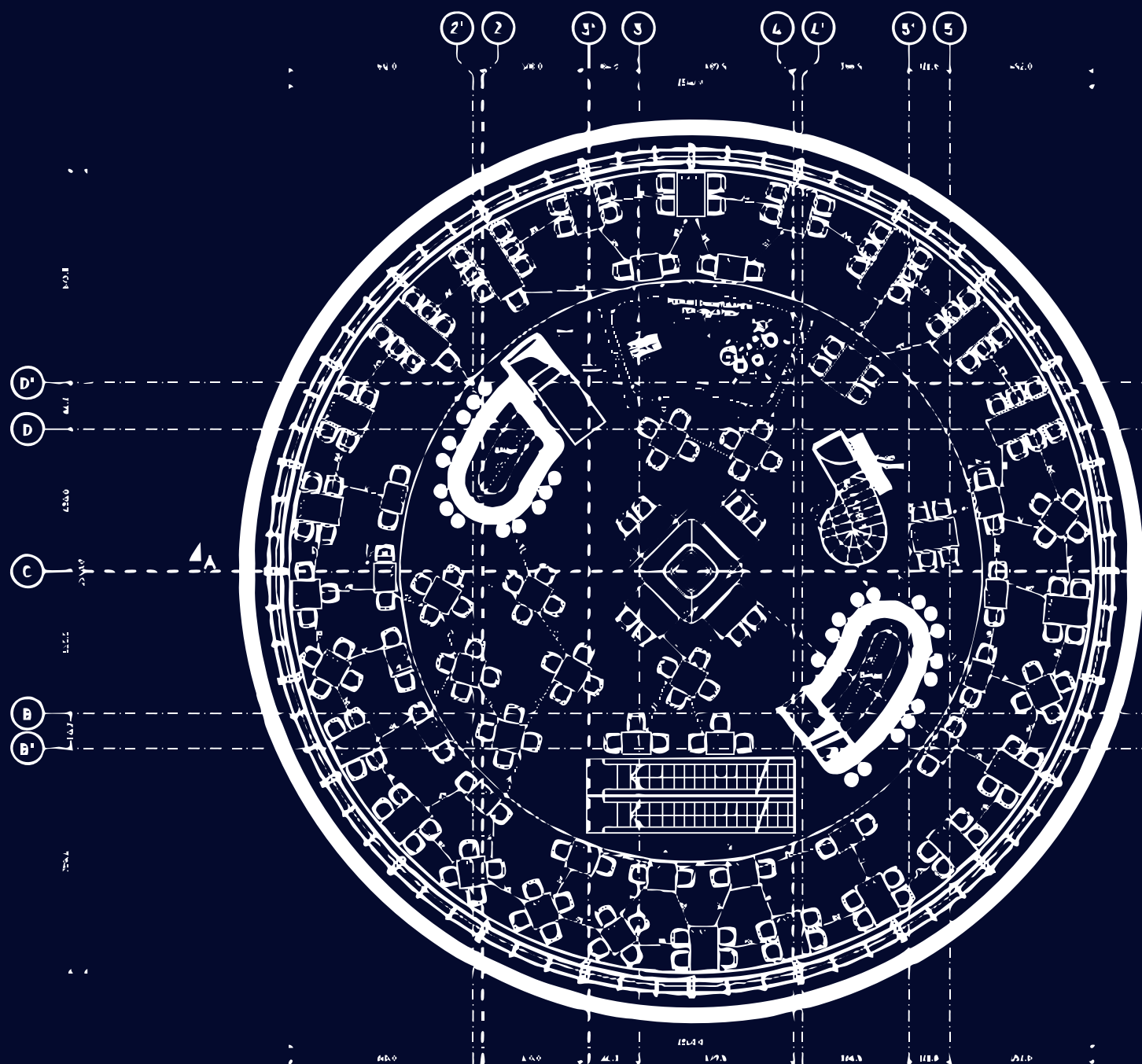


# HISTORIA JONË

SKY CLUB, i ndërtuar për herë të parë në vitin 2001, ishte një nga ndërtesat më të larta në Tiranë dhe bari i parë rrotullues në vend. Në vitin 2023, ndërtesa u transformua dhe tani ofron barin më të madh rrotullues në rajonin e Ballkanit. E krijuar për të frymëzuar një ndjenjë pafundësie, struktura ngjan me një anije që fluturon mbi qytet. Dritaret e barit ofrojnë një këndvështrim unik mbi rrugët e ngarkuara të Tiranës, dhe janë gjithashtu mjaft të larta për të shikuar në horizont dhe për të admiruar malet që rrethojnë qytetin—një bukuri natyrore që shton thellësinë dhe qetësinë në peizazh. Në qendër të barit qëndron një pemë, simbolizimi i jetës brenda një universi të pafund, e kurorëzuar me një mozaik xhami që pasqyron ngjyrat e shumta të jetës, duke na kujtuar të vlerësojmë momentet e çmuara që kemi në këtë botë të pafund.



## OUR STORY

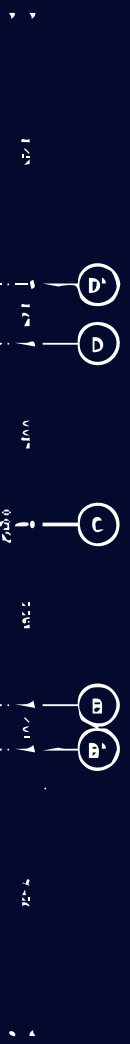
3

SKY CLUB, originally built in 2001, was one of the tallest buildings in Tirana and home to the country's first rotating bar, designed by renowned local engineer. In 2023, the building was transformed into the largest rotating bar in the Balkan region. Designed to inspire a sense of timelessness, the structure resembles a floating vessel above the city. The bar's windows offer a unique perspective of Tirana's bustling streets as they slowly turn, while high enough to gaze into the horizon and admire the mountains that encircle the city—a natural beauty that adds depth and tranquility to the view. At the heart of the bar stands a tree, symbolizing life within the boundless universe, crowned by a vibrant mosaic glass that reflects the many colors of life, reminding us to appreciate the precious moments we have in this vast, endless world.

## LA NOSTRA STORIA

5

SKY CLUB, originariamente costruito nel 2001, era uno degli edifici più alti di Tirana e ospitava il primo bar rotante del paese. Nel 2023, l'edificio è stato trasformato nel bar rotante più grande della regione balcanica. Progettato per ispirare un senso di eternità, la struttura assomiglia a una nave che fluttua sopra la città. Le finestre del bar offrono una prospettiva unica sulle strade frenetiche di Tirana mentre ruotano lentamente, ma sono anche abbastanza alte da permettere di guardare all'orizzonte e ammirare le montagne che circondano la città—una bellezza naturale che aggiunge profondità e tranquillità alla vista. Al centro del bar si trova un albero, simbolo della vita all'interno dell'universo senza confini, coronato da un vivace mosaico di vetro che riflette i molti colori della vita, ricordandoci di apprezzare i momenti preziosi che abbiamo in questo vasto e infinito mondo.



## SALLATA & ANTIPASTA

<b>Sallatë Caesar</b>	<b>900L</b>	<b>Affettato Oktapodi</b>	<b>1200L</b>
Iceberg, fileto pule, kruton, pançetë, misër, grana, salcë açuge dhe kaperi		Oktapod, rukola, pomodorini, balsamico	
<b>Sallatë me Karkaleca Confit</b>	<b>950L</b>	<b>Mozaik Salmoni</b>	<b>1400L</b>
Iceberg, karkalec, domate të thata, fara luledielli, qiqra, salcë tahini		Nori, gazpacho kastravec, haviar	
<b>Sallatë Spinaqi</b>	<b>900L</b>	<b>Karpacio Viçi</b>	<b>1400L</b>
Spinaq, panxhar, breasola, djathë dhie, balsamico, vaj tartufi		Panacota me parmigiano, sallatë kale, soya	

## SUPË

<b>Supë Pule</b>	<b>700L</b>	<b>Supë Peshku</b>	<b>800L</b>
<b>Supë me Perime</b>	<b>600L</b>	<b>Supa e Dites</b>	<b>600L</b>

## PASTA

<b>Spaghetti alla Chitarra</b>	<b>950L</b>	<b>Ravioli me Kërpudha</b>	<b>1000L</b>
Patate e ëmbël, kallamar, erëza, grana		Të mbushura me kërpudha, krem djathi, patëllxhan të tymosur	
<b>Tagliatelle all'Ossobuco</b>	<b>1600L</b>	<b>Linguine me Fruta Deti</b>	<b>1300L</b>
Zafferano, ragu ossobuco, verë e kuqe, grana		Me prodhime të ndryshme deti dhe erëza të freskëta	

## RISOTTO

<b>Risotto me Krem Panxhari</b>	<b>1200L</b>	<b>Risotto me Shafran dhe Salçiçe Viçi</b>	<b>1300L</b>
Panxhar, gorgonzola, pana, pecan, xhel portokalli, grana		Salçiçe, shafran, djathë brie, grana	
<b>Risotto me Karkalec</b>	<b>1100L</b>	<b>Risotto Limon dhe Burrata</b>	<b>900L</b>
Karkalec, xhinxher, limon, grana		Limon, burrata, grana	

## PJATA KRYESORE

<b>Kontrafileto Qingji</b>	<b>1600L</b>	<b>Rosë Confit</b>	<b>1700L</b>
Polenta, verë e kuqe, pure porcini		Pure patate, bukë me gështenja e miell misri, salcë e errët me kakao e verë të kuqe	
<b>Brinjë Viçi</b>	<b>1700L</b>	<b>Fileto Levreku</b>	<b>2400L</b>
Pure speci i kuq, lajthi, patëllxhan, kungull, patate, spec		Pelati, patate baby, kungull, kaperi, ullinj, karrota	
<b>Fileto Pule me Mousse Tartufi</b>	<b>1500L</b>	<b>Fileto Salmoni</b>	<b>2400L</b>
Mousse tartufi, krem djathi me kerpudha, salcë balsamico		Finok, portokall, fruta të thata, mjaltë, soya	
<b>Fileto Viçi me Pure Kungulli</b>	<b>2100L</b>	<b>Fileto Koci</b>	<b>1500L</b>
Kungull, xhinxher, edamame, salcë boronice		Spinaq, pure panxhari, karrota baby, salcë hollandeze	
<b>Ribeye</b>	<b>10.000L/KG</b>	<b>Oktapod Zgare</b>	<b>1800L</b>
<b>T-bone</b>	<b>11.000L/KG</b>	Krem qiqrash, spinaq me spec djegës	

## PJATA TRADICIONALE

<b>Byrek me Spinaq</b>	<b>900L</b>	<b>Tavë Dheu</b>	<b>750L</b>
<b>Byrek me Gjizë</b>	<b>900L</b>	<b>Patëllxhan i Mbushur</b>	<b>750L</b>
<b>Qofte Korçe</b>	<b>900L</b>	<b>Tarator</b>	<b>400L</b>
<b>Djathë Furre</b>	<b>500L</b>		
I bardhë / kaçkavall			

## EMBELSIRA

<b>Brownie</b>	<b>600L</b>	<b>Tiramisu</b>	<b>600L</b>
<b>Cheesecake me fruta pylli</b>	<b>600L</b>	<b>Tortë Raffaello</b>	<b>600L</b>



## SALADS & APPETIZERS

---

<b>Caesar Salad</b>	<b>900L</b>	<b>Octopus Affettato</b>	<b>1200L</b>
Iceberg lettuce, chicken, croutons, pancetta, corn, grana cheese, anchovy and caper dressing		Octopus, arugula, cherry tomatoes, balsamic	
<b>Confit Shrimp Salad</b>	<b>950L</b>	<b>Salmon Mosaic</b>	<b>1400L</b>
Iceberg lettuce, shrimp, sun-dried tomatoes, sunflower seeds, chickpeas, tahini dressing		Nori, cucumber gazpacho, caviar	
<b>Spinach Salad</b>	<b>900L</b>	<b>Beef Carpaccio</b>	<b>1400L</b>
Spinach, beetroot, bresaola, goat cheese, balsamic, truffle oil		Parmesan panna cotta, kale salad, soy sauce	

## SOUPS

---

<b>Chicken Soup</b>	<b>700L</b>	<b>Fish Soup</b>	<b>800L</b>
<b>Vegetable Soup</b>	<b>600L</b>	<b>Soup of the Day</b>	<b>600L</b>

## PASTA

---

<b>Spaghetti alla Chitarra</b>	<b>950L</b>	<b>Mushroom Ravioli</b>	<b>1000L</b>
Sweet potatoes, calamari, herbs, grana cheese		Mushrooms, cream cheese, and smoked eggplant	
<b>Tagliatelle all'Ossobuco</b>	<b>1600L</b>	<b>Seafood Linguine</b>	<b>1300L</b>
Saffron, ossobuco ragù, red wine, grana cheese		Mixed seafood and fresh herbs	

## RISOTTO

---

<b>Beetroot Cream Risotto</b>	<b>1200L</b>	<b>Saffron &amp; Veal Sausage Risotto</b>	<b>1300L</b>
Beetroot, gorgonzola cream, pecans, orange gel, grana cheese		Sausage, saffron, brie cheese, grana cheese	
<b>Shrimp Risotto</b>	<b>1100L</b>	<b>Lemon &amp; Burrata Risotto</b>	<b>900L</b>
Shrimp, ginger, lime, grana cheese		Lemon, burrata, grana cheese	

## MAIN DISHES

<b>Lamb Contrafilé</b>	<b>1600L</b>	<b>Duck Confit</b>	<b>1700L</b>
Polenta, red wine, porcini purée		Mashed potatoes, chestnut & cornflour bread, dark cocoa & red wine sauce	
<b>Veal Ribs</b>	<b>1700L</b>	<b>Sea Bass Fillet</b>	<b>2400L</b>
Red pepper purée, hazelnuts, eggplant, zucchini, potatoes, pepper		Pelati, baby potatoes, zucchini, capers, olives, carrots	
<b>Chicken Fillet with Truffle Mousse</b>	<b>1500L</b>	<b>Salmon Fillet</b>	<b>2400L</b>
Truffle mousse, mushrooms, cream cheese, balsamic sauce		Fennel, orange, dried fruits, honey, soy sauce	
<b>Beef Fillet with Pumpkin Purée</b>	<b>2100L</b>	<b>Seabream Fillet</b>	<b>1500L</b>
Pumpkin, ginger, edamame, olive oil, cranberry sauce		Spinach, beetroot purée, baby carrots, hollandaise sauce	
<b>Ribeye</b>	<b>10.000L/KG</b>	<b>Grilled Octopus</b>	<b>1800L</b>
<b>T-bone</b>	<b>11.000L/KG</b>	Chickpea cream, spinach with chili pepper	

## TRADITIONAL DISHES

<b>Spinach Byrek</b>	<b>900L</b>	<b>Casserole Claypan</b>	<b>750L</b>
Spinach, greek yoghurt, eggs, and cottage cheese in puff pastry layers		Veal dish with onions, peppers, garlic, corn flour, cottage cheese and spices	
<b>Cheese Byrek</b>	<b>900L</b>	<b>Stuffed Eggplant</b>	<b>750L</b>
Cottage cheese, greek yoghurt, and eggs rolled in thin puff pastry layers		With onions, garlic, veal minced meat, cheese, and spices in tomato sauce	
<b>Korça Meatballs</b>	<b>900L</b>	<b>Zucchini Yoghurt</b>	<b>400L</b>
Grilled veal meatballs cooked with eggs, spices, onions, and tomato sauce		Greek yoghurt with olives, garlic and zucchini, sprinkled with olive oil	
<b>Baked Cheese</b>	<b>500L</b>		
White Cheese or Kashkaval			

## DESSERTS

<b>Brownie</b>	<b>600L</b>	<b>Tiramisu</b>	<b>600L</b>
<b>Forest Fruit Cheesecake</b>	<b>600L</b>	<b>Raffaello Cake</b>	<b>600L</b>



## INSALATE & ANTIPASTI

<b>Insalata Caesar</b>	<b>900L</b>	<b>Affettato di Polpo</b>	<b>1200L</b>
Lattuga iceberg, filetto di pollo, crostini, pancetta, mais, grana, salsa di acciughe e capperi		Polpo, rucola, pomodorini, balsamico	
<b>Insalata con Gamberi Confit</b>	<b>950L</b>	<b>Mosaico di Salmone</b>	<b>1400L</b>
Lattuga iceberg, gamberi, pomodori secchi, semi di girasole, ceci, salsa tahini		Nori, gazpacho di cetriolo, caviale, olio d'oliva	
<b>Insalata di Spinaci</b>	<b>900L</b>	<b>Carpaccio di Manzo</b>	<b>1400L</b>
Spinaci, barbabietola, bresaola, formaggio di capra, balsamico, olio al tartufo		Panna cotta al parmigiano, insalata di cavolo riccio, salsa di soia	

## ZUPPE

<b>Zuppa di Pollo</b>	<b>700L</b>	<b>Zuppa di Pesce</b>	<b>800L</b>
<b>Zuppa di Verdure</b>	<b>600L</b>	<b>Zuppa del Giorno</b>	<b>600L</b>

## PASTA

<b>Spaghetti alla Chitarra</b>	<b>950L</b>	<b>Ravioli ai Funghi</b>	<b>1000L</b>
Patata dolce, calamari, erbe aromatiche, grana		Ravioli ripieni di funghi, crema di formaggio con melanzane affumicate	
<b>Tagliatelle all'Ossobuco</b>	<b>1600L</b>	<b>Linguine a Frutti di Mare</b>	<b>1300L</b>
Tagliatelle, zafferano, ragù di ossobuco, vino rosso, grana		Con frutti di mare misti e erbe fresche	

## RISOTTO

<b>Risotto alla Crema di Barbabietola</b>	<b>1200L</b>	<b>Risotto allo Zafferano e Salsiccia di Vitello</b>	<b>1300L</b>
Barbabietola, gorgonzola, panna, noci pecan, gel all'arancia, grana		Sausage, saffron, brie cheese, grana cheese	
<b>Risotto ai Gamberi</b>	<b>1100L</b>	<b>Risotto al Limone e Burrata</b>	<b>900L</b>
Gamberi, zenzero, lime, grana		Limone, burrata, grana	

## PIATTI PRINCIPALI

<b>Controfiletto di Agnello</b>	<b>1600L</b>	<b>Anatra Confit</b>	<b>1700L</b>
Polenta, vino rosso, purè di porcini		Purè di patate, pane di castagne e farina di mais, salsa scura al cacao e vino rosso	
<b>Costolette di Vitello</b>	<b>1700L</b>	<b>Filetto di Branzino</b>	<b>2400L</b>
Purè di peperone rosso, nocciole, melanzane, zucchine, patate, peperon		Pelati, patate novelle, zucchini, capperi, olive, carote	
<b>Filetto di Pollo con Mousse al Tartufo</b>	<b>1500L</b>	<b>Filetto di Salmone</b>	<b>2400L</b>
Mousse al tartufo, crema di formaggio ai funghi, salsa balsamica		Finocchio, arancia, frutta secca, miele, salsa di soia	
<b>Filetto di manzo con purè di zucca</b>	<b>2100L</b>	<b>Filetto di Orata</b>	<b>1500L</b>
Zucca, zenzero, edamame, salsa ai mirtilli		Spinaci, purè di barbabietola, carote baby, salsa olandese	
<b>Ribeye</b>	<b>10.000L/KG</b>	<b>Polpo alla Griglia</b>	<b>1800L</b>
		Crema di ceci, spinaci con peperoncino	
<b>T-bone</b>	<b>11.000L/KG</b>		

## PIATTI TRADIZIONALI

<b>Byrek agli Spinaci</b>	<b>900L</b>	<b>Carne in Terracotta</b>	<b>750L</b>
Realizzato con sottilissima sfoglia, strati di spinaci tritati, uova, yogurt e ricotta		Vitello cotto con cipolle, peperoni, farina di mais, spezie, erbe e ricotta	
<b>Byrek con Formaggio Fresco</b>	<b>900L</b>	<b>Melanzane Ripiene</b>	<b>750L</b>
Realizzato con sottilissima sfoglia, alternata a uova, yogurt e ricotta		Ripieno di cipolle, aglio, vitello macinato, formaggio bianco e salsa di pomodoro	
<b>Polpette di Korça</b>	<b>900L</b>	<b>Yogurt Zucchini</b>	<b>400L</b>
Polpette di carne alla piastra con uova, spezie, erbe, cipolle e salsa di pomodoro		Zuppa fredda a base di yogurt, aglio, zucchini e olio d'oliva	
<b>Formaggio al Forno</b>	<b>500L</b>		
Bianco / Caciocavallo			

## DOLCI

<b>Brownie</b>	<b>600L</b>	<b>Tiramisu</b>	<b>600L</b>
<b>Cheesecake ai Frutti di Bosco</b>	<b>600L</b>	<b>Torta Raffaello</b>	<b>600L</b>