



UNE CUISINE EXOTIQUE  
FORT APPRECIÉE  
AU KOLIBA DE LA RONDE

La Slovaquie, ce petit pays montagneux au coeur de l'Europe, possède de riches traditions d'art et d'architecture populaires.

Le KOLIBA, comme on appelait jadis les habitations des bergers montagnards, est une auberge qui, comme ces habitations est simple et parfaitement fonctionnelle. Il y a toujours de la place pour quelques décorations artistiques qui traduisaient la joie de vivre et de créer de ses habitants.

Il y a également beaucoup de joie de vivre, de bien manger et bien boire au KOLIBA de La Ronde.

Outre les hors-d'oeuvres, potages et desserts variés, les spécialités maison ont tout pour plaire aux palais les plus délicats. En voici quelques exemples:

Saumon "DUNAJEC" - un steak de saumon sauté au beurre, arrosé de vin blanc et garni de beurre maître d'hôtel.

Truite des HAUTES TATRAS - Truite rôtie avec bacon et champignons

Poulet à la TZIGANE - Poulet dans une sauce à la crème au paprika avec des champignons

POCHUTKA SLOVENSKA - Crêpe aux pommes de terre à l'émincé de veau.

Steak de veau "PRAHA" en papillote - escalope de veau garnie d'asperges et de fromage

Médailles de veau "SLIAC" - Médailles de veau sautés, couverts de bananes, d'oranges et de raisins secs.

"ZIVANKA" (en parchemin) - Médailles de boeuf, porc et veau marinés dans du vin rouge avec champignons, piments verts et oignons

Sauté de boeuf "DEVIN" - Emincé de filet de boeuf sauté au beurre dans une sauce aux champignons, piments et oignons avec des pâtes slovaques au beurre.

2.

Filet mignon "CHÂTEAU BRATISLAVA" - Tranches de filet mignon garnies  
de foie de volaille.

Cette cuisine exotique attire, chaque été, une clientèle  
curieuse de découvrir des plats nouveaux et différents.

(30)