



Drymades Inn

— RESTAURANT MENU —

Inspired by the Mediterranean

A Tradition of Flavour Since 2002

Inspired by the authentic flavors of the Mediterranean, our menu celebrates the finest fresh seafood, seasonal ingredients, handcrafted pasta, and dishes that reflect the essence of coastal living.



I frymëzuar nga shijet autentike të Mesdheut, menuja jonë feston ushqimet më të freskëta të detit, përbërësit sezonalë, pastat artizanale dhe gatimet që pasqyrojnë thelbin e jetës bregdetare.

🌿 SALADS / SALLATA 🌿

Chef Salad / Sallatë e Shefit 1200 ALL

Valerian lettuce, arugula, green apple, fresh mushrooms, shrimp, pumpkin seeds, strawberries, pomegranate, and citrus vinaigrette.

Sallatë valeriane, rukola, mollë jeshile, kërpudha të freskëta, karkaleca, fara kungulli, luleshtrydhe, shegë, dhe vinaigrette agrumesh.

Summer Salad / Sallatë Verore 1000 ALL

Mixed greens, quinoa, mango, avocado, and orange dressing.

Perime të përziera, quinoa, mango, avokado, dhe salcë portokalli.

Drymades Inn Salad / Sallatë Drymades Inn 1000 ALL

Baby spinach, beetroot, goat cheese, bresaola, and truffle dressing.

Baby spinaq, panxhar, djathë dhie, bresaola, dhe salcë tartufi.

Greek Salad / Sallatë Greke 1000 ALL

Tomatoes, cucumber, colorful peppers, olives, and white cheese.

Domate, kastravec, speci shumëngjyrësh, ullinj dhe djathë i bardhë.

🌿 SOUPS / SUPA 🌿

Fish Soup / Supë Peshku 800 ALL

Fresh fish, potatoes, carrots, and Mediterranean herbs.

Peshk i freskët, patate, karrota dhe barishte mesdhetare.

Cream of Seasonal Vegetables Soup / Supë Kremoze Perimesh Sezonale 700 ALL

🌿 COLD APPETIZERS / ANTIPASTA TË FTOHTA 🌿

Mixed Cold Antipasti / Antipastë e Përzier e Ftohtë 4000 ALL

Sea bass carpaccio, octopus, tiger prawn, scampi, and salmon gravlax.

Carpaccio levreku, oktapod, karkalec tigri, skampi dhe salmon gravlax.

Salmon Tartare / Tartar Salmoni 1500 ALL

Fresh salmon, avocado, mango, soy sauce, and seaweed.

Salmon i freskët, avokado, mango, salcë soje dhe algë deti.

Sea Bass Carpaccio / Carpaccio Levreku 1700 ALL

Fresh sea bass, citrus dressing, pomegranate, and strawberries.

Levrek i freskët, salcë agrumesh, shegë dhe luleshtrydhe.

Tuna Tataki / Ton Tataki 2000 ALL

Fresh tuna, soy sauce, sesame seeds, sriracha, and seaweed.

Ton i freskët, salcë soje, fara susami, sriracha dhe algë deti.

Mediterranean Octopus Salad / Sallatë Oktapodi Mesdhetare 1700 ALL

Octopus, celery, colorful peppers, fresh herbs, and lemon dressing.

Oktapod, selino, speci shumëngjyrësh, barishte të freskëta dhe salcë limoni.

Scampi Crudo / Skampi i Freskët 3000 ALL

Fresh scampi, citrus dressing, strawberries, and passion fruit.

Skampi i freskët, salcë agrumesh, luleshtrydhe dhe fruta pasioni.

Tiger Prawn Crudo / Karkaleca Tigri të Freskëta 2600 ALL

Tiger prawns, citrus dressing, pomegranate, and strawberries.

Karkaleca tigri, salcë agrumesh, shegë dhe luleshtrydhe.

Oysters / Goca Deti 4000 ALL / kg

Served with fresh lemon.

Të shoqëruara me limon të freskët.



Inspired by the Mediterranean
Rooted in Tradition
Crafted with Passion



A Tradition of Hospitality &
Mediterranean Flavours Since 2002





🌿 HOT APPETIZERS / ANTIPASTA TË NGROHTA 🌿

Grilled Seafood Antipasti / Antipastë Deti e Pjekur	5000 ALL
Octopus, cuttlefish, calamari, prawns, and seafood croquettes. <i>Oktapod, kallamar, kalamar, karkaleca, dhe krokëtë deti.</i>	
Grilled Octopus / Oktapod i Pjekur	1700 ALL
Served with seasonal vegetables and chickpea hummus. <i>I shërbyer me perime sezonale dhe humus qiqrash.</i>	
Grilled Prawns / Karkaleca të Pjekur	1700 ALL
Served with seasonal vegetables. <i>Të shoqëruara me perime sezonale.</i>	
Prawn Saganaki / Karkaleca Saganaki	1700 ALL
Tomato sauce, capers, white cheese, cherry tomatoes, grana cheese, and fresh thyme. <i>Salcë domatesh, kapari, djathë i bardhë, domate qershi, djathë grana dhe trumzë e freskët.</i>	
Tempura Prawns / Karkaleca Tempura	1500 ALL
Crispy panko prawns served with sweet chili sauce. <i>Karkaleca krokante me panko të shoqëruara me salcë djegëse të ëmbël.</i>	
Mixed Seafood Fritto / Fritto i Përzier Deti	1800 ALL
Calamari, cuttlefish, and crispy fried prawns. <i>Kallamar, sepje dhe karkaleca të skuqura krokante.</i>	

🌿 PASTA & RISOTTO / PASTA & RIZOTO 🌿

Drymades Inn Ravioli / Ravioli Drymades Inn	1300 ALL
Truffle sauce, fresh mushrooms, prawns, and pine nuts. <i>Salcë tartufi, kërpudha të freskëta, karkaleca dhe pishola.</i>	
Linguini with Seafood / Linguini me Fruta Deti	1200 ALL
Shrimp and Pumpkin Risotto / Rizoto me Karkaleca dhe Kungull	1200 ALL
Mushroom & Duck Ragù Risotto / Rizoto me Kërpudha & Ragù Kacerrri	1600 ALL
Fresh mushrooms, duck ragù, and truffle sauce. <i>Kërpudha të freskëta, ragù kacerrri dhe salcë tartufi.</i>	
Paccheri	1500 ALL
Fresh fish, pomodorini tomatoes, and pine nuts. <i>Peshk i freskët, domate pomodorini dhe pishola.</i>	
Orecchiette with Basil Pesto & Prawns / Orecchiette me Pesto Baziliku & Karkaleca	1300 ALL

🌿 DESSERTS / ËMBËLSIRA 🌿

<p>Tiramisu 600 ALL</p> <p>Mascarpone cream, savoiardi biscuits and coffee aroma. Krem mascarpone, biskota savoiardi dhe aromë kafeje.</p> 	<p>Cheesecake 600 ALL</p> <p>Cream cheese filling on a biscuit base, served with fruit coulis. Krem djathi mbi bazë biskote, i shoqëruar me coulis frutash.</p> 	<p>Dessert of the Day / Ëmbëlsira e Ditës 600 ALL</p> <p>A fresh daily selection prepared each day. Please ask your waiter for today's dessert. Një përgjdhje e freskët e përditshme. Ju lutem pyetni kamarierin për ëmbëlsirën e ditës.</p> 	<p>Seasonal Fruit Selection / Fruta Stine Sezonale 1000 ALL</p> <p>A selection of fresh seasonal fruits. Përgjdhje frutash të freskëta sezonale.</p> 
---	--	---	---

🌿 MAIN COURSES / PJATA KRYESORE 🌿

Grilled Salmon / Salmon i Pjekur	1700 ALL
Served with seasonal vegetable purée. <i>I shërbyer me pure perimesh sezonale.</i>	
Grilled Sea Bass / Levreku i Pjekur	1700 ALL
Served with summer vegetables. <i>I shërbyer me perime verore.</i>	
Beef Fillet / Fileto Viçi	2000 ALL
Served with demi-glace sauce and seasonal vegetable purée. <i>I shërbyer me salcë demi-glace dhe pure perimesh sezonale.</i>	

CATCH OF THE DAY / PËRZGJEDHJA E DITËS

(Price per kg / Çmimi për kg)

Spiny Lobster / Homar	17,000 ALL/kg
Dentex / Dentex	9,000 ALL/kg
Red Porgy / Pargo i Kuq	6,000 ALL/kg
Grouper / Kocë	6,000 ALL/kg
Scorpion Fish / Gof	6,000 ALL/kg
Red Mullet / Muli i Kuq	4,000 ALL/kg
Hake / Merluc	4,000 ALL/kg
Gilthead Bream / Oratë	7,000 ALL/kg
Sea Bass / Levreku	6,000 ALL/kg
Monkfish / Krap	5,000 ALL/kg
Sole Fish / Gjuhe	4,500 ALL/kg
Scampi / Skampi	10,000 ALL/kg
Violet Prawns / Karkaleca Vjollcë	10,000 ALL/kg
Tiger Prawns / Karkaleca Tigri	8,000 ALL/kg
Wild Calamari / Kallamari i Egër	5,000 ALL/kg
Cuttlefish / Sepje	5,000 ALL/kg

