



Bienvenue au restaurant Olivia's Hill

Une saveur de tradition



Chaque recette est un trésor transmis de génération en génération, chargé d'histoires de réunions familiales, de fêtes et des joies simples du quotidien.

Olivia's Hill Restaurant est bien plus qu'un lieu où manger : c'est un lieu de rencontre. Pour nous, la cuisine est un langage universel qui rassemble. Chaque plat de notre menu raconte sa propre histoire et offre un aperçu de la culture, du peuple et des traditions qui rendent la cuisine albanaise si unique.



MENU

SALADES

SALADE GRECQUE

500 LEKË

SALADE VERTE

450 LEKË

ENTRÉES

FROMAGE AU FOUR

500 LEKË

FROMAGE KASHKAVALL

600 LEKË

POIVRONS FARCIS

1000 LEKË



De tendres poivrons verts garnis d'un mélange crémeux de fromage frais et d'herbes, puis légèrement cuits au four. Une entrée traditionnelle des Balkans, savoureuse et idéale en entrée ou en accompagnement.

BOULETTES MAISON CUITES AU FOUR

1200 LEKË

Nos boulettes sont préparées avec une viande soigneusement sélectionnée, des herbes fraîches et des épices traditionnelles. Lentement cuites au four, elles restent juteuses et tendres, avec une légère croûte, et offrent le goût réconfortant de la cuisine albanaise familiale.



GRATIN DE RIZ 1100 LEKË

Le gratin de riz (Tave Orizi) est un plat albanais traditionnel étroitement lié à la ville historique d'Elbasan. De l'agneau ou du boeuf tendre est cuisiné avec du riz, des oignons, des tomates et des épices, puis gratiné jusqu'à obtenir une surface dorée et parfumée. Ce plat associe des ingrédients simples et généreux et reflète les traditions rurales et méditerranéennes de l'Albanie. Souvent servi lors des réunions de famille et des fêtes, il symbolise l'importance de la table et de l'hospitalité dans la culture albanaise.





CASSEROLE EN POT D'ARGILE 1300 LEKË

La casserole en pot d'argile (Tave Dheu) est un plat albanais riche en saveurs, associé à Tirana. Elle est cuite et servie dans un récipient en terre cuite, à l'origine de son nom. Du boeuf ou du veau haché est revenu avec de l'ail, des oignons, des tomates, des herbes et des poivrons, puis recouvert de fromage blanc albanais et gratiné. Le pot conserve les arômes et donne au plat une saveur rustique. Tave Dheu réunit les influences ottomanes et méditerranéennes et toute la chaleur de la cuisine familiale albanaise.

AGNEAU AU YAOURT CUIT AU FOUR

2200 LEKË

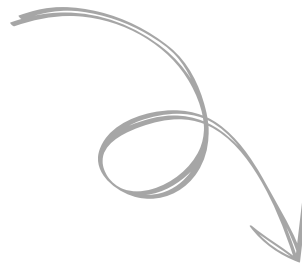
Le Tave Kosi, proposé pour une inscription au patrimoine de l'UNESCO, est l'un des plats nationaux les plus emblématiques d'Albanie et trouve son origine à Elbasan. L'agneau tendre est cuit dans un mélange crémeux de yaourt, d'oeufs et de riz, formant une texture délicate, légèrement acidulée, sous une croûte dorée. Hérité de la tradition ottomane mais préparé d'une manière typiquement albanaise, il est souvent servi pendant les fêtes et les grandes occasions. Il incarne simplicité, saveur et fierté culturelle.



POULET AUX PÂTES FAITES MAISON

1800 LEKË

Ce plat est préparé avec un poulet fermier mijoté lentement pour obtenir un bouillon riche et parfumé. Les pâtes aux oeufs roulées à la main, appelées jufka, sont séchées au soleil ou utilisées fraîches, puis cuites dans le bouillon dont elles absorbent toute la saveur. Le résultat est un plat généreux et doré, souvent terminé avec du beurre fondu ou du poivre noir. Pule me Jufka célèbre le patrimoine culinaire albanais, l'hospitalité, la tradition et les liens familiaux.





IMAM BAYILDI

1100 LEKË

Imam Bayildi est un grand classique de la cuisine ottomane, apprécié dans tous les Balkans et notamment dans le sud de l'Albanie, marqué par les saveurs méditerranéennes et turques. Son nom, qui signifie « l'imam s'est évanoui », évoque sa richesse légendaire. Les aubergines sont attendries dans l'huile d'olive, généreusement farcies d'oignons, d'ail et de tomates mûres mijotés, puis cuites jusqu'à devenir fondantes. Servi à température ambiante, le plat révèle pleinement tous ses arômes.

AGNEAU EN BIDON À LAIT CUIT AU FOUR

2200 LEKË



RECETTE TRADITIONNELLE DES BERGERS, AU COEUR DES MONTAGNES

Au coeur des montagnes, dans un air pur et une nature intacte, les bergers ont inventé une manière particulière de préparer l'agneau : un rituel simple, empreint de patience et de soin. Cette recette appartient à l'histoire et à la vie quotidienne de ceux qui gardent leurs troupeaux sur les collines.

L'agneau frais et tendre est placé dans un bidon métallique autrefois utilisé pour le lait de brebis, puis cuit lentement dans le four du village. Pendant de longues heures, la viande absorbe un arôme délicat et devient exceptionnellement tendre, juteuse et savoureuse.

Les anciens bergers disent que ce secret se transmet depuis des générations. Le lait apporte un parfum unique et rend la viande fondante. Ce plat conserve la chaleur du four, l'esprit des montagnes et le souvenir des familles réunies près du feu.

STEAK DE BOEUF AU FOUR AVEC POMMES DE TERRE

1800 LEKË

Steak de boeuf tendre, mariné aux herbes et aux épices, puis rôti au four avec des pommes de terre dorées.

Un choix savoureux et raffiné pour les amateurs de viande.

