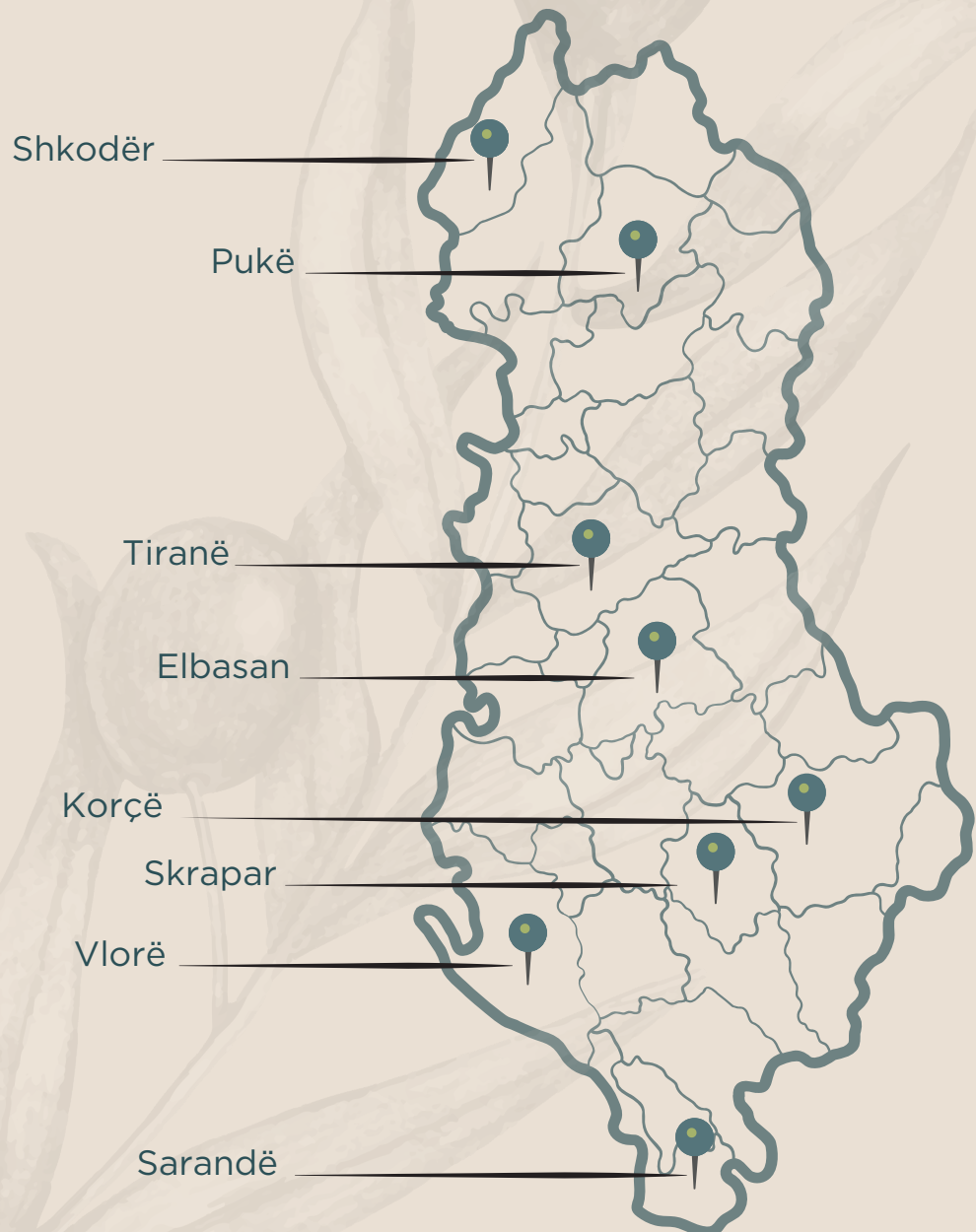


OUR STORY

Welcome to Terra, where Albanian heritage and Mediterranean beauty converge. Chef Abi and team reflect Albania's fertile lands and coastlines, featuring dishes crafted from locally sourced ingredients by trusted farmers and artisans who bring the essence of wild herbs, native cheeses, and olive oils.

Mirësevini tek Terra, ku trashëgimia shqiptare dhe bukuria mesdhetare bashkohen.

Chef Abi dhe ekipi pasqyrojnë tokat pjellore dhe brigjet e Shqipërisë, me gatime të përgatitura nga përbërës vendas të siguruar nga fermerë dhe artizanë të besuar, që sjellin esencën e barishteve të egra, djathrave vendas dhe vajit të ullirit.



MARRIOTT
BONVOY



CHEF ABI'S SIGNATURE MENU

5250 ALL

BURRATA

Sautéed wild mushrooms, champignon mushroom cream, crispy bread

ARTISANAL LINGUINE

Sourdough starter, mushroom, roasted beef prosciutto, olive dust

SARANDA TUNA STEAK

Tomato, anchovies, olives, capers

"SUTLIAJ" BAKED RICE PUDING

Cinnamon powder, apple paste, sugar rose petals



MARRIOTT
BONVOY



SIGNATURE COCKTAILS

CATALYST Plantation rum, cherry wine, strawberry, condensed milk, cream cheese, vanilla extract, citrus juice	1200
TERRA SMASH Beefeater 24 gin, limoncello, galliano, passoã, passion fruit, fresh lemon juice	1400
VELVET BLOOM Hibiscus infused Tito's vodka, apricot brandy, rose cordial, fresh lemon juice, creole bitters, milk punch	1150
NORMANDY NOCTURNE Calvados, drambuie liqueur, chocolate bitters, smoked coffee	1100
OUR PISCO SOUR Pisco, St. Germain, italicus, fresh lemon juice	1450
HONEYMOON Bulleit bourbon whiskey, honey & lavender cheesecake, chocolate bitters	1250
WILD HONEY Jack Daniel's Honey whiskey infused with lemongrass, fresh lemon juice, ginger cordial	1550
VIOLET Patrón Añejo tequila, chambord, blueberry & lavender, lime, creole bitters, milk punch	1700

DRAUGHT BEER

Korça , Albania 330 ml	350
Menebrea , Italy 330 ml	500
Menebrea , Italy 400 ml	600

BEER 330ml

Korça , Albania	400
Peroni , Italy	550
Heineken , Netherlands	500
Birra e gjyshit IPA , Albania	900
Leffe brune , Belgium	750
Paulaner weissbier , Germany	800
Bavaria non alcoholic , Netherland	500
Corona , Mexico	600
Budweiser , Czech Republic	550

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

All prices are in Albanian Lek, All Prices include 20% VAT.

Service Charge of 10% will grace the total bill.



A NEW ERA OF BOLD, SOPHISTICATED NON-ALCOHOLIC CREATIONS

SPIRIT-FREE COCKTAILS

DARK & STORMY Rum, lime, ginger beer	700
NEGRONI Gin, aperitif, limoncello	700
AMARETTO SOUR Amaretto, rose syrup, lemon	700
GIN FIZZ Gin, lemon, levander, blueberries	700
ESPRESSO MARTINI Rum, coffee liqueur, decaf espresso, vanilla extract	700

0% ALCOHOL SPIRITS

GORDONS GIN	450
MOMMOS GIN	450
MOMMOS RUM	450
MOMMOS APERITIF	450
MOMMOS LIMONCELLO	450
MOMMOS AMARETTO	450
MOMMOS COFFEE	450

0% WINES

LUSSORY RED Merlot	750
LUSSORY WHITE Chardonnay	750
LUSSORY SPARKLING Airén	750

MINERAL WATER

Qafshatama mineral water 500ml sparkling/still	290
Qafshatama mineral water 750ml sparkling/still	350
Aqua panna 750ml	750
Aqua panna 250ml	275
San pellegrino 750ml	750
San pellegrino 250ml	275

SOFT DRINKS

Rose lemonade	800
Thomas Henry	600
Fever Tree Mediterranean	450



If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

All prices are in Albanian Lek, All Prices include 20% VAT.

Service Charge of 10% will grace the total bill.

COLD APPETIZERS

DIPS & PITA Hummus, tzatziki, muhammara	950
BEETROOT TARTARE Goat cheese, caramelized walnuts, smoked apple purée	850
BURRATA Pan seared wild mushrooms, champignon mushroom cream, toasted artisan bread	1550
LIVER PÂTÉ Housemade plum preserve, pine nuts, pistachio, crispy brioche, grape raki	950
BEEF TARTARE Beef tenderloin, mustard, pickled cucumber, capers, red onion	1650
VITELLO TONNATO Veal striploin, tuna sauce, capers	2200
CHARCUTERIE BOARD Selection of cheese, cold cuts	3300

HOT APPETIZERS

CRISPY CALAMARI Spicy sauce, dehydrated citrus, fermented lemon	1350
RED VELVET PRAWNS Black garlic aioli, orange preserve	2400
GRILLED OCTOPUS Black olive emulsion, capers, chili pepper, prawn oil, orange zest	1900
FRIED FETA CHEESE Tempura crusted feta, chili honey	800
BAKED CAMEMBERT Artisanal flatbread, winter squash marmalade, spiced honey	950
LAMB LOLLIPOP Slow braised lamb shoulder, toasted brioche, rich lamb jus, pastrami spice blend	1450

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

All prices are in Albanian Lek, All Prices include 20% VAT.

Service Charge of 10% will grace the total bill.



TASTE OF ALBANIA

A celebration of Albania's rich culinary heritage, comforting warmth and rustic charm through refined traditional dishes. From slow cooked classics to vibrant pickles and artisanal cheeses, here you will find the soul of Albanian home cooking and the diverse flavors found across the country's regions. It's a cultural tapestry woven around the Albanian sofra, where tradition, hospitality, and flavor come together.

3300

PICKLED VEGETABLES IN BEETROOT BRINE

MARINATED OLIVES

BAKED CHEESE, WALNUTS, HONEY

TRADITIONAL BEEF FËRGESË

TAVË KOSI

PLLAQI BEANS, SUXHUK SAUSAGE

SOUP

PUMPKIN VELOUTÉ

Mix seafood

850

SOUP OF THE DAY

700

SALADS

ARUGULA

White beans, pomegranate, olive dust, aged cheese crumble, capers, sundried tomato

1150

PRAWN AND AVOCADO

Mixed leaves, citrus, apple, candied ginger, pickled cucumber, chili dressing

1550

BABY SPINACH

Avocado, chickpea, dried cornelian cherry, beetroot, honey dressing

1000

NIÇOISE SALAD

Fresh tuna, lettuce, green beans, baby potatoes, shallots, cherry tomatoes, vinaigrette, mustard, boiled egg

1350

SMOKED DUCK BREAST

Mixed greens, citrus segments, caramelized hazelnuts, pomegranate gastrique

1600

RISOTTO

MEDITERRANEAN

Beef fillet, smoked scamorza, beef jus

1750

SEAFOOD

Octopus, prawns, mussels, spring onion

2100

ARTICHOKE

Hazelnut butter, topinambur purée, crispy artichoke, porcini dust

1350



If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

All prices are in Albanian Lek, All Prices include 20% VAT.

Service Charge of 10% will grace the total bill.

PASTA

ARTISANAL LINGUINE Artisan sourdough, wild mushrooms, crispy beef prosciutto, olive dust	1700
LINGUINE Prawns, garlic, chili flakes, parsley, spiced prawn oil	2100
PACHERI Tomato sauce, ginger, monk fish, asparagus, scamorza cream	1400
RAVIOLI Stracciatella, smoked eggplant, winter pumpkin pure, pumpkin seeds	1400
RIGATONI Rustic tomato sauce, stracciatella, basil oil	1200
RAVIOLI Ricotta, spinach, pear, gorgonzola sauce	1050
FETTUCINE CARBONARA Guanciale, pecorino romano, egg yolk, cured egg dust	1450
*All our pastas are house made	
*Gluten free pasta upon request	

MAIN COURSE

RED MULLET Fermented peppers, cured sausage, butter, lentil, thyme, sun dried tomato	2500
SARANDA TUNA STEAK Tomato, anchovies, olives, capers	2100
SALMON Celeriac purée, asparagus, citrus beurre blanc	2150
SEABASS Brioche crust, tomato coulis, sautéed spinach	1750
CHICKEN BREAST Potato emulsion, charred leek, mushroom duxelles, toasted hazelnuts	1600
ROASTED CAULIFLOWER Pistachio & tahini foam, brandy, chimichurri, potato crumble, mandarin mousseline	1200
CONFIT DUCK LEG Brown rice, spiced pear cream, pickled pumpkin	1800
VEAL MILANESE Herbs butter, mixed leaves, pickled cucumber, lemon zest	2400
SHORT RIBS Polenta, porcini mushroom	2600

GRILL

(per 100 grams)

PICANHA		1400
BLACK ANGUS GRAIN FED RIB EYE		2450
BLACK ANGUS GRASS FED TOMAHAWK	Ask the team for today's weight	1350
FILET MIGNON		1550
LAMB CUTLETS FRENCHED		1450

**Sauce □ Mustard cream, Pepper sherry Jus, Red wine reduction, Mushroom sauce, Béarnaise sauce

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

All prices are in Albanian Lek, All Prices include 20% VAT.

Service Charge of 10% will grace the total bill.



SIDE DISHES

CREAMED BABY SPINACH Crème fraiche, gorgonzola	750
BROCCOLI Lemon, almond flakes	700
SAUTEED MUSHROOMS Braised in white wine, chili powder, lime zest	680
MASHED POTOATOES Beef jus	580
GRILLED VEGETABLES Zucchini, eggplant, peppers, asparagus, mushrooms	1250

PIZZA

MARGHERITA Tomato sauce, mozzarella, oregano	1200
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomato sauce, mozzarella, artichokes, ham, mushrooms, black olives	1350
DIAVOLA Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, spicy salami, chili flakes	1300
QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, gorgonzola, parmesan, fontina, olive oil, oregano	1250
RUSTIC Tomato sauce, suxhuk, peppers, cream reduction, mozzarella	1250



If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

All prices are in Albanian Lek, All Prices include 20% VAT.

Service Charge of 10% will grace the total bill.

KOKTEJLE SIGNATURE

CATALYST Plantation rum, verë qershie, luleshtrydhe, qumësht i kondensuar, krem djathi, ekstrakt vanilje, lëng agrumesh	1200
TERRA SMASH Beefeater 24 gin, limoncello, galliano, passoã, frut pasioni, lëng limoni i freskët	1400
VELVET BLOOM Tito's vodka me hibiskus, brandy kajsie, kordial trëndafili, lëng limoni, kreol bitter, milk punch	1150
NORMANDY NOCTURNE Calvados whisky, drambuie liker, bitter çokollate, kafe e tymosur	1100
PISCO SOUR Pisco, St. Germain, italicus, lëng limoni	1450
HONEYMOON Bulleit bourbon whiskey, cheesecake me mjaltë dhe livando, bitter çokollate	1250
WILD HONEY Jack Daniel's Honey whiskey me lemongrass, lëng limoni, kordial xhenxhefil	1550
VIOLET Patrón Añejo tequila, chambord, boronicë dhe livando, lime, kreol bitter, milk punch	1700

BIRRË NË KRIKO

Korça , Shqipëri 330 ml	350
Menebrea , Itali 330 ml	500
Menebrea , Itali 400 ml	600

BIRRË 330 ml

Korça , Shqipëri	400
Peroni , Itali	550
Heineken , Hollandë	500
Birra e gjyshit IPA , Shqipëri	900
Leffe brune , Belgjikë	750
Paulaner weissbier , Gjermani	800
Bavaria jo alkoolike , Hollandë	500
Corona , Meksikë	600
Budweiser , Republika Çeke	550

If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

All prices are in Albanian Lek, All Prices include 20% VAT.

Service Charge of 10% will grace the total bill.



NJË EPOKË E RE TË KRITIMEVE JOALKOLIKE TË SOFISTIKUARA

KOKTEJE PA ALKOOL

DARK & STORMY Rum, lime, birra me xhinxher	700
NEGRONI Gin, aperitif, limoncello	700
AMARETTO SOUR Amaretto, shurup trëndafiili, limon	700
GIN FIZZ Gin, limon, levander, boronicë	700
ESPRESSO MARTINI Rum, liker kafe, espresso dekafe, ekstrakt vanilje	700

0% SPIRITS PA ALKOOL

GORDONS GIN	450
MOMMOS GIN	450
MOMMOS RUM	450
MOMMOS APERITIF	450
MOMMOS LIMONCELLO	450
MOMMOS AMARETTO	450
MOMMOS COFFEE	450

VERA 0%

LUSSORY E KUQE Merlot	750
LUSSORY E BARDHË Chardonnay	750
LUSSORY SPARKLING Airén	750

UTË MINERAL

Qafshatama mineral water 500ml sparkling/still	290
Qafshatama mineral water 750ml sparkling/still	350
Aqua panna 750ml	750
Aqua panna 250ml	275
San pellegrino 750ml	750
San pellegrino 250ml	275

PIJË TË LEHTA

Rose lemonade	800
Thomas Henry	600
Fever Tree Mediterranean	450



If you have any concerns regarding food allergies, please alert your server prior to ordering.

All prices are in Albanian Lek, All Prices include 20% VAT.

Service Charge of 10% will grace the total bill.

ANTIPASTA TË FTOHTA

SHOQËRUESE DHE PITE Humus, tzatziki, muhamara	950
TARTAR PANXHARI Djathë dhie, arra të karamelizuara, pure molle e tymosur	850
BURRATA Kërpudha të egra të tiganisura, krem kërpudhe shampinjon, bukë e thekur	1550
PATE MËLCIE Reçel kumbulle, stika pishe, fistik, bukë krokante, raki rrushi	950
TARTAR VIÇI Fileto viçi, mustardë, kastravec turshi, kaperi, reçel qepe, vezë e tharë, parmesan krokant	1650
VITELLO TONNATO Fileto viçi, salcë ton, kaperi	2200
PJATË CHARCUTERIE Përzgjedhje djathërash, prerje të ftohta	3300

ANTIPASTA TË NGROHTA

KALLAMARË KROKANTË Salcë pikante, agrume të dehidratuara, limon i fermentuar	1350
KARKALEC RED VELVET Aioli hudhre të zezë, gliko portokalli	2400
OKTAPOD SKARE Emulsion ulliri të zi, kaperi, spec djegës, vaj karkaleci, lëkurë portokalli	1900
DJATHË FETA I SKUQUR Brumë tempura, mjaltë pikant	800
DJATHË CAMEMBERT I PJEKUR Pite, marmelatë kungulli dimri, mjaltë me erëza	950
LAMB LOLLIPOP Shpatull qengji, briosh i tostuar, salcë qengji, erëza pastrami	1450

Nëse keni shqetësime në lidhje me alergjitë ushqimore, ju lutemi njoftoni kamerierin tuaj para se të porosisni.
Të gjitha çmimet janë në Lekë Shqiptare, të gjitha çmimet përfshijnë 20% TVSH.
Tarifë shërbimi prej 10% do të shtohet në totalin e faturës.



SHITA E SHQIPËRISË

Një festim i trashëgimisë së pasur kulinare shqiptare, ngrohtësisë dhe hijeshisë rustike përmes gatimeve tradicionale të rafinuara. Nga recetat klasike të gatuar ngadalë te turshitë plot ngjyra dhe djathrat artizanalë, këtu do të gjeni shpirtin e gatimit shtëpiak shqiptar dhe shijet e larmishme që gjenden nëpër rajonet e vendit. Një mozaik kulturor i endur rreth sofrës shqiptare, ku tradita, mikpritja dhe shija bashkohen.

3300

SALLATË MË TURSHI NË LËNG PANXHARI

ULLINJ TË MARINUAR

DJATH I BARDHË I PJEKUR ME MJALTË DHE ARRA

FËRGESE ME MISH VICI,

TAVË KOSI

FASULE PLLAQI ME SUXHUK

GLIKO

SUPË

KUNGULL DIMËROR

Përzierje e frutave të detit

850

SUPA E DITËS

700

SALLATA

RUKOLA

Fasule të bardha, shegë, pluhur ulliri, thërrime djathi, kaperi, domate e thatë

1150

KARKALEC DHE AVOKADO

Gjethe të përziera, agrume, mollë, xhinxher i karamelizuar, kastravec i marinuar, salcë me spec djegës

1550

GJETHE SPINAQI

Avokado e pjekur, qiqra, thana të thara, rrepë e kuqe, veshje mjalti

1000

SALLATË NIÇOISE

Ton i freskët, gjethe romaine, bishtaja, patate të vogla, qepë të njoma, domate qershi, vezë e zier

1350

GJOKS ROSE I TYMOSUR

Gjethe të përziera, segmente agrumesh, lajthi e karamelizuar, reduksion shege

1600

RIZOTO

MESDHETARE

Fileto viçi, scamorza e tymosur, salcë mishi viçi

1750

FRUTA DETI

Oktapod, karkalec, midhje, qepë e njomë

2100

KARÇOF

Gjalpë lajthie, krem topinambur, karcof korkant, pluhur porçini

1350



Nëse keni shqetësime në lidhje me alergjitë ushqimore, ju lutemi njoftoni kamerierin tuaj para se të porosisni.
Të gjitha çmimet janë në Lekë Shqiptare, të gjitha çmimet përfshijnë 20% TVSH.
Tarifë shërbimi prej 10% do të shtohet në totalin e faturës.

PASTA

LINGUINE ARTIZANALE Brumë i thartë natyral, kërpudha të egra , proshutë viçi krokante, pluhur ulliri	1700
LINGUINE Karkaleca, hudhër, spec djegës, majdanoz, vaj i aromatizuar me karkaleca	2100
PACHERI Domate, xhinxher, peshkatrice, asparag, krem djathi scamorza	1400
RAVIOLI Djathë stracciatella, patëllxhan i tymosur, krem kungulli dimëror, fara kungulli	1400
RIGATONI Salcë domate rustike, stracciatella, vaj borziloku	1200
RAVIOLI Rikota, spinaq, dardhë, salcë gorgonzola	1050
FETTUCINE CARBONARA Guanciale, djathë pecorino romano, të verdha veze, pluhur veze e tharë	1450
* Të gjitha pastat tona përgatiten në shtëpi	
* Pasta pa gluten sipas kërkesës	

PJATA KRYESORE

FILETO RUFJO Specat të fermentuar, suxhuk, gjalpë, thjerrëza, timo, domate e thatë	2500
SARANDA FILETO TONI Domate, açuge, ullinj, kaperi	2100
SALMON Krem rrënje selinoje, asparag, reduksion qitro dhe gjalpë	2150
FILETO LEVREKU Brioche i thekur, coulis, spinaq i tiganisur	1750
GJOKS PULE Emulsion patate, presh i pjekur, duksel kërpudhe, lajthi e pjekur	1600
LULELAKËR E PJEKUR Shkumë fistiku dhe tahini, brandy, chimichurri, thërrime patate, mousseline mandarine	1200
KOFSHË ROSE E KONFITUAR Oriz integral, krem dardhë e aromatizuar, turshi kungulli	1800
MILANEZE VIÇI Kondrafileto viçi, gjalpë me erëza, gjethe miks, kastravec turshi, zest limoni	2400
BRINJË VIÇI Polenta, porçini	2600

SKARË

(për 100 gramë)

PICANJA	1400
RIB EYE BLACK ANGUS I USHQYER ME DRITHËRA	2450
TOMAHAWK BLACK ANGUS I USHQYER ME BAR	1350
FILETO MIGNON	1550
BRINJE QINGJI PRERJE FRANCEZE	1450

**Salca - Krem mustarde, Lëng piper i zi me verë sherry, Reduktim me verë të kuqe, Salcë kërpudhash, Salcë béarnaise

Nëse keni shqetësime në lidhje me alergjitë ushqimore, ju lutemi njoftoni kamerierin tuaj para se të porosisni.

Të gjitha çmimet janë në Lekë Shqiptare, të gjitha çmimet përfshijnë 20% TVSH.

Tarifë shërbimi prej 10% do të shtohet në totalin e faturës.



SHOQËRUESE

SPINAQ ME GORGONZOLA

Krem qumështi

650

BROKOLI

Limon, feta bajame

700

KËRPUDHA TË TIGANISURA

Verë e bardhë, pluhur speci djegës, lëkurë lime

680

PURE PATATE

Salcë mishi viçi

580

PERIME TË PJEKURA NË SKARË

Kungull, patëllxhan, spec, asparagus, kërpudha

1250

PIZZA

MARGHERITA

Salcë domatesh, mozzarella, rigon

1200

PROSHUTË DHE KËRPUDHA

Salcë domatesh, mozzarella, argjinare, proshutë, kërpudha, ullinj të zinj

1350

DIAVOLA

Salcë domatesh, mozzarella, pepperoni, spec djegës

1300

KATËR DJATHËRAT

Mozzarella, gorgonzola, parmezan, fontina, vaj ulliri, rigon

1250

RUSTIKE

Salcë domatesh, suxhuk, spec, reduktim kremi, mozzarella

1250



Nëse keni shqetësime në lidhje me alergjitë ushqimore, ju lutemi njoftoni kamerierin tuaj para se të porosisni.

Të gjitha çmimet janë në Lekë Shqiptare, të gjitha çmimet përfshijnë 20% TVSH.

Tarifë shërbimi prej 10% do të shtohet në totalin e faturës.