



WILLKOMMEN IM RESTAURANT OLIVIA'S HILL

---

DER GESCHMACK DER ALBANISCHEN TRADITION



JEDES REZEPT IST EIN SCHATZ, DER VON GENERATION ZU GENERATION  
WEITERGEGEBEN WIRD UND GESCHICHTEN VON FAMILIENTREFFEN,  
FEIERLICHKEITEN UND DEN EINFACHEN FREUDEN DES ALLTAGS  
ERZÄHLT.

DAS RESTAURANT OLIVIA'S HILL IST MEHR ALS NUR EIN ORT ZUM ESSEN

---

ES IST EIN ORT, AN DEM MENSCHEN ZUSAMMENKOMMEN.  
WIR GLAUBEN, DASS ESSEN EINE UNIVERSELLE SPRACHE IST, DIE  
MENSCHEN VERBINDET.

DESHALB ERZÄHLT JEDES GERICHT AUF UNSERER SPEISEKARTE SEINE  
EIGENE GESCHICHTE UND BIETET IHNEN EINEN EINBLICK IN DIE  
KULTUR, DAS VOLK UND DIE TRADITIONEN, DIE DIE ALBANISCHE KÜCHE  
SO EINZIGARTIG MACHEN.



# M E N Ü

## S A L A T E

GRIECHISCHER SALAT

**500 LEKË**

GRÜNER SALAT

**450 LEKË**

---

## A N T I P A S T I

ÜBERBACKENER FRISCHKÄSE

**500 LEKË**

KÄSE KAÇKAVALL

**600 LEKË**

## GEFÜLLTE PAPRIKA

**1000 LEKË**



ZARTE GRÜNE PAPRIKA, LIEBEVOLL GEFÜLLT MIT EINER CREMIGEN MISCHUNG AUS RICOTTA UND AROMATISCHEN GEWÜRZEN. SCHONEND IM OFEN GEBACKEN, UM EINEN ZARTEN, GESCHMOLZENEN GESCHMACK ZU ERZIELEN. EIN TRADITIONELLES BALKANS-ANTIPASTI, REICH AN GESCHMACK UND PERFEKT ALS VORSPEISE ODER BEILAGE.

## HAUSGEMACHTE FLEISCHKLÖSSCHEN

AUS DEM OFEN

**1200 LEKË**

UNSERE HAUSGEMACHTEN FLEISCHKLÖSSCHEN WERDEN SORGFÄLTIG AUS DEN BESTEN FLEISCHSTÜCKEN ZUBEREITET, VERMISCHT MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND TRADITIONELLEN GEWÜRZEN. SIE WERDEN LANGSAM IM OFEN GEGART, UM IHREN NATÜRLICHEN SAFT UND IHREN AUTHENTISCHEN GESCHMACK ZU BEWAHREN. JEDER BISSEN BIETET DIE PERFEKTE BALANCE ZWISCHEN ZARTHEIT UND KNUSPRIGKEIT UND BRINGT EINEN REICHEN, UMHÜLLENDEN GESCHMACK AUF IHREN TISCH, DER DIE TRADITIONELLE ALBANISCHE HAUSMANNSKOST PERFEKT REPRÄSENTIERT. SERVIERT HEISS – EINE ECHTE UMARMUNG AUS DER KÜCHE VERGANGENER ZEITEN.



# IM OFEN GEGARTER REIS

**1100 LEKË**

TAVË ORIZI IST EIN TRADITIONELLES ALBANISCHES GERICHT AUS IM OFEN GEGARTEM REIS, BESONDERS BERÜHMT IN DER HISTORISCHEN STADT ELBASAN IM HERZEN ALBANIENS. ELBASAN, BEKANNT FÜR SEIN REICHES KULTURELLES ERBE UND SEINE OSMANISCHE ARCHITEKTUR, IST SEIT JEHER EIN ZENTRUM DER TRADITIONELLEN KÜCHE, UND DIESES GERICHT IST EIN SYMBOL FÜR GASTFREUNDSCHAFT UND FAMILIÄRE WÄRME.

DIESES GERICHT WIRD TYPISCHERWEISE MIT ZARTEM LAMM- ODER KALBFLEISCH ZUBEREITET, ZUSAMMEN MIT REIS, ZWIEBELN, TOMATEN UND AROMATISCHEN GEWÜRZEN, ANSCHLIESSEND IM OFEN GRATINIERT, BIS EINE SCHÖNE GOLDENE FARBE UND EIN VERLOCKENDES AROMA ENTSTEHEN.

TAVË ORIZI WIRD OFT BEI FAMILIENTREFFEN UND FESTEN SERVIERT UND ZEIGT DIE GROSSE BEDEUTUNG VON ESSEN IN DER ALBANISCHEN KULTUR.





## FLEISCHTERRINE AUS DEM OFEN

**1300 LEKË**

TAVË DHEU IST EIN TRADITIONELLES ALBANISCHES GERICHT, REICH AN AROMEN UND ENG MIT DER STADT TIRANA, DER HAUPTSTADT ALBANIENS, VERBUNDEN. VERANKERT IN DER KULINARISCHEN IDENTITÄT DER REGION, WIRD DIESES GERICHT IN EINEM TONTOPF ZUBEREITET UND SERVIERT (DAHER DER NAME „TAVË DHEU“).

DIE ZUTATEN UMFASSEN HACKFLEISCH VOM KALB ODER LAMM, DAS ZUSAMMEN MIT KNOBLAUCH, ZWIEBELN, TOMATEN, AROMATISCHEN GEWÜRZEN UND MANCHMAL PAPRIKA ANGEBRATEN WIRD. ALLES WIRD MIT ALBANISCHEM FRISCHKÄSE (ÄHNLICH FETA) BEDECKT UND IM OFEN GEBACKEN, BIS EINE GOLDBRAUNE KRUSTE UND EINE CREMIGE TEXTUR ENTSTEHEN.

DER TONTOPF BEWAHRT UND KONZENTRIERT DIE AROMEN UND VERLEIHT DEM GERICHT EINEN RUSTIKALEN, HAUSGEMACHTEN GESCHMACK.

TAVË DHEU SPIEGELT DEN EINFLUSS DER OSMANISCHEN UND MEDITERRANEN KÜCHE WIDER, DER TYPISCH FÜR TIRANA IST, UND IST EINES DER BELIEBTESTEN GERICHTE, DAS FAMILIÄRE WÄRME UND ALBANISCHE GASTFREUNDSCHAFT VERKÖRPERT.

# IM OFEN GEGARTER LAMMFLAN MIT JOGHURT **1300LEKË**

TAVË KOSI (VORGESCHLAGEN FÜR DIE AUFNAHME INS UNESCO-WELTKULTURERBE) TAVË KOSI IST EINES DER BEKANNTESTEN UND REPRÄSENTATIVSTEN GERICHTE DER ALBANISCHEN KÜCHE UND STAMMT AUS DER STADT ELBASAN IM ZENTRALEN ALBANIEN. DIESES REICHHALTIGE GERICHT MIT LEICHT SÄUERLICHEM GESCHMACK IST EIN GESCHÄTZTES SYMBOL DER ALBANISCHEN GASTFREUNDSCHAFT UND KULINARISCHEN IDENTITÄT.

ES WIRD MIT ZARTEM LAMMFLEISCH ZUBEREITET, DAS IN EINER CREMIGEN MISCHUNG AUS JOGHURT, EIERN UND REIS GEGART WIRD. DIESE KOMBINATION ERZEUGT EINE FLAN-ÄHNLICHE TEXTUR UND EINEN DEZENT SÄUERLICHEN GESCHMACK. DIE JOGHURTSAUCE WIRD IM OFEN GEBACKEN, BIS EINE GOLDBRAUNE, AROMATISCHE KRUSTE ENTSTEHT.

TAVË KOSI WIRD OFT ZU BESONDEREN ANLÄSSEN UND FAMILIENFEIERN SERVIERT UND VERKÖRPERT DIE PERFEKTE HARMONIE VON EINFACHHEIT, GESCHMACK UND KULTURELLEM STOLZ – EIN GERICHT, DAS GEBORGENHEIT IN SEINER SCHÖNSTEN FORM BIETET.



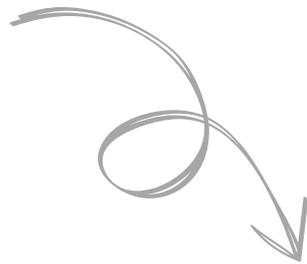
# HAUSGEMACHTE TEIGBLÄTTER MIT HUHN

**1300 LEKË**

DIESES TRADITIONELLE ALBANISCHE GERICHT WIRD MIT FREILANDHUHN ZUBEREITET, DAS LANGSAM GESCHMORT WIRD, UM EINE REICHHALTIGE UND AROMATISCHE BRÜHE ZU ERZEUGEN. DIE HANDGEMachten TEIGBLÄTTER – ENTWEDER FRISCH ODER IN DER SONNE GETROCKNET – WERDEN IN DIESER GESCHMACKVOLLEN BRÜHE GEKOCHT UND NEHMEN DEREN AROMEN VOLLSTÄNDIG AUF.

DAS ERGEBNIS IST EIN WARMES, KRÄFTIGES GERICHT MIT GOLDENER FARBE, OFT VERFEINERT MIT GESCHMOLZENER BUTTER ODER EINER PRISE SCHWARZEM PFEFFER FÜR EIN INTENSIVERES AROMA.

HAUSGEMACHTE PASTA MIT HUHN IST WEIT MEHR ALS NUR EINE MAHLZEIT – ES IST EINE FEIER DES ALBANISCHEN KULINARISCHEN ERBES, IN DEM TRADITIONELLE TECHNIKEN UND EINFACHE, AUTHENTISCHE ZUTATEN ZUSAMMENKOMMEN, UM ETWAS GLEICHZEITIG BESCHIEDENES UND AUSSERGEWÖHNLICHES ZU SCHAFFEN. JEDER BISSEN ERZÄHLT EINE GESCHICHTE VON GASTFREUNDSCHAFT, TRADITION UND DER TIEFEN VERBINDUNG ZWISCHEN ESSEN UND FAMILIE.





## IMAM BAJALDÍ



**1100 LEKË**

IMAM BAJALDÍ IST EIN ZEITLOSES GERICHT DER OSMANISCHEN KOCHTRADITION, DAS AUF DEM GESAMTEN BALKAN GESCHÄTZT UND BESONDERS IN ALBANISCHEN FAMILIEN GELIEBT WIRD – VOR ALLEM IM SÜDEN DES LANDES, WO MEDITERRANE UND TÜRKISCHE EINFLÜSSE AM STÄRKSTEN SIND.

DER NAME, DER WÖRTLICH „DER IMAM FIEL IN OHNMACHT“ BEDEUTET, IST MIT DER LEGENDE VERBUNDEN, DASS DER GESCHMACK DIESES GERICHTS SO AUSSERGEWÖHNLICH WAR, DASS ER EINEM FROMMEN IMAM DIE SINNE RAUBTE.

IM KERN IST IMAM BAJALDÍ EIN LEICHTES, ABER GESCHMACKLICH REICHES GERICHT, DAS AUS IN OLIVENÖL WEICH GEGARTEN AUBERGINENSCHNITTEN BESTEHT, DIE MIT EINER GESCHMORTEN MISCHUNG AUS ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND GERÖSTETEN TOMATEN GEFÜLLT WERDEN. ES WIRD SANFT GEGART, BIS ES ZART UND CREMIG IST, UND IN DER REGEL BEI ZIMMERTEMPERATUR SERVIERT, UM DIE FEINE AUSGEWOGENHEIT SEINER AROMEN VOLL ZUR GELTUNG ZU BRINGEN.

# LANGSAM IM OFEN GEGARTES LAMM IN MILCH

**1500 LEKË**



IM HERZEN DER BERGE, WO DIE LUFT REIN UND DIE NATUR UNBERÜHRT IST, HABEN HIRTEN EINE GANZ BESONDERE ART ENTDECKT, LAMMFLEISCH ZUZUBEREITEN – EIN EINFACHES RITUAL, ERFÜLLT VON LIEBE UND SORGFALT. DIESES REZEP T IST WEIT MEHR ALS NUR EINE MAHLZEIT; ES IST TEIL DER GESCHICHTE UND DES LEBENS DER MENSCHEN, DIE IHRE HERDEN ZWISCHEN HÜGELN UND WEIDEN HÜTEN.

FRISCHES, ZARTES LAMMFLEISCH WIRD IN EIN SPEZIELLES METALLGEFÄSS GELEGT – URSPRÜNGLICH VERWENDET, UM FRISCHE ZIEGENMILCH AUFZUBEWAHREN. DIESES GEFÄSS, DURCHDRUNGEN VOM DUFT DER NATUR, WIRD LANGSAM IN DAS FEUER DES TRADITIONELLEN HOLZOFENS IM DORF GELEGT. ÜBER VIELE STUNDEN DES LANGSAMEN GARENS NIMMT DAS FLEISCH DAS AROMA DER MILCH AUF UND WIRD ZART, SAFTIG UND GESCHMACKSINTENSIV – EIN GESCHMACK, DER VON ZEIT UND GEDULD ERZÄHLT.

DIE ALTEN HIRTEN ERZÄHLEN, DASS DIESE GARMETHODE IN DER MILCHKANNE EIN ÜBER GENERATIONEN WEITERGEGEBENES GEHEIMNIS SEI. DIE MILCH VERLEIHT DEM GERICHT NICHT NUR EIN EINZIGARTIGES AROMA, SONDERN MACHT DAS FLEISCH UNGLAUBLICH ZART – FAST SCHMELZEND AUF DER ZUNGE.

ES IST EIN GERICHT, DAS DIE WÄRME DES OFENS BEWAHRT, DIE SEELE DER BERGE TRÄGT UND AN JENE ZEITEN ERINNERT, IN DENEN SICH KLEINE FAMILIEN UM DAS FEUER VERSAMMELTEN, UM GESCHICHTEN UND FREUDE ZU TEILEN.

# IM OFEN GEBRATENES RINDERSTEAK MIT GERÖSTETEN KARTOFFELN

**1500 LEKË**

ZARTES RINDERFILET, MIT GEWÜRZEN MARINIERT UND IM OFEN AUF DEN PUNKT GEGART, SERVIERT MIT GOLDBRAUN GERÖSTETEN KARTOFFELN. EINE GESCHMACKVOLLE UND ELEGANTE WAHL FÜR LIEBHABER VON HOCHWERTIGEM FLEISCH.





## CRÈME CAMEL

**400 LEKË**



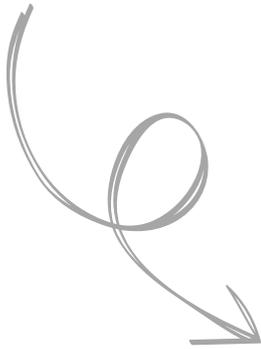
CRÈME CAMEL IST EIN TRADITIONELLES DESSERT, DAS IN ALBANIEN SEHR GESCHÄTZT WIRD UND SEIT GENERATIONEN FÜR SEINE ZARTE TEXTUR UND FEINE SÜSSE GELIEBT IST. OBWOHL ES WELTWEIT VIELE VARIANTEN DES KARAMELLFLANS GIBT, HAT DIE ALBANISCHE VERSION EINEN BESONDEREN PLATZ AUF DEM TISCH – INSBESONDERE BEI FESTEN UND FAMILIÄREN ZUSAMMENKÜNFEN.

DIESES KLASSISCHE DESSERT WIRD MIT EINFACHEN ZUTATEN ZUBEREITET – EIER, MILCH, ZUCKER UND VANILLE – DIE DURCH SORGFÄLTIGES GAREN IN EINE GLATTE CREME MIT EINER REICHHALTIGEN SCHICHT GOLDENEN KARAMELLS VERWANDELT WERDEN. ES WIRD SANFT GEGART UND ANSCHLIESSEND GEKÜHLT SERVIERT UND FÄNGT SO DIE WÄRME DER HAUSMANNSKOST MIT EINEM HAUCH ELEGANZ EIN.

CRÈME CAMEL SPIEGELT DIE ALBANISCHE VORLIEBE FÜR EINFACHE, ABER RAFFINIERTER DESSERTS WIDER UND WIRD OFT ALS PERFEKTER ABSCHLUSS EINES GEMEINSAMEN ESSENS SERVIERT. IHRE PRÄSENZ STEHT FÜR GASTFREUNDSCHAFT, TRADITION UND DIE STILLE FREUDE AN DEN EINFACHEN DINGEN DES LEBENS.

# HALVA

## 400LEKË

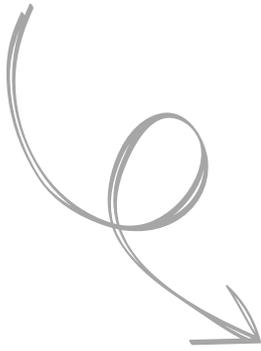


HALVA IST EINES DER ÄLTESTEN UND SYMBOLTRÄCHTIGSTEN DESSERTS ALBANIENS – REICH AN GESCHICHTE UND TRADITION. IHRE WURZELN REICHEN BIS IN DIE OSMANISCHE ZEIT ZURÜCK, UND SIE IST SEIT LANGEM EIN FESTER BESTANDTEIL DES ALBANISCHEN KULINARISCHEN ERBES. HALVA WIRD HÄUFIG ZUBEREITET, UM BESONDERE MOMENTE ZU WÜRDIGEN – VON GROSSEN FEIERLICHKEITEN BIS HIN ZU STILLEN GEDENKTAGEN.

DIE HALVA WIRD LANGSAM ÜBER DEM FEUER GERÜHRT, BIS SIE EINE DICHTER, REICHHALTIGE KONSISTENZ ERREICHT, MIT EINEM INTENSIVEN AROMA VON NÜSSEN UND EINER SCHÖNEN GOLDENEN FARBE. IHRE ZUBEREITUNG ERFORDERT GEDULD UND HINGABE – EIGENSCHAFTEN, DIE DIE WERTE DES ALBANISCHEN FAMILIEN- UND GEMEINSCHAFTSLEBENS WIDERSPIEGELN.

OB ALS ZEICHEN DER GASTFREUNDSCHAFT FÜR GÄSTE, IM RAHMEN RELIGIÖSER RITEN ODER BEI FAMILIENTREFFEN – HALVA IST WEIT MEHR ALS NUR EIN DESSERT. SIE IST EIN SYMBOL FÜR RESPEKT, WÄRME UND KULTURELLE KONTINUITÄT, DAS GENERATIONEN DURCH GESCHMACK UND ERINNERUNG MITEINANDER VERBINDET.

## SULTJASH 400 LEKË



SULTJASH IST EIN WOHLTUENDES DESSERT, DAS TIEF IN DER ALBANISCHEN KOCHTRADITION VERWURZELT IST. MIT URSPRÜNGEN, DIE JAHRHUNDERTE ZURÜCKREICHEN, IST DIESER EINFACHE MILCHREIS EIN FESTER BESTANDTEIL VIELER ALBANISCHER FAMILIEN – GESCHÄTZT FÜR SEINE SCHLICHTHEIT, SÜSSE UND NAHRHAFTEN EIGENSCHAFTEN.

DER REIS WIRD LANGSAM IN MILCH GEKOCHT, BIS EINE WEICHE, CREMIGE TEXTUR ENTSTEHT, DANN LEICHT MIT ZUCKER GESÜSST. SULTJASH HAT EINEN ZARTEN GESCHMACK UND EINE GLATTE, SAMTIGE KONSISTENZ. OFT WIRD ER KALT SERVIERT UND MIT ZIMT BESTÄUBT – JEDE LÖFFEL BRINGT EIN GEFÜHL VON GEBORGENHEIT UND STILLER NOSTALGIE.