



Willkommen im Olivia's Hill Restaurant

Ein Geschmack von Tradition



Jedes Rezept ist ein Schatz, der von Generation zu Generation weitergegeben wird und Geschichten von Familientreffen, Festen und den einfachen Freuden des Alltags bewahrt.

Das Olivia's Hill Restaurant ist mehr als nur ein Ort zum Essen: Es ist ein Ort der Begegnung. Wir glauben, dass Essen eine universelle Sprache ist, die Menschen verbindet. Jedes Gericht auf unserer Speisekarte erzählt seine eigene Geschichte und gibt Einblick in die Kultur, die Menschen und die Traditionen, die die albanische Küche so einzigartig machen.



MENÜ

SALATE

GRIECHISCHER SALAT

500 LEKË

GRÜNER SALAT

450 LEKË

VORSPEISEN

GEBACKENER KÄSE

500 LEKË

KASHKAVALL-KÄSE

600 LEKË

GEFÜLLTE PAPRIKA

1000 LEKË



Zarte grüne Paprika, gefüllt mit einer cremigen Mischung aus Frischkäse und Kräutern und anschließend leicht überbacken. Eine aromatische Vorspeise aus der Balkantradition, die auch hervorragend als Beilage passt.

HAUSGEMACHTE OFENFLEISCHBÄLLCHEN

1200 LEKË

Unsere Fleischbällchen werden aus sorgfältig ausgewähltem Fleisch, frischen Kräutern und traditionellen Gewürzen zubereitet. Langsam im Ofen gegart, bleiben sie innen saftig und zart und werden außen leicht knusprig. Ein wohltuender Geschmack echter albanischer Hausmannskost.



REISAUFLAUF 1100 LEKË

Der Reisaufwurf (Tave Orizi) ist ein traditionelles albanisches Ofengericht, das eng mit der historischen Stadt Elbasan verbunden ist. Zartes Lamm- oder Rindfleisch wird mit Reis, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen gegart und anschließend goldbraun gebacken. Das Gericht vereint einfache, natürliche Zutaten und spiegelt Albanien's ländliche und mediterrane Küchentraditionen wider. Tave Orizi wird häufig bei Familienfeiern und Festtagen serviert und steht für die große Bedeutung von Essen und Gastfreundschaft in der albanischen Kultur.





AUFLAUF IM TONTOPF 1300 LEKË

Der Auflauf im Tontopf (Tave Dheu) ist ein herzhaftes traditionelles Gericht aus Albanien, das besonders mit Tirana verbunden ist. Es wird in einem Tongefäß zubereitet und serviert, dem es seinen Namen verdankt. Hackfleisch vom Rind oder Kalb wird mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Paprika angebraten, mit albanischem Weißkäse bedeckt und goldbraun gebacken. Der Tontopf bewahrt die Aromen und verleiht dem Gericht seinen rustikalen Geschmack. Tave Dheu verbindet osmanische und mediterrane Einflüsse mit albanischer Hausmannskost.

LAMM IN JOGHURT AUS DEM OFEN

2200 LEKË

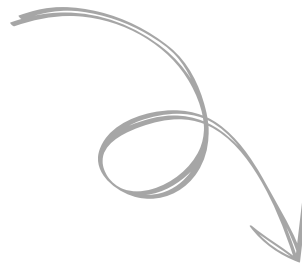
Tave Kosi, für die Aufnahme in das UNESCO-Kulturerbe vorgeschlagen, ist eines der bekanntesten Nationalgerichte Albaniens und stammt aus Elbasan. Zartes Lammfleisch wird in einer cremigen Mischung aus Joghurt, Eiern und Reis gebacken. So entsteht eine feine, leicht säuerliche Konsistenz unter einer goldenen Kruste. Das Gericht wurzelt in der osmanischen Tradition, wird jedoch auf typisch albanische Art zubereitet und häufig zu Festen und besonderen Anlässen serviert. Es steht für Einfachheit, Geschmack und kulturellen Stolz.



HUHN MIT HAUSGEMachten NUDELN

1800 LEKË

Für dieses Gericht wird Freilandhuhn langsam gekocht, bis eine kräftige, aromatische Brühe entsteht. Die von Hand gerollten Eiernudeln, Jufka genannt, werden sonnengetrocknet oder frisch verwendet und in der herzhaften Brühe gegart, deren Geschmack sie vollständig aufnehmen. Das Ergebnis ist ein sättigendes, goldfarbenes Gericht, das oft mit zerlassener Butter oder schwarzem Pfeffer verfeinert wird. Pule me Jufka feiert das albanische Küchenerbe und erzählt von Gastfreundschaft, Tradition und Familie.





IMAM BAYILDI

1100 LEKË

Imam Bayildi ist ein Klassiker der osmanischen Küche, der auf dem gesamten Balkan beliebt ist und besonders in Südalbanien mit seinen mediterranen und türkischen Einflüssen geschätzt wird. Der Name bedeutet „Der Imam fiel in Ohnmacht“ und verweist auf den legendären Genuss. Auberginen werden in Olivenöl weich gegart, großzügig mit langsam geschmorten Zwiebeln, Knoblauch und reifen Tomaten gefüllt und anschließend zart geschmort. Bei Zimmertemperatur serviert, entfaltet das Gericht sein volles Aroma.

LAMM AUS DER MILCHKANNE IM OFEN GEGART

2200 LEKË



TRADITIONELLES HIRTENREZEPT AUS DEM HERZEN DER BERGE

Tief in den Bergen, wo die Luft rein und die Natur unberührt ist, entwickelten Hirten eine besondere Art, Lamm zuzubereiten: ein einfaches Ritual voller Geduld und Sorgfalt. Dieses Rezept gehört zur Geschichte und zum Alltag der Menschen, die ihre Herden über die Hügel führen.

Frisches, zartes Lammfleisch wird in eine Metallkanne gelegt, die früher Schafsmilch enthielt, und langsam im Dorfofen gegart. Über viele Stunden nimmt das Fleisch ein feines Aroma an und wird außergewöhnlich zart, saftig und geschmackvoll.

Die alten Hirten sagen, dieses Geheimnis werde seit Generationen weitergegeben. Die Milch verleiht ein einzigartiges Aroma und lässt das Fleisch beinahe auf der Zunge zergehen. Das Gericht bewahrt die Wärme des Ofens, den Geist der Berge und die Erinnerung an Familien am Feuer.

RINDERSTEAK AUS DEM OFEN MIT KARTOFFELN

1800 LEKË

Zartes Rindersteak, mit Kräutern und Gewürzen mariniert und zusammen mit goldbraunen Kartoffeln im Ofen gebraten.

Eine aromatische und raffinierte Wahl für Fleischliebhaber.





FISCH

OLIVIA'S HILL RESTAURANT

FORELLE IN SALZKRUSTE - 1 KG

3000 ALL



Frische Forelle, vollständig von einer dicken Schicht Meersalz umhüllt und langsam im Ofen gegart. Das Salz bildet eine Kruste, die Dampf und Saft im Inneren einschließt. Diese traditionelle Technik bewahrt die natürliche Saftigkeit, Zartheit und das ursprüngliche Aroma des Fisches. Im Ganzen serviert, 1 kg.

TRADITIONELLE OFENFORELLE MIT GEMÜSE - 1 KG

3000 ALL



Ein altes Rezept nach der Tradition des im Ofen gegarten Fisches. Die Forelle liegt auf einem Bett aus saisonalem Gemüse und wird langsam gebacken, bis das Gemüse weich ist. Ein leichtes, traditionelles Gericht mit authentischem Geschmack und vielen natürlichen Aromen. Warm serviert für ein besonderes kulinarisches Erlebnis.