Virgina Olive Oil and pasta from Pastificio Monograno Felicetti, who has selected the finest grains since 1908.

We stand for Ethical and Sustainable: that is why we only care for certified and guaranteed meat from Italy.

This is our Philosophy. Savor it slowly.

ANTIPASTË

Sallatë me karkaleca të stilit-Katalan | 1000 lek

Carpaccio domate me djath Stracciatella dhe aquge Kantabriane | 900 lek

Sallatë quinoa, panxhar, kungull, djathë dhe dhe salcë mustarde | 900 lek

Supë me qiçra dhe gështenja | 700 lek

PJATA E PARË

Spaghetti "Monograno Felicetti" "aglio e olio" me limon dhe Bottarga | 1500 lek

Risotto "Pila Vecia Ferron" me Kërpudha Porcini dhe djathë Parmigiano Reggiano
Vacche Rosse | 1900 lek

PJATA KRYESORE

Pjatë e ditës me sallatë Mizuna | 1900 lek

Gjoks pule me perime sauté | 1400 lek

Përzgjedhje për të shtuar Tartuf të Bardhë Alba,
850 lek/g, minimum 3g

6% SERVICE FEE



ABA TWENTY FIRST

FINE RESTAURANT

Quality without compromise.

Research, Experience, Attention.

We favor a controlled, short food supply chain. Fish from our sea, organic vegetables from our lands. While products change seasonally, identity stays the same.

We indulge in the most authentic and healthy products: the excellence of the Italian Extra Virgina Olive Oil and pasta from Pastificio Monograno Felicetti, who has selected the finest grains since 1908.

We stand for Ethical and Sustainable: that is why we only care for certified and guaranteed meat from Italy.

This is our Philosophy. Savor it slowly.

Menu degustimi

Një përvojë degustimi me 5 pjata, krijim i Chefit | 8000 lek

ANTIPASTË

- Carpaccio dentali, lëng panzanella | 1800 lek
- Karkaleca të kuq, mozzarella të tymosur, vaj domatesh të thara | 2100 lek
- Salmon i egër, mollë jeshile, rrep, kopër | 1900 lek
- Carpaccio viçi Marango, krem rrushit të zi, fara të pjekura | 2400 lek
- Angjinare të pjekura, djathë dhie, uthull balsamike 25-vjeçare | 1800 lek

PJATA E PARË

- Spaghetti "Pastificio Felicetti", "pesto Trapanese", sepje | 1900 lek
- Torteli gështenje me merluc të kremuar në lëng qiqrash | 1900 lek
- Pacote "Senatore Cappelli", çikale, limon i ëmbëlsuar | 1900 lek
- Risotto "Pila Vecia Ferron", skampi të marinuar, pure hudhre të zezë, gjethe kaperi | 2100 lek
- Agnolotti viçi Marango, krem djathi Parmigiano Reggiano Vacche Rosse | 2100 lek

PJATA KRYESORE

- Peshk Kovaç në avull, radikio pikante të fermentuara | 3500 lek
- Merluc i zi i pjekur në qymyr, spinaq, salcë yuzu kosho, vaji i gjetheve të fikut | 3800 lek
- Peshk Kerr në lëng të tymosur mesdhetar | 3500 lek
- Fileto viçi Marango, demi-glacé me verë të kuqe | 4000 lek
- Lulelakër e pjekur, perime të tymosura, krem arre | 1600 lek

Të gjitha pastat e freskëta përgatiten në kuzhinën tonë

Përzgjedhje për të shtuar Tartuf të Bardhë Alba, 850 lekë/g, minimum 3g

6% SERVICE FEE