



BIENVENUE AU RISTORANTE OLIVIA'S HILL

---

LA SAVEUR DE LA TRADITION ALBANAISE



CHAQUE RECETTE EST UN VÉRITABLE TRÉSOR, TRANSMIS DE  
GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION, PORTANT EN ELLE DES RÉCITS DE  
RÉUNIONS FAMILIALES, DE CÉLÉBRATIONS ET DES SIMPLES JOIES DE LA  
VIE QUOTIDIENNE.

LE RISTORANTE OLIVIA'S HILL EST BIEN PLUS QU'UN LIEU OÙ L'ON  
MANGE — C'EST UN LIEU DE RENCONTRE ET DE PARTAGE.  
NOUS CROYONS QUE LA CUISINE EST UN LANGAGE UNIVERSEL QUI UNIT  
LES GENS.

C'EST POURQUOI CHAQUE PLAT DE NOTRE MENU RACONTE SA PROPRE  
HISTOIRE, VOUS OFFRANT UNE FENÊTRE SUR LA CULTURE, LE PEUPLE ET  
LES TRADITIONS QUI RENDENT LA CUISINE ALBANAISE SI UNIQUE.



# M E N U

## S A L A D E S

SALADE GRECQUE

**500 LEKË**

SALADE VERTE

**450 LEKË**

---

## E N T R É E S

FROMAGE GRATINÉ

**500 LEKË**

FROMAGE KASHKAVAL

**600 LEKË**

## POIVRONS FARCIS

1000 LEKË



POIVRONS VERTS TENDRES, FARCIS AVEC SOIN D'UN MÉLANGE CRÉMEUX DE RICOTTA ET D'ÉPICES AROMATIQUES. CUITS DÉLICATEMENT AU FOUR POUR OBTENIR UNE SAVEUR FONDANTE EN BOUCHE. UN ANTIPASTI TRADITIONNEL DES BALKANS, RICHE EN GOÛT ET PARFAIT EN ENTRÉE OU EN ACCOMPAGNEMENT.

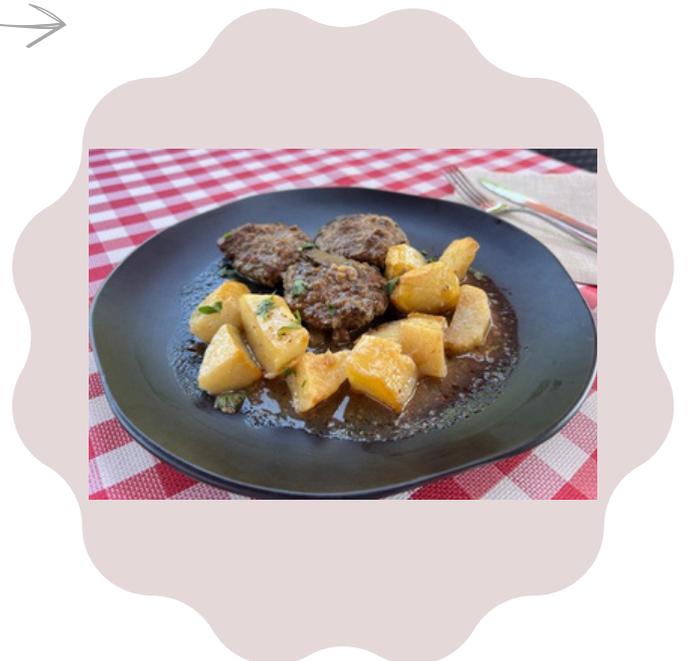
## BOULETTES MAISON AU FOUR

1200 LEKË



NOS BOULETTES ARTISANALES SONT PRÉPARÉES AVEC SOIN À PARTIR DES MEILLEURES PIÈCES DE VIANDE, MÉLANGÉES À DES HERBES FRAÎCHES ET DES ÉPICES TRADITIONNELLES. ELLES SONT LENTEMENT CUITES AU FOUR POUR PRÉSERVER LEURS JUS NATURELS ET LEUR SAVEUR AUTHENTIQUE.

CHAQUE BOUCHÉE OFFRE UN PARFAIT ÉQUILIBRE ENTRE TENDRETÉ ET CROUSTILLANT, APPORTANT À VOTRE TABLE UN GOÛT RICHE ET ENVELOPPANT QUI REPRÉSENTE PARFAITEMENT LA CUISINE TRADITIONNELLE ALBANAISE FAITE MAISON. SERVIES CHAUDES – UN VÉRITABLE CÂLIN VENU DE LA CUISINE D'ANTAN.



# RIZ AU FOUR

## IIOLEKË

LE TAVË ORIZI EST UN PLAT TRADITIONNEL ALBANAIS À BASE DE RIZ CUIT AU FOUR, PARTICULIÈREMENT CÉLÈBRE DANS LA VILLE HISTORIQUE D'ELBASAN, AU CŒUR DE L'ALBANIE. ELBASAN, CONNUE POUR SON RICHE PATRIMOINE CULTUREL ET SON ARCHITECTURE OTTOMANE, EST DEPUIS TOUJOURS UN CENTRE DE LA CUISINE TRADITIONNELLE, ET CE PLAT EN EST UN SYMBOLE D'HOSPITALITÉ ET DE CHALEUR FAMILIALE.

CE METS EST GÉNÉRALEMENT PRÉPARÉ AVEC UNE VIANDE TENDRE D'AGNEAU OU DE VEAU, CUISINÉE AVEC DU RIZ, DES OIGNONS, DES TOMATES ET DES ÉPICES AROMATIQUES, PUIS GRATINÉE AU FOUR JUSQU'À OBTENIR UNE BELLE COULEUR DORÉE ET UN PARFUM APPÉTISSANT.

LE TAVË ORIZI EST SOUVENT SERVI LORS DE RÉUNIONS FAMILIALES ET DE FÊTES, ILLUSTRANT L'IMPORTANCE PROFONDE DE LA NOURRITURE DANS LA CULTURE ALBANAISE.





## TERRINE DE VIANDE AU FOUR **1300 LEKË**

LE TAVË DHEU EST UN PLAT TRADITIONNEL ALBANAIS, RICHE EN SAVEURS ET ÉTROITEMENT LIÉ À LA VILLE DE TIRANA, LA CAPITALE DE L'ALBANIE. ANCRÉ DANS L'IDENTITÉ CULINAIRE DE LA RÉGION, CE PLAT EST PRÉPARÉ ET SERVI DANS UN PLAT EN TERRE CUITE (D'OÙ SON NOM – « TAVË DHEU »).

LES INGRÉDIENTS COMPRENNENT DE LA VIANDE HACHÉE DE VEAU OU D'AGNEAU, RISSOLÉE AVEC DE L'AIL, DES OIGNONS, DES TOMATES, DES ÉPICES AROMATIQUES ET PARFOIS DES POIVRONS, LE TOUT RECOUVERT DE FROMAGE BLANC ALBANAIS (SEMBLABLE À LA FETA) ET CUIT AU FOUR JUSQU'À OBTENIR UNE CROÛTE DORÉE ET UNE TEXTURE CRÉMEUSE.

LA TERRE CUITE CONSERVE ET CONCENTRE LES ARÔMES, OFFRANT AU PLAT UN GOÛT RUSTIQUE ET FAIT MAISON.

LE TAVË DHEU REFLÈTE L'INFLUENCE COMBINÉE DE LA CUISINE OTTOMANE ET MÉDITERRANÉENNE TYPIQUE DE TIRANA, ET EST L'UN DES PLATS LES PLUS APPRÉCIÉS, ÉVOQUANT CHALEUR FAMILIALE ET HOSPITALITÉ ALBANAISE.

# FLAN D'AGNEAU AU YAOURT CUIT AU FOUR **1300LEKË**

TAVË KOSI (PROPOSÉ POUR L'INSCRIPTION AU PATRIMOINE DE L'UNESCO)

LE TAVË KOSI EST L'UN DES PLATS LES PLUS EMBLÉMATIQUES ET REPRÉSENTATIFS DE LA CUISINE ALBANAISE, ORIGINAIRE DE LA VILLE D'ËLBASAN, EN ALBANIE CENTRALE. CE PLAT RICHE AU GOÛT LÉGÈREMENT ACIDULÉ EST UN SYMBOLE CHER DE L'HOSPITALITÉ ALBANAISE ET DE NOTRE IDENTITÉ CULINAIRE.

IL EST PRÉPARÉ AVEC UNE TENDRE VIANDE D'AGNEAU, CUITE DANS UN MÉLANGE CRÉMEUX DE YAOURT, ŒUFS ET RIZ, QUI CRÉE UNE TEXTURE SEMBLABLE À UN FLAN ET UN GOÛT DÉLICATEMENT ACIDULÉ. LA SAUCE AU YAOURT EST CUITE AU FOUR JUSQU'À FORMER UNE CROÛTE DORÉE ET SAVOUREUSE À LA SURFACE.

LE TAVË KOSI EST SOUVENT SERVI LORS D'OCCASIONS SPÉCIALES ET DE FÊTES FAMILIALES. IL REPRÉSENTE L'HARMONIE PARFAITE ENTRE SIMPLICITÉ, GOÛT ET FIERTÉ CULTURELLE — UN PLAT RÉCONFORTANT DANS SA FORME LA PLUS COMPLÈTE.



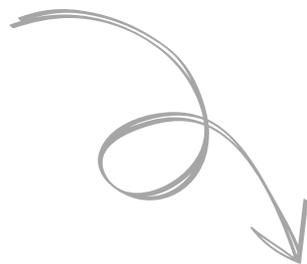
# POULET AUX FEUILLES DE PÂTE

## 1300LEKË

CE PLAT TRADITIONNEL ALBANAIS EST PRÉPARÉ AVEC DU POULET DE CAMPAGNE, LENTEMENT MIJOTÉ POUR CRÉER UN BOUILLON RICHE ET AROMATIQUE. LES FEUILLES DE PÂTE, FAITES À LA MAIN ET SÉCHÉES AU SOLEIL OU FRAÎCHES, SONT CUITES DANS CE BOUILLON SAVOUREUX, ABSORBANT PROFONDÉMENT TOUTES SES SAVEURS.

LE RÉSULTAT EST UN PLAT CHAUD ET COPIeux, À LA COULEUR DORÉE, SOUVENT REHAUSSÉ D'UNE COUCHE DE BEURRE FONDU OU D'UNE PINCÉE DE POIVRE NOIR POUR UN GOÛT PLUS INTENSE.

LE POULET AUX PÂTES MAISON EST BIEN PLUS QU'UN SIMPLE REPAS — C'EST UNE CÉLÉBRATION DU PATRIMOINE CULINAIRE ALBANAIS, OÙ TECHNIQUES TRADITIONNELLES ET INGRÉDIENTS SIMPLES ET AUTHENTIQUES SE REJOignent POUR CRÉER QUELQUE CHOSE D'HUMBLE ET D'EXTRAORDINAIRE À LA FOIS. CHAQUE BOUCHÉE RACONTE UNE HISTOIRE D'HOSPITALITÉ, DE TRADITION ET DU LIEN INDÉFECTIBLE ENTRE LA NOURRITURE ET LA FAMILLE.





## L'IMAM BAJALDÍ

**1100 LEKË**

L'IMAM BAJALDÍ EST UN PLAT INTEMPOREL DE LA TRADITION CULINAIRE OTTOMANE, TRÈS APPRÉCIÉ DANS TOUT LES BALKANS ET PARTICULIÈREMENT CHÉRI DANS LES FAMILLES ALBANAISES, SURTOUT DANS LE SUD DU PAYS, OÙ LES INFLUENCES MÉDITERRANÉENNES ET TURQUES SONT LES PLUS MARQUÉES.

SON NOM, QUI SIGNIFIE « L'IMAM S'ÉVANOUIT », EST LIÉ À LA LÉGENDE DE SA SAVEUR EXCEPTIONNELLE — SI DÉLICIEUSE QU'ELLE AURAIT FAIT PERDRE CONNAISSANCE À UN IMAM DÉVOT.

À LA BASE, L'IMAM BAJALDÍ EST UN PLAT LÉGER MAIS RICHE EN GOÛT, PRÉPARÉ AVEC DES AUBERGINES FINEMENT TRANCHÉES ET ATTENDRIES DANS L'HUILE D'OLIVE, PUIS FARCIES D'UN MÉLANGE MIJOTÉ D'OIGNONS, D'AIL ET DE TOMATES RÔTIÉS. IL EST CUIT À FEU DOUX JUSQU'À DEVENIR TENDRE ET CRÉMEUX, ET SE SERT GÉNÉRALEMENT À TEMPÉRATURE AMBIANTE POUR SUBLIMER L'ÉQUILIBRE DE SES SAVEURS.

# AGNEAU CUIT LENTEMENT AU LAIT AU FOUR

**1500 LEKË**



AU CŒUR DES MONTAGNES, LÀ OÙ L'AIR EST PUR ET LA NATURE INTACTE, LES BERGERS ONT DÉCOUVERT UNE FAÇON TRÈS SPÉCIALE DE CUISINER L'AGNEAU — UN RITUEL SIMPLE, EMPREINT D'AMOUR ET DE SOIN. CETTE RECETTE EST BIEN PLUS QU'UN REPAS ; ELLE FAIT PARTIE DE L'HISTOIRE ET DE LA VIE DES PERSONNES QUI PRENNENT SOIN DE LEURS TROUPEAUX ENTRE COLLINES ET PÂTURAGES.

LA VIANDE FRAÎCHE ET TENDRE D'AGNEAU EST PLACÉE DANS UNE CONSERVE MÉTALLIQUE SPÉCIALE, AUTREFOIS UTILISÉE POUR CONSERVER LE LAIT FRAIS DE CHÈVRE. CETTE CONSERVE, IMPRÉGNÉE DES PARFUMS DE LA NATURE, EST LENTEMENT DÉPOSÉE DANS LE FEU DU FOUR À BOIS DU VILLAGE. PENDANT DE LONGUES HEURES DE CUISSON LENTE, LA VIANDE ABSORBE L'ARÔME DU LAIT ET DEVIENT TENDRE, JUTEUSE ET RICHE EN SAVEURS — UN GOÛT QUI RACONTE LE TEMPS ET LA PATIENCE.

LES ANCIENS BERGERS RACONTENT QUE CETTE MÉTHODE DE CUISSON DANS LA CONSERVE DE LAIT EST UN SECRET TRANSMIS DE GÉNÉRATION EN GÉNÉRATION. LE LAIT NE DONNE PAS SEULEMENT UN PARFUM UNIQUE, IL AIDE AUSSI LA VIANDE À DEVENIR INCROYABLEMENT TENDRE, PRESQUE FONDANTE EN BOUCHE.

C'EST UN PLAT QUI GARDE LA CHALEUR DU FOUR, L'ÂME DES MONTAGNES ET LE SOUVENIR DES TEMPS OÙ LES PETITES FAMILLES SE RÉUNISSAIENT AUTOUR DU FEU POUR PARTAGER HISTOIRES ET JOIE.

# BIFTECK AU FOUR ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE RÔTIÉS

**1500 LEKË**

FILET DE BŒUF TENDRE, MARINÉ AUX ÉPICES ET CUIT AU FOUR À LA  
PERFECTION, ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE DORÉES.  
UN CHOIX SAVOUREUX ET ÉLÉGANT POUR LES AMATEURS DE VIANDE.





## LA CRÈME CAMEL

400 LEKË



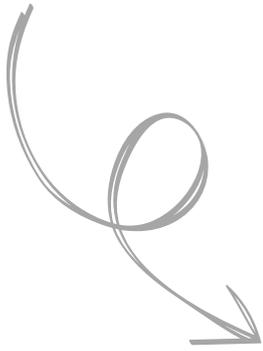
LA CRÈME CAMEL EST UN DESSERT TRADITIONNEL TRÈS APPRÉCIÉ EN ALBANIE, CHÉRI DEPUIS DES GÉNÉRATIONS POUR SA TEXTURE DOUCE ET SA DOUCEUR DÉLICATE. BIEN QUE DES VARIANTES DU FLAN AU CAMEL EXISTENT DANS LE MONDE ENTIER, LA VERSION ALBANAISE OCCUPE UNE PLACE SPÉCIALE SUR LES TABLES, NOTAMMENT LORS DES FÊTES ET DES RÉUNIONS FAMILIALES.

CE DESSERT CLASSIQUE EST PRÉPARÉ AVEC DES INGRÉDIENTS SIMPLES — ŒUFS, LAIT, SUCRE ET VANILLE — QUI, GRÂCE À UNE CUISSON MINUTIEUSE, SE TRANSFORMENT EN UNE CRÈME LISSE, SURMONTÉE D'UNE COUCHE RICHE DE CAMEL DORÉ. IL EST DOUCEMENT CUIT PUIS REFROIDI AVANT D'ÊTRE SERVI, CAPTURANT L'ESSENCE DE LA CHALEUR DE LA CUISINE MAISON AVEC UNE TOUCHE D'ÉLÉGANCE.

LA CRÈME CAMEL REFLÈTE L'AMOUR ALBANAIS POUR LES DESSERTS SIMPLES MAIS RAFFINÉS, ET EST SOUVENT SERVIE COMME UNE CONCLUSION PARFAITE D'UN REPAS PARTAGÉ. SA PRÉSENCE EST UN APPEL À L'HOSPITALITÉ, À LA TRADITION ET À LA JOIE TRANQUILLE QUE L'ON TROUVE DANS LES PLAISIRS LES PLUS SIMPLES DE LA VIE.

# HALVA

## 400LEKË



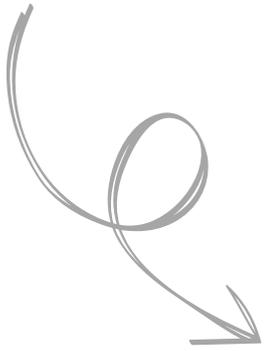
LA HALVA EST L'UN DES DESSERTS LES PLUS ANCIENS ET SYMBOLIQUES D'ALBANIE, RICHE EN HISTOIRE ET EN TRADITION. SES RACINES REMONTENT À LA PÉRIODE OTTOMANE, ET ELLE FAIT DEPUIS LONGTEMPS PARTIE DU PATRIMOINE CULINAIRE ALBANAIS. LA HALVA EST SOUVENT PRÉPARÉE POUR MARQUER DES MOMENTS DE FÊTE ET DES OCCASIONS SOLENNELLES — DES GRANDES CÉLÉBRATIONS AUX JOURS DE COMMÉMORATION.

LA HALVA EST LENTEMENT MÉLANGÉE SUR LE FEU JUSQU'À OBTENIR UNE CONSISTANCE DENSE ET RICHE, AVEC UN ARÔME MARQUÉ DE FRUITS SECS ET UNE BELLE COULEUR DORÉE. SA PRÉPARATION DEMANDE PATIENCE ET ATTENTION, DES QUALITÉS QUI REFLÈTENT LES VALEURS DE LA VIE FAMILIALE ET COMMUNAUTAIRE ALBANAISE.

QU'ELLE SOIT OFFERTE EN SIGNE D'HOSPITALITÉ AUX INVITÉS, LORS DE RITES RELIGIEUX OU DE RÉUNIONS FAMILIALES, LA HALVA EST BIEN PLUS QU'UN SIMPLE DESSERT — C'EST UN SYMBOLE DE RESPECT, DE CHALEUR ET DE CONTINUITÉ CULTURELLE, QUI UNIT LES GÉNÉRATIONS À TRAVERS LE GOÛT ET LA MÉMOIRE.

# SULTJASH

400 LEKË



LE SULTJASH EST UN DESSERT CHALEUREUX ET PROFONDÉMENT ANCRÉ DANS LA TRADITION CULINAIRE ALBANAISE. AVEC DES ORIGINES REMONTANT À PLUSIEURS SIÈCLES, CE SIMPLE PUDDING DE RIZ EST UN INCONTOURNABLE DES FAMILLES ALBANAISES, RECONNU POUR SA SIMPLICITÉ, SA DOUCEUR ET SES QUALITÉS NUTRITIVES.

IL EST PRÉPARÉ EN CUISANT LENTEMENT LE RIZ DANS DU LAIT JUSQU'À OBTENIR UNE TEXTURE DOUCE ET CRÉMEUSE, PUIS LÉGÈREMENT SUCRÉ AVEC UN PEU DE SUCRE. LE SULTJASH A UNE SAVEUR DÉLICATE ET UNE CONSISTANCE LISSE ET VELOUTÉE. IL EST SOUVENT SERVI FROID ET SAUPOUDRÉ DE CANNELLE, APPORTANT À CHAQUE CUILLERÉE UNE SENSATION DE SÉRÉNITÉ ET DE NOSTALGIE.