



MANDARINE RESTAURANT BY MARINA BAY

Fine Dining, Seafood / Est'18

Mandarine Restaurant është produkt i një dashurie pasionante e plot trille ndërmjet kulinarisë dhe lëndës së parë.

Lënda e parë është ashtu siç del nga deti — perfekte në paperfektshmërinë e vetë, e pacënuar në origjinalitetin e saj.

Nga rrjeta e peshkatarit në pjatat tuaja, abinuar vetëm me vajin e ullirit ekstra të virgjër të bregdetit tonë, me limonin e freskët të kodrave të jugut, udhëtojmë së bashku me ne, në të mirën e gastronomisë origjinale mesdhetare.

Në këtë rrugëtim në Mandarine momentet do të kthehen në kujtime, kujtimet në përvojë unike e përvoja unike në kualitet të jetës suaj, të cilin jemi të lumtur që po e ndajmë së bashku!
Duke ju falenderuar që na keni zgjedhur ne jemi gati...



Mandarine Restaurant is the product of a passionate and whimsical love affair between culinary art and raw ingredients.

Our ingredients are just as they come from the sea — perfect in their imperfection, untouched in their originality.

From the fisherman's net to your plate, prepared only with extra virgin olive oil from our coastline and fresh lemons from the southern hills, we invite you to journey with us into the best of authentic Mediterranean gastronomy.

In this journey at Mandarine, moments will turn into memories, memories into unique experiences, and those experiences into a quality of life that we are happy to share with you!

Thank you for choosing us — we are ready...



MARITIM

MARINA BAY RESORT & CASINO
★★★★★



STARTER

homebread, olives, local cherry tomatoes, seasonal pickled vegetables
homemade ricotta, extra virgin olive oil
bukë e shtëpisë, ullinj, pomodorini të zonës, perime të stinës turshi,
gjizë e bërë vet & vaj ulliri extra i virgjër

VEGETABLE SOUP / SUPË PERIME

FISH SOUP / SUPË PESHKU

SALADS

HOME SALAD / SALLATË E SHTËPISË

tomato, cucumber, olive, onion, olive oil,
green pepper, white cheese /
domate, kastravec, ullinj, qepë, vaj ulliri,
spec jeshil, djathë i bardhë

BURRATA

mixed cherry tomatoes, basil, olive oil
pomodorini shumë ngjyrëshe, borzilok, vaj ulliri

MIX OF LEAVES & SHRIMPS / MIX GJETHESH & KARKALEC

mixed leaves, avocado, steamed shrimp, mustard dressing, sesame
mix gjethesh, avokado, karkalec në avull, dressing mustarde, susam

LOLLOROSA & BEETROOT / LOLOROSA & PANXHAR

homemade sause with peppers, lollorosa, beetroot, hazelnuts, lemon oil
ajkë qumështi me spec, lollorosa, panxhar, lajthi, vaj limoni

BOILED CABBAGE SALAD / SALLATË ME LAKRA TË ZIERA

green cabbage, white cabbage, red cabbage, lemon, olive oil, garlic
lakër jeshile, lakër e bardhë, lakër e kuqe, limon, vaj ulliri, hudhër

WHITE CHEESE / DJATH I BARDHË

extra virgin olive oil
vaj ulliri extra të virgjër

BYREKU I FTOHTË I LABËRISË ME “PRAKALIDHE”
LABERIA COLD PIE WITH “PRAKALIDHES”

local “prakalidhe”, spring onion, white cheese, lemon, olive oil
anchovies of choice
prakalidhe” të zonës, qepë e njomë, djathë i bardhë, limon, vaj ulliri
açuget me zgjedhje

RAW BAR

OYSTERS / OSTRIKE

VIOLA SHRIMPS / KARKALEC VIOLA

lime/oil dressing, lime zest, maldon salt, pepper
lime/vaj ulliri dressing, lëkurë lime, kripë maldon, piper

TIGER SHRIMPS / KARKALEC TIGER

lime/oil dressing, lime zest, maldon salt, pepper
lime/vaj ulliri dressing, lëkurë lime, kripë maldon, piper

SCAMPI / SKAMPI

lime /oil dressing, lime zest, maldon salt, pepper
lime/vaj ulliri dressing, lëkurë lime, kripë maldon, piper



CRUDO & COLD PLATE

SEABASS LEVREK

CARPACCIO

lime/oil dressing, sun-dried tomatoes, maldon salt, pepper
lime/vaj ulliri dressing, domate e thatë,
kripë maldon, piper

TARTARE

sun-dried tomato, lime, avocado cream
domate e thatë, lime, krem avokado

TUNA TON

TARTARE

oriental sauce, guacamole
salcë orientale, guacamole

MEDITERRANEAN TARTARE

flavored potato, sun-dried tomato, olive oil
patate e aromatizuar, domate e thatë, vaj ulliri

CARPACCIO

marinating is optional

1. oriental sauce, almonds, cepolino
 2. lime oil, maldon salt, cepolino
- marinimi është me zgjedhje
1. salcë orientale, bajame, cepolino
 2. vaj lime, kripë maldon, cepolino

TATAKI

ponzu, green onion, guacamole
ponzu, qepë e njomë, guacamole

VIOLA TARTARE

cepolino, maldon salt, lime
cepolino, kripë maldon, lime

SALMON TARTARE

crispy pie, ponzu, mayo spicy
petë krokante, ponzu, majonezë pikante

OKTAPOD CRUDO BAR

fennel, lime/olive oil dressing, orange
finok, lime/vaj ulliri dressing, portokall

MARINATED ANCHOVIES /AÇUGE TË MARINUARA

lime zest, lemon zest, garlic, olive oil
lëkurë lime, lëkurë limoni, hudhër, vaj ulliri



EDITION 24/25 NEW IN MANDARINE

ORZO WITH SEA FOOD / ORZO ME FRUTA DETI

orzo pasta cooked in a casserole with shrimp cream,
tomato sauce, sepie, calamari, shrimp, clams
makarona orzo të gatuar në tavë me krem karkaleci,
salcë domatesh, sepie, kallamar,
karkalec, vongole

SHRIMP & TOMATOES CASSEROLE / KARKALEC & DOMATE NË TAVË

fried tomato with white onion, baked shrimp,
white cheese, oregano
domate e fërguar me qepë të bardhë,
karkalec i pjekur, djathë i bardhë, rigon

FISH BALLS / QOQTE PESHKU

crispy fish balls, tomato sauce, stracciatella,
sun-dried tomatoes, mint
qofte të peshkut krokante, salcë domateje, stracciatella,
domate e thatë, mente

FISH FILLET OF THE DAY ALLA LIVORNESE / FILETO PESHKU I DITËS ALLA LIVORNESE

fish fillet of the day cooked with tomato sauce,
olives, capers, basil, garlic
fileto peshku i ditës i gatuar me salcë domateje,
ullinj, kaperi, borzilok, hudhër

OUR SPECIALITY

SEAFOOD IN JAPANESE GRILL
MIKS FRUTA DETI TË PJEKURA NË ZGARË JAPONEZE

HOT ANTIPASTA ANTIPASTAT E NGROHTA

OCTOPUS CASSEROLE / TAVË ME OKTAPOD

tomato sauce, peperoncino, parmigiano
salcë domateje, spec i kuq djegës, parmegano

FRIED SARDINE / SARDELE E SKUQUR

mayo pickle sauce, cepolino, paprika
salcë mayo & turshi, cepolino, paprika

GRILLED CALAMARI / KALLAMAR NË ZGARË

fresh green beans, baby potato, lemon oil, sage
bishtaja të freskëta, patate e vogël, vaj limoni, sherebel

FRIED CALAMARI / KALLAMAR I SKUQUR

lime, paprika, jalapeño
lime, piper i kuq, spec pikant

GRILLED SEPIA & PEPERONATA / SEPIE NË ZGARË & PEPERONATA

pepper tartare, pine nuts, white onion cream, crispy seaweed
tartarë specash, pinoli, krem qepë e bardhë, alga deti krokante

OCTOPUS COOKED ON A JAPANESE GRILL / OKTAPOD I GATUAR NË ZGARË JAPONEZE

fava bean purée, red onion, lemon oil dressing, capers
pure fave, qepë e kuqe, limon/vaj ulliri dressing, kaperi



PRIMI PJATË E PARË

FAGOTINI

octopus ragu

ragu oktapodi

MEDITERIANEAN PAKERI / PAKERI MESDHETARE

octopus ragu, kalamari, tomatoes, basil, crispy eggplant

ragu oktapodi, kallamar, pomodorini,

borzilok, patëllxhan krokant

CACIO E PEPE

tuna or viola

ton ose karkalec viola

PORCINI & FRESH TRUFFLE RISOTTO / RISOTTO ME PORCINI & TARTUF TË FRESKËT

PASTA WITH BOTARGA /

PASTA WITH BOTARGA (VEZË PESHKU)

SPAGHETTI POMODORI & STRACIATELLA

basil, parmesan

borzilok, parmigiano

TRUFFLE PASTA /

PASTA ME TARTUF

parmesan, black pepper, fresh truffle

parmigiano, pipër i zi, tartuf i freskët

“KRITHARIKI” WITH LOBSTER /

“KRITHARIKI” ME ARRAGOSTA

tomato sauce, shrimp sauce, pomodorini, parsley

salcë domateje, salcë karkaleci, pomodorini, majdanoz

OUR SPECIALITY

SPAGHETTI DEL CANTABRICO

katsobuchi, lime zest, rosemary-infused butter

katsobuchi, lekurë lime, gjalp i aromatizuar me rozmarinë

LINGUINE WITH VIOLA SHRIMPS & FRESH TRUFFLE

LINGUINE ME KARKALEC VIOLA & TARTUF

fressh truffle, parmesan, butter

tartuf i freskët, parmigiano, gjalp



TUNA ANATOMY

MË POSHTË JANË TË PREZANTUARA DISA NGA PJESËT E TONIT
KU CHEFI YNË ME ÇDO PJESE KA SJELLË NJË RECETË
E CILA FALË JUSH TANI DO MARRË JETË .

BELOW ARE PRESENTED SOME OF THE CUTS OF TUNA,
WHERE OUR CHEF HAS CREATED A RECIPE FOR EACH PIECE,
WHICH, THANKS TO YOU, WILL NOW COME TO LIFE.



OSSOBUCO TUNA ALL

grilled, marinated with Kimchi & BBQ sauce
e pjekur në zgarë, e marinuar me Kimchi & salcë BBQ



TUNA RIB-S ALL

grilled, marinated with Kimchi & BBQ sauce
e pjekur në zgarë, e marinuar me Kimchi & BBQ salcë



TUNA TOMAHAWK STEAK

grilled, flavored mashed potatoes,
marinated spinach with lemon zest
i pjekur në zgarë, pure patate e aromatizuar,
spinaq i marinuar me lëkurë limoni

KËTO PJESE JANË SHUMË TË LIMITUARA
KËSHTU QË DO JU LUTESHIM TË PYESNI SHËRBIMIN PËR TO.

THESE PARTS ARE VERY LIMITED
SO WE WOULD LIKE TO ASK THE SERVICE FOR THEM.





MAIN COURSE

SEA DET

DENTAL FILLET / FILETO DENTALI

grilled with a charcoal aroma,
served with seasonal vegetables
and lime oil
e pjekur në zgarë me aromë qymyri,
e shoqëruar me perimet sezonale
dhe vaj lime

SALMON TERYAKI

basmati rice, avocado
oriz pasmati, avokado

WHITE FISH FILLET / FILETO PESHKU I BARDHË

grilled white fish fillet,
accompanied by wild cabbage
from the Radhima area, lemon oil
fileto peshku i bardhë i pjekur në zgarë,
shoqëruar me lakrat e egra
të zonës së Radhimës, vaj limoni

EARTH TOKE

FILET MIGNON / FILETO MIGNON

spinach, smoked potato, meat bone sauce
spinaq, patate e tymosur, salcë e kockave të mishit

RIBEYE BLACK ANGUS

TOMAHAWK BLACK ANGUS

SIDE DISHES SHOQËRUESE

SAUTEED SPINACH / SPINAQ SOTE

MASHED PATATOES / PURE PATATE

WILD CABBAGE WITH CHEESE / LAKRA TË EGRA ME DJATH

FRIED PATATOES / PATATE TË SKUQURA

BABY PATATOES WITH SAGE / PATATE TË VOGLA ME SHEREBEL



FISH MARKET MENU

MENU EKSPOZITORI





Our chef recommends the appropriate cooking technique
to suit the unique quality of each Fish.
Our selection of whole fish are sold by the kilo at the market price.

Shefi ynë ju rekomandon përzgjedhjen e gatimit dhe
teknikave unike të secilit peshk që e kemi në ekspozitor .
Përzgjedhja e peshkut shitet me kilogram.

RAW / E PAPËRPUNUAR ®

thinly slice fish of your choice, unmarinated
prerje e hollë e peshkut , e pa marinuar

CRUDO ©

thinly slice fish of your choice, marinated with lemon oil, lime skin
prerje e hollë e peshkut , e marinuar me vaj limoni, lëkurë lime

GRILLED / ZGARË ©

cooked on grill with charcoal,
lemon oil served with potatoes and spinach
e gatuar në zgarë me aromën e qymyrit,
me vaj limoni shoqëruar me patate dhe spinaq

SALT CRUST / NË KRIPË ⑤

fish of your choice on the traditional Salt technique
përzgjedhja juaj e peshkut në metodën tradicionale (në kripë)

OVEN BAKED / NË FURRË ©

fish of your choice on oven with seasonal vegetables
përzgjedhja juaj e peshkut në furrë me perimet e stinës

WINE & LEMON / VERË & LIMON ⑥

fish of your choice on the traditional (wine and lemon)
përzgjedhja juaj e peshkut në metodën tradicionale (verë dhe limon)

ALLA LIVORNESE ①

fish of your choice, cooked
with tomato sauce, olive, capperi, pomodorini
përzgjedhja juaj e peshkut e gatuar
me salcën e domates, ullinj, kaperi, pomodorini



FISH MARKET PRICE

ÇMIMET E PESHKUT NË EKSPozITOR

© © © ① DENTEX / DENTAL

© © © ① SEABREAM / KOCE

© © © ① RED PORGY / FAGRI

® © ® © RED SCORPION FISH / SKORFIO

© © ① GROUPER FISH / RUFIO

© ® ① MONK FISH / PESHKATRICE

© © © © ① SEABASS / LEVREK

© © ® ① JOHN DORY FISH / KOVAÇ

© © ® LEMON SOLE - BRILL / GJUZË - ROMB

© © ① RED MULLET / BARBUN

© © LOBSTER / ARRAGOSTË - ASTICE

® © © © © SCAMPI EXTRA / SKAMPI EXTRA

® © © © © VIOLA SHRIMP / KARKALEC VIOLA

® © © © © TIGER SHRIMP / KARKALEC TIGËR

® OYSTERS / OSTRIKE

MANDARINE RESTAURANT
BY MARINA BAY

+355 69 604 1003

marinabay.al

Rr. Aleksandër Moisiu, Uji i Ftohtë, Vlorë

