

## MENU

### Antipastat / Appetizers

Tartar Fileto viçi, mustardë Dijon, perime turshi  
*Veal tartar, Dijon mustard, pickles vegetables*

Palcë kockë, salcë kimchi, erëza të freskëta  
*Wood-fired bone marrow, kimchi sauce, fresh herbs*

Tataki viçi, salcë soje pikante  
*Veal tataki, spicy soy sauce*

Karpaçio viçi, gjethe miks, pudër tartufi  
*Veal Carpaccio, mixed greens, truffle powder*

### Antipasta Deti / From the Sea

Tartar Toni, avocado, susam, aromë tartufi  
*Tuna Tartare, avocado, sesame, truffle aroma*

Gaforre, cus-cus, perime, xhinxher, yuzu  
*Crab, cus-cus, vegetables, ginger, yuzu*

Tartar iriqi pikant me haviar "Avruga"  
*Sea urchin tartare with "Avruga" caviar*

Karpacio peshk dite, lule bari, lime  
*Fish of the Day carpaccio, chives, lime*

Peru Ceviche, xhinxher, koriander, chili, limon  
*Peruvian Ceviche, ginger, coriander, chili, lemon*

## **Vegjetarianet / Vegetarian**

(Pjekja në furrë JOSPER / Roasted in JOSPER oven)

Patate e ëmbël, djathë, ullinj, domate  
*Roasted sweet potato, cheese, olives, tomatoes*

Patëllxhan i pjekur, djathë dhie, vaj aromatic  
*Roasted eggplant, goat cheese, aromatic olive oil*

Lulelakër e pjekur, salcë curry  
*Roasted Cauliflower Steaks, curry sauce*

## **Tribe Dips**

(me pite të pjekura / with grilled pita breads)

Guakamole  
*Guacamole*

Humus me taxini  
*Home-made hummus*

Avokado Tzatziki  
*Avocado Tzatziki Home-made*

## **Fine Dining**

Ton tataki me havjar “Avruga”  
*Tuna tataki with “Avruga” caviar*

Kobe karpacio, mayo tartufi  
*Kobe beef carpaccio, truffle mayo*

Wagyu steak tartar  
Wagyu beef tartare

Foie gras, kek ginger, recel fiku  
*Foie gras, ginger cake, fig jam*

## **Sallatat / Salads**

Mocarela bualli, domate qershizë, borzilok  
*Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil*

Fileto viçi, spinaq, panxhar, djathë deleje  
*Veal fillet, spinach, beets, white sheep cheese*

Sallate toni, avocado, lola e kuqe  
*Tuna salad, avocado, lollo rosso lettuce*

Sallatë jeshile, misër, avokado, parmigiano, lime  
*Green salad, corn, avocado, parmigiano, lime*

Sallate pate, mango, gjethe miks, fileto portokalli  
*Duck salad, mango, mixed green leaves, orange fillet*

## **Te Shpejta / Snacks**

Burger klasik  
*Classic burger*

Brinjë  
*Spare ribs Ibérico*

Oktapod çomlek  
*Octopus stew*

Molusqe sauté, gjalpë hudhre, verë e bardhë  
*Sautéed Clams, garlic butter, white wine*

## **PASTA**

Papardele me skampi, domate konfi, spinaq  
Pappardelle with scampi, tomatoes confit, spinach

Jufka ragu me faqe viçi

## **NGA DETI / FROM THE SEA**

*(Pjekja në furrë JOSPER / Roasted in JOSPER oven)*

Karkaleca Jumbo  
Jumbo Shrimps

Aragoste  
Lobster

Skampi  
*Scampi*

*Karkalec Viole*  
*Carabineros Shrimps*

Këmbë gaforreje mbretërore nga Alaska  
*Alaskan King Crab legs*

*Peshk dite*  
*Fish of the day*

## **GARNITURA / SIDE DISHES**

Patate kërce  
*Crispy potatoes*

Lakra Brukseli  
*Brussels sprouts*

Kërpudha  
*Mushrooms*

Pure patatesh  
*Potato puree*

Spinaq  
*Spinach*  
Shparguj  
*Asparagus*

## **SALCAT / SAUCES**

Salcë me mustardë  
*Mustard sauce*

Salcë tartufi  
*Truffle sauce*

Salcë me piper kokërr  
*Peppercorn sauce*

Salce Chimichurri  
*Chimichurri sauce*

Salcë barbekyje  
*BBQ sauce*

## **MISHRAT & TË REGJURAT / MEATS & DRY-AGED**

Gjoks pate  
*Duck breast*

Rib Eye  
*Rib eye steak*

Picanha  
*Picanha beef steak*

Tomahawk  
*Tomahawk steak*

Fiorentina  
*Bistecca alla Fiorentina*

Brinje Qingji  
*Carré of Lamb*

Wagyu

*Wagyu steak*

Black Angus  
*Black Angus steak*

Kobe  
*Kobe filet*

### **Ëmbelsirat/ Desserts**

Ekmek kadaif  
*Akullore pistacio, mafishe, krem cokollate e bardhe*

Biskotë, çokollatë e bardhë, akullore  
*Biscuit, white chocolate, ice-cream*

Krem karamel me vanilje  
*Vanilla crème caramel*

Sufle çokollate, akullore  
*Chocolate soufflé, ice-cream*

Baked Alaska, sorbeto lime  
*Baked Alaska, lime sorbet*

*Red velved, fruta pylli*  
*Red Velvet, forest fruits*

*Sorbe & Akullore*

## **Tapas**

Tartar viçi  
*Veal tartar*

Gazpacho domate & kastravec  
Tomato / Cucumber Gazpacho

Bao mish & karkalec  
*Meat Bao buns Shrimp Bao Buns*

Takos me mish  
*Ibérico tacos*

Takos vegjetariane  
*Vageterian tacos*

Proshutë Jamón Ibérico  
*Jamón Ibérico ham*

Plateau djathrash  
*Cheese plateau*

Plateau sallamrash  
*Cold Cuts plateau*

## **Caviar**

Caviar Beluga 50gr

Caviar Avruga 100gr

Caviar Osetra 50gr

Filozofia jonë e ushqimit i ka rrënjët e saj në karakteristikat e shijes dhe elementeve të lashta të përpunimit. Ne i kushtojmë një rëndësi maniakale cilësisë së lëndës së parë nga toka dhe deti, prodhimeve organike të territorit, ndërsa përpiqemi të paraqesim edhe cilësinë ushqimore më të lartë nga të katër anët e botës.

Tek TRIBE, ne ndërthurim teknikat tradicionale me prodhimet më të mira të sezonit në tregun shqiptar e ndërkombëtar. Mishi më i mire regjet këtu dhe shërbehet i gatuar thjesht dhe plot dashuri, në mënyrë që karakteri i rajonit të prejardhjes të shfaqet sa më bindshëm në shije, aromë dhe pamje. Regjia e mishit dhe peshkut kryhet sipas standardit dry aged të ruajtjes për një periudhë të caktuar kohore në një dhomë të ndërtuar enkas për këtë proces.

Brenda asaj që përfaqëson mënyra jonë e të bërit gastronomi, peshku ton dry aged, ostriket dhe guackat e ndryshme, arragostat, gaforret mbretërore nga Alaska, apo edhe havjaret Beluga e Osetra nga më të mirat në planet do të ofrohen me freski dhe imagjinatë.

TRIBE angazhohet vazhdimisht në mbështje të prodhuesve shqiptarë të ushqimit dhe pijeve, duke shpalosur pasurinë, cilësinë dhe vlerat e vendit tonë. Përveç lëndëve të para ushqimore që vijnë tek ne nga Vermoshi deri në Konispol, vera shqiptare zë një vend të rëndësishëm midis 200 etiketave të verës në kantinën tonë.

Për ne ka rëndësi që secili nga ju të shijojë një përvojë gjithëpërfshirëse në TRIBE.

“ There is no sincere LOVE, then the love of FOOD”

“ Nuk ka dashuri me te sinqerte sesa dashuria per USHQIMIN”

EXECUTIVE CHEF  
JULI ZGURO