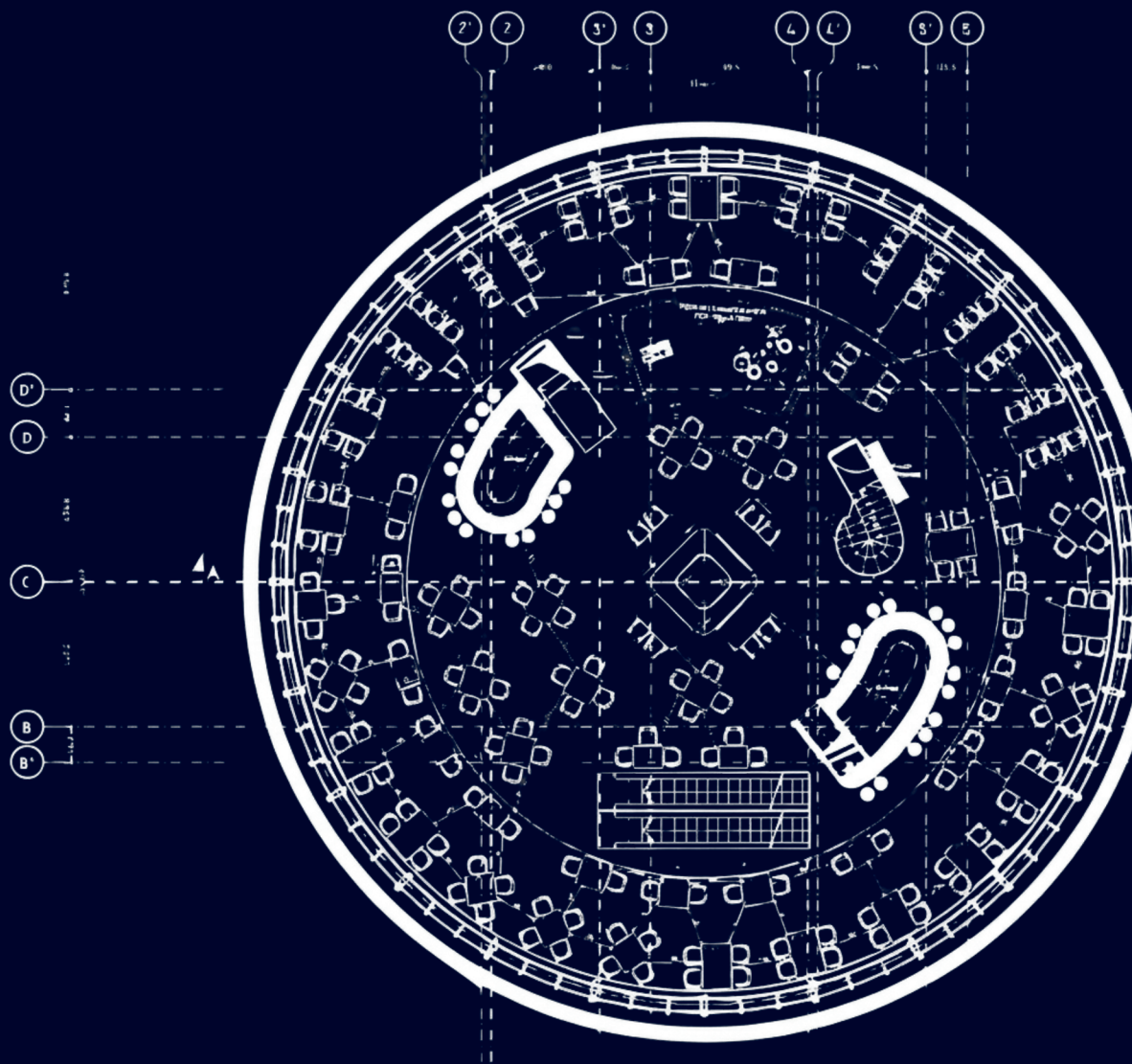


HISTORIAJONË

2

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

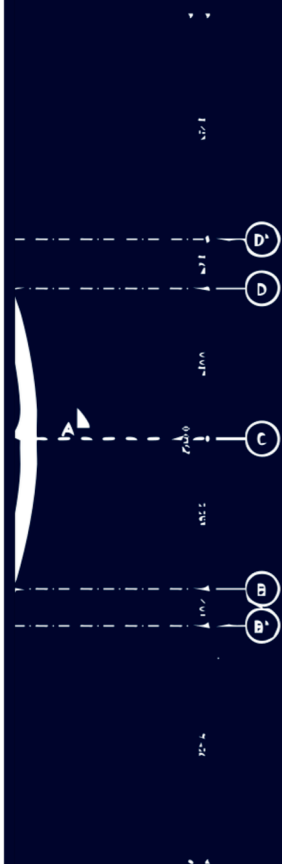
3

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

Sallatë Caesar	900L	Sallatë Oktapodi	950L
Iceberg, fileto pule, kruton, pançetë, misër, grana, salcë açuge dhe kaperi		Rukola, pomodorini, balsamico	
Sallatë Shumëngjyrëshe me Jamon Viçi	900L	Karpacio Levreku	1700L
Gjethe mix, jamon viçi, djathë chèvre, arra pekan, panxhar, portokall		Valerianë dhe fruta të ndryshme	
Arancini	900L	Karpacio Viçi	1400L
Me shaftran, mozzarella, grana, salcë pomodorini		Panacota me parmigiano, sallatë kale, soya	
Fritur Mix	1300L		
Kallamar, sepje, karkaleca, oktapod, salcë tartar			

SUPË

Supë Pule	700L	Supë Peshku	800L
Supë me Perime	600L	Supa e Dites	600L

PASTA

Spaghetti alla Chitarra	950L	Duet Ravioli	1000L
Patate e ëmbël, kallamar, erëza, grana		Mbushur me mish viçi, grana dhe krem perimesh	
Tagliatelle all'Ossobuco	1600L	Linguine me Fruta Deti	1300L
Shaftran, ragù ossobuco, grana		Me prodhime të ndryshme deti dhe erëza të freskëta	

RISOTTO

Risotto me Krem Kungulli dhe Salmon	1300L	Risotto me Shaftran dhe Salçiçe Viçi	1300L
		Salçiçe, shaftran, djathë brie, grana	
Risotto me Karkalec	1100L	Risotto Limon dhe Burrata	900L
Karkalec, xhinxher, limon, grana		Limon, burrata, grana	

PJATA KRYESORE

Qingj me Kore Pistachio	1800L	Rosë Confit	1700L
Polenta, kërpudha, spinaq, pecorino		Pure patate, bukë me gështenja e miell misri, salcë e errët me kakao e verë të kuqe	
Brinjë Viçi	1700L	Fileto Levreku i Egër	2400L
Pure speci i kuq, lajthi, patëllxhan, kungull, patate		Kungull, baby patate, pomodorini, ullinj	
Fileto Pule	1300L	Fileto Salmoni	2400L
Baby patate krokante, salcë kërpudhash		Oriz i zi dhe perime	
Fileto Viçi me Pure Kungulli	2100L	Fileto Koci	1800L
Pure karrote portokalli me xhinxher, patate violë		Asparag, pomodorini, bajame, krem selino	
Ribeye	10.000L/KG	Picanha Wagyu Australia	11.000L/KG
Me kërpudha, baby patate dhe asparag		Me kërpudha, baby patate dhe asparag	

PJATA TRADICIONALE

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

EMBELSIRA

Brownie	600L	Tiramisu	600L
Cheesecake me fruta pylli	600L	Tortë Raffaello	600L



SALADS & APPETIZERS

Caesar Salad Iceberg lettuce, chicken fillet, croutons, corn, grana cheese, Caesar dressing	900L	Octopus Salad Arugula, radish, mango, mayonnaise & sweet chilli	950L
Colorful Salad with Beef Jamon Mixed greens, beef jamon, chèvre cheese, pecans, beetroot, orange	900L	Sea Bass Carpaccio valerian greens and seasonal fruits	1700L
Arancini Saffron, mozzarella, grana, pomodorini sauce	900L	Beef Carpaccio Panna cotta with parmesan, kale salad, soy glaze	1400L
Mixed Seafood Fritto Squid, cuttlefish, shrimp, octopus, tartar sauce	1300L		

SOUP

Chicken Soup	700L	Fish Soup	800L
Vegetable Soup	600L	Soup of the Day	600L

PASTA

Spaghetti alla Chitarra Sweet potato, squid, herbs, grana	950L	Duet Ravioli Filled with beef, grana and vegetable cream	1000L
Tagliatelle all'Ossobuco Saffron, ossobuco ragù, grana	1600L	Seafood Linguine Mixed seafood and fresh herbs	1300L

RISOTTO

Pumpkin Cream & Salmon Risotto	1300L	Saffron & Beef Sausage Risotto Beef sausage, saffron, brie cheese, grana	1300L
Shrimp Risotto Shrimp, ginger, lemon, grana	1100L	Lemon & Burrata Risotto Lemon, burrata, grana	900L

MAIN COURSES

Lamb with Pistachio Crust 1800L Polenta, mushrooms, spinach, pecorino	Duck Confit 1700L Potato purée, chestnut cornbread, dark cocoa & red wine sauce
Beef Ribs 1700L Red pepper purée, hazelnuts, eggplant, zucchini, potatoes	Wild Sea Bass Fillet 2400L Pumpkin, baby potatoes, cherry tomatoes, olives
Chicken Fillet 1300L Crispy baby potatoes, mushroom sauce	Salmon Fillet 2400L Black rice, vegetables
Beef Fillet 2100L Carrot and ginger purée, purple potatoes	Sea Bream Fillet 1800L Asparagus, cherry tomatoes, almonds, celery cream
Ribeye 10.000L/KG Served with mushrooms, baby potatoes and asparagus	Australian Wagyu Picanha 11.000L/KG Served with mushrooms, baby potatoes and asparagus

TRADITIONAL DISHES

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

DESSERTS

Brownie 600L	Tiramisu 600L
Forest Berry Cheesecake 600L	Raffaello Cake 600L



INSALATE & ANTIPASTI

Insalata Caesar 900L Lattuga iceberg, filetto di pollo, crostini, mais, grana, salsa Caesar	Insalata di Polpo 950L Polpo, rucola, ravanelli, mango, maionese e salsa sweet chilli
Insalata con Jamon di Manzo 900L Insalata mista, jamon di manzo, formaggio chèvre, noci pecan, barbabietola, arancia	Carpaccio di Branzino 1700L Branzino, valeriana e frutta fresca
Arancini allo Zafferano 900L Zafferano, mozzarella, grana, salsa pomodorini	Carpaccio di Manzo 1400L Panna cotta al parmigiano, insalata di kale, salsa di soia
Fritto Misto di Mare 1300L Calamari, seppie, gamberi, polpo, salsa tartara	

ZUPPE

Zuppa di Pollo 700L	Zuppa di Pesce 800L
Zuppa di Verdure 600L	Zuppa del Giorno 600L

PASTA

Spaghetti alla Chitarra 950L Patata dolce, calamari, erbe aromatiche, grana	Duetto di Ravioli 1000L Ripieni di manzo, grana e crema di verdure
Tagliatelle all'Ossobuco 1600L Zafferano, ragù di ossobuco, grana	Linguine ai Frutti di Mare 1300L Misto di frutti di mare e erbe fresche

RISOTTO

Risotto con Crema di Zucca e Salmone 1300L	Risotto allo Zafferano con Salsiccia di Manzo 1300L Zafferano, formaggio brie, grana
Risotto ai Gamberi 1100L Gamberi, zenzero, limone, grana	Risotto al Limone e Burrata 900L Limone, burrata, grana

PIATTI PRINCIPALI

Agnello in Crosta di Pistacchio Polenta, funghi, spinaci, pecorino	1800L	Anatra Confit Puré di patate, pane con castagne e farina di mais, salsa scura con cacao e vino rosso	1700L
Costine di Manzo Puré di peperone rosso, nocciole, melanzane, zucchine, patate	1700L	Filetto di Branzino Selvatico Zucca, baby patate, pomodorini, olive	2400L
Filetto di Pollo Baby patate croccanti, salsa ai funghi	1300L	Filetto di Salmone Riso nero, verdure	2400L
Filetto di Manzo Puré di carote e arancia con zenzero, patate viola	2100L	Filetto di Orata Asparagi, pomodorini, mandorle, crema di sedano	1800L
Ribeye Accompagnata con funghi, baby patate e asparagi	10.000L/KG	Picanha Wagyu Australiana Accompagnata con funghi, baby patate e asparagi	11.000L/KG

PIATTI TRADIZIONALI

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

DOLCI

Brownie	600L	Tiramisù	600L
Cheesecake ai Frutti di Bosco	600L	Torta Raffaello	600L