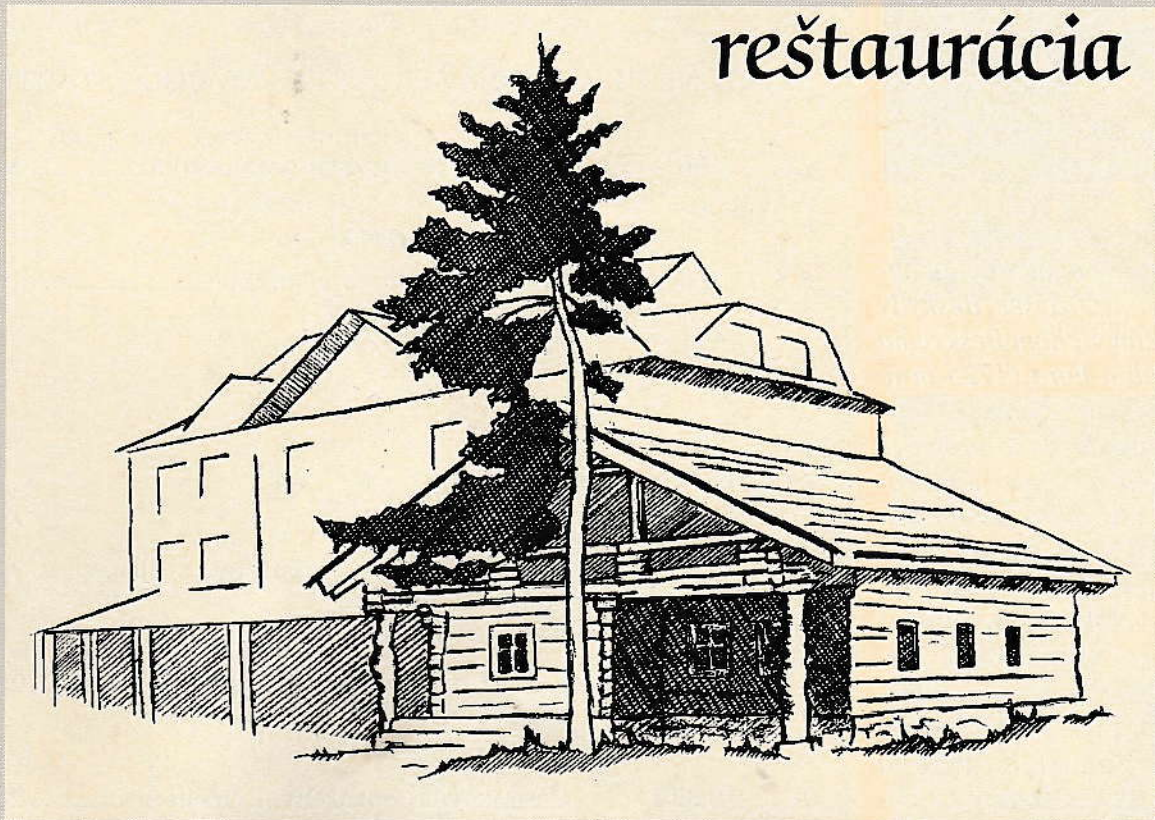


# Koliba Polana

reštaurácia



## Naša ponuka (menu)

### *Skarby w Babiej Górze*

*U nás gvařilí, ze na babyj Gúře byl košćul dávno. Tag ludže gvařilí, zeby će dǎbli vzyńi, tag go i brali. Potym byla jedna baba f tym košćele, a una byla buosá, a tam byly ty dlaški, a udarta se tym kamyńym, a gvařila, zęby se prepadlo, tak se prepadlo razym s ńúm. Tyn košćil se přepát s tům babům.*

*Tam vest taka džura do žyme, dže se svapke chová. Tam jest schody. Tam se dá is. My tam byli tře, jaké dvesto metrříf do žyme. Tam bylo zloto f tym košćele, ale se ńedá duž do ńego. My tam ńebyli blisko. Tam jez lafka, chtúra se kolyse ńi možno přeš. Gvařil Lepoľt, ń tam chodźyl. Tam jez voda, řyka idže, bes te ryke jez lafka. Key vedzál te lafke zacarovać, toby přesel ńy mogli my duš, sybálki se ńe chyćyly, taki lucht jes strasny. Meli my lampášik. I šlime do gúre macaiyncy. Tře v ńedžele my byli. Ob-adva uumarli.*

*F tym košćele bylo to zloto. Lepoľt chodźyl z baterkům, za špagatym; jakoši také klympko, zeby ńepo-bluńdźyl. Dalo se is, jako po schodak. Vdy dalyj iz nedalo. Dychać se dalo, ale do usy styrkalo. Tam rošńe slotki ialovec. Iež dve ty džury ve skalak do žyme, da se is, jako f tyk dzvyřak. To se ńe zerve; berće i iće.*

*Zapísal Mieczysław Karas*

*Z knihy Orawskie teksty gwarowe z obszaru Czechosłowacji, Kraków, 1965, s. 47.*



**Oravská Polhora** je najsevernejšia obec Slovenskej republiky. Je obklopená pohorím Oravské Beskydy s tretím najvyšším vrchom Beskýd na Slovensku - Babia hora (1725 m n. m). Prírodným dedičstvom je komplex pralesov, ako aj jodo-brómové pramene známe ako kúpele Slaná Voda. Boli známe v širokom okolí a ich chýr sa doniesol aj do Viedne.

Prameň v lokalite Oravská Polhora - Slaná Voda sa spomína už v roku 1550 v rukopisnej mape hornej Oravy. Uhorská komora, domnievajúc sa, že sa narúša právo kráľovského solného monopolu, vyslala dvoch kráľovských komisárov Andreasa Kraibera a Josepha Milavera, pochádzajúcich z Hallstadtu. Boli to odborníci na ťažbu soli. Na Slanú Vodu ich sprevádzal správca tridsiatkovej colnej stanice z Tvrdošína. Komisári napísali o návšteve prameňov obširnu správu a priložili k nej aj rukopisnú mapu širšieho okolia. Na mape, ktorá je najstaršie mapové zobrazenie hornej Oravy, je zakreslená Oravská Polhora (Pagus Polgora) a ďalšie obce. K písomnej správe sa na mape viaže v prvom rade prameň slanej vody, ktorý je na mape zakreslený južne od Babej hory (mons Baba) ako murovaná studňa území chotára obce Rabča. (Pagus Rapcia). Pri nej je nápis *Puteus salsus intra fines possessionis Rapciae*.

Z hospodárskych údajov je na mape poznámka, podľa ktorej sú v Beskydách aj náleziská zlata, striebra, olova a iných kovov. (In istis montibus aurum, argentum, plumbum et aes aliqum metalla reperire est) Ďalšia písomná zmienka o obci Oravská Polhora je až z roku 1588.

Je to ideálne miesto pre pokojnú zimnú lyžovačku, ako aj pre letné potulky prírodou.

## Jedálny lístok / Dania / Menu

(Číslo pred uvedením hmotnosti jedla je označenie alergénu z tab. 1.)

Váha mäsa je uvedená v surovom stave

### STUDENÉ PREDJEDLÁ / PRYZYSTAWKI / COLD STARTERS

- |          |       |                                                                                                        |
|----------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12       | 100 g | <b>Šmirkas (bryndzová pomazánka)</b> ..... 3,00 €<br>Pasta brynzowa<br>Sheep cheese spread             |
| 5, 6, 12 | 130 g | <b>Chlieb s masťou a cibuľkou</b> ..... 1,50 €<br>Chleb smalcem z cebulką<br>Bread with lard and onion |

### POLIEVKY / ZUPY / SOUPS

- |    |               |                                                                                                         |
|----|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | 0,33 l        | <b>Hovädzí vývar s rezancami</b> ..... 2,50 €<br>Rosól<br>Beef stock with noodles                       |
|    | 0,33 l / 20 g | <b>Kapustová s klobásou</b> ..... 2,50 €<br>Kapuśniak z kielbasą<br>Cabbage soup with sausage           |
| 14 | 0,33 l        | <b>Cesnaková s opraženým chlebom</b> ..... 2,50 €<br>Czosnkowa z grzankami<br>Garlic soup with croutons |

### Podľa dennej ponuky

### HOTOVÉ JEDLÁ (váha mäsa je v surovom stave)

DANIA GOTOWE (waga mięsa w stanie surowym)

READY MEALS (weight of meat is in fresh state)

- |          |          |                                                                                                                                                              |
|----------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5, 6, 12 | 360/90 g | <b>Pečená krkovička, dusená kapusta, kysnutá knedľa</b> ..... 4,50 €<br>Pieczona karkówka, kapusta zasmażana, knedle<br>Baked neck stewed cabbage, dumplings |
| 5, 6, 12 | 100 g    | <b>Maďarský guláš, kysnutá knedľa</b> ..... 4,50 €<br>Gulasz węgierski z knedłami<br>Hungarian goulash with dumplings                                        |

### MÚČNE JEDLÁ / DANIA MĄCZNE / FLOURY MEALS

- |          |       |                                                                                                                                                            |
|----------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5, 6, 12 | 350 g | <b>Halušky s bryndzou a slaninkou</b> ..... 4,90 €<br>Haluczki z bryndzą i słoniną<br>Dumplings with sheep cheese and bacon                                |
| 5, 6, 12 | 380 g | <b>Furmanské halušky so slaninkou a klobáskou</b> ..... 5,20 €<br>Haluscki z bryndza, słoniną i kielbasą<br>Dumplings with sheep cheese and bacon, sausage |

- 6, 12 350 g **Strapačky s kyslou kapustou a slaninkou** ..... 4,90 €  
Haluski z zasmažana kapustą i słonina  
*Dumplings with sour cabbage with bacon*
- 5, 6, 12 350 g **Pirohy s bryndzou a slaninkou** ..... 4,90 €  
Pierogi z bryndzą i słoniną  
*Pasty with sheep cheese and bacon*
- 5, 6, 12 700 g **Oravský tanier (strapačky s kyslou kapustou, bryndzové pirohy, bryndzové halušky)** ..... 9,00 €  
Talerz orawski (haluski z zasmažana kapustą, pierogi, bryndzowę haluski)  
*Orava's plate (dumplings with sour cabbage, pasty with sheep cheese, dumplings with sheep cheese)*
- 5 0,2 l **Zakysanka** ..... 0,70 €  
Zsiadłe mleko  
*Acidified milk*

#### BEZMÄSITÉ JEDLÁ / DANIA BEZMIASNE / VEGETARIEN MEALS

- 5 200/120 g **Grilovaný plesnivec s grilovanou zeleninou** ..... 5,50 €  
Grilowany ser pleśniawy z warzywami z grila  
*Grilled cheese with fresh vegetables*
- 5, 6, 12 120 g **Vyprážený syr** ..... 3,80 €  
Smażony ser  
*Fried cheese*
- 5 120/50 g **Grilovaný oštiepok s brusnicami** ..... 5,50 €  
Oscypek z grila z urawina  
*Smoked cheese grill cranberries*

#### JEDLÁ NA OBJEDNÁVKU / DANIA NA ZAMÓWIENIE DISHERS ON REQUEST

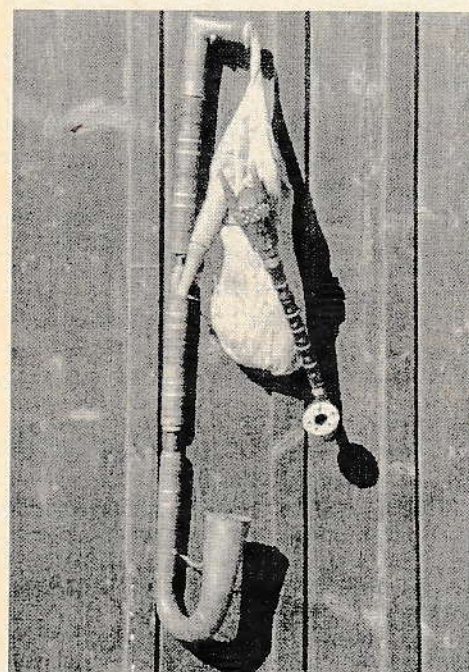
- 5, 6, 12 130 g **Vyprážené kuracie prsia** ..... 4,50 €  
Smażona pierś z kurczaka  
*Fried chicken breasts*
- 5, 6, 12 130 g **Vyprážený bravčový rezeň** ..... 4,50 €  
Kotlet sachabowy  
*Fried pork schnitzel*
- 5, 6, 12 150 g **Bačovský rezeň (bravčové mäso, syr, slanina)** ..... 6,00 €  
Kotlet bacy (kotlet wieprzowy z serem i słoniną)  
*Pork schnitzel (pork meat, cheese, bacon)*



Stavanie ostrv



Ženský a mužský ľudový odev



Polhorské gajdy J. Zboroňa



*Trojpristorový dom s murovaným komínom a komorou upravenou na bývanie*

**Pelty.** Při Glukackak tam byl tajch zastavjony, Stary Taich, taki jakuo přehrada. No a drugi byl zašok, to zaś tam bylo v Głošny Rýce, na Slowejsku puod Babiám Gúram, to še nazywal Nowy Taich zaś. Tak pilili stromy, dřeuo v lasak na trámy, to slo na pylu na vyšným kuoncu Pouhory – pyla – a ty trámy pilili a na také sklady do ryki wálali, a puotym pušćili wuode s tajchu, a ta wuoda nesla te trámy jaz na pylu.

Z Nuoweguo Taichu sla púl třeći guodžiny ta wuoda, a ze Stareguo sla púl cwartej guodžiny, Buo byl wynksy. A při pylu byly grabę na wuodže zruobjone, a co ty trámy uodbijalo, a neslo ty tramy přet pylu. A ty trámy tam wybrali a pilili na deski. A uot pylu zaś sly pelty do Slańice. Pelty - to dřewuo bylo na-zbijane tak, a wuodom plawali do Slańice.

Tak tyn pelt, to zbylo še dwacać kaskuw do kupy, ćynksymi kuńcami do pŕotku, a hrupsymi do zatku. Na tym bylo weslo na pŕotku, a na zatku tyz bylo weslo, co drugi chlob gnal, a na pŕotku iesce byla lata, co bylo kazde dřewo zawertane šwedŕikym peltńickym, no, a na zatku zaž bylo zapilone a wystypane do polu dřewa, a na to tam pŕišla lata zadná, hej, a wložyl tam do tej syie, co to wypílul, te late tam wložul a zaklinował klinami, co to dřewo dźerdzalo. Při tym duobře chłopi zarábiali.

To ii z Iablúnki chuodzywaly ty pelty po uodže do Twardosyna, uoćedz múi gúnywál, a s Twardosyna ich gnali az duo Kuomarna, po uodže, po Wahu. Gúnywali. Či se dali pecyg zelezny, co se wańwali na úym, jaké iadlo, cuo iedli. Na ty dzyń še wybrali.

A Slańica tu byla, dže jez zátopa terás, dže tyn košćolik, tam byla ta dźedžina. To gnal tam z Bŕeze do Twyrdošina, ia sám gúnul, ia tu z Rapce gúnywál do Slańice.

Zapisał Alfred Zaręba

Z knihy Orawskie teksty gwarowe z obszaru Czechosłowacji (Kraków 1967, s. 62-63).

**JEDLÁ NA GRILE (váha mäsa je v surovom stave)**  
**DANIA NA GRILA (waga mięsa w stawie surowym)**  
**MEAL FROM GRILL (weight of meat is in fresh state)**

- 200 g Kurací steak s bylinkovou omáčkou ..... 6,00 €  
 Piersi z kurczaka  
 Chicken breasts
- 400 g Misa na grile pre dve osoby (bravčové mäso, kuracie mäso, hovädzia sviečkovica, zelenina a príloha) ..... 21,00 €  
 Misa z grilla dla dwóch osób (mięso wieprzowe, mięso z kuczaka, polędwica wołowa, warzywa)  
 Dish from grill for two (pork meat, chicken meat, beef sirloin, vegetable and garnish)
- 200 g Losos na grile ..... 9,00 €  
 Losoś z grilla  
 Grilled salmon

**MÚČNIKY / DESERY / DESSERTS**

- 5, 6, 12 160 g Palacinky s ovocím a čokoládou, šľahačkou ..... 3,80 €  
 Naleśniki z owocami, czekolada i bite śmietany  
 Pancakes filled with fruit, chocolate and whipped cream
- 5, 12 120 g Domáca štrúdlä ..... 2,50 €  
 Ciasto domowe (strudel)  
 Homemade strudel
- 5, 6, 12 300 g Šúlance s makom ..... 4,50 €  
 Slodkie kluseczki z makem, masłom i cukier  
 Gnocchi with poppyseed

PRÍLOHY / DODATEK / SIDE DISH

	200 g	<b>Varené zemiaky</b> .....	1,50 €
		Gotowane ziemniaki Boil potatoes	
	200 g	<b>Opekané zemiaky</b> .....	2,00 €
		Opiekane ziemniaki Roasted potatoes	
	200 g	<b>Zemiakové hranolky</b> .....	1,50 €
		Frytki Chips	
6	150 g	<b>Dusená ryža</b> .....	1,50 €
		Ryż duszony Rice	
5, 6, 12	160 g	<b>Kysnuté knedle</b> .....	1,50 €
		Knedle kiszone Sponge dumplings	
	120 g	<b>Zemiakové placky</b> .....	2,00 €
		Placki ziemniaczane Potatoes pancakes	
	20 g	<b>Chlieb</b> .....	0,10 €
		Chleb Bread	
	250 g	<b>Grilovaná zelenina</b> .....	3,50 €
		Grillowane warzywa Grilled vegetables	

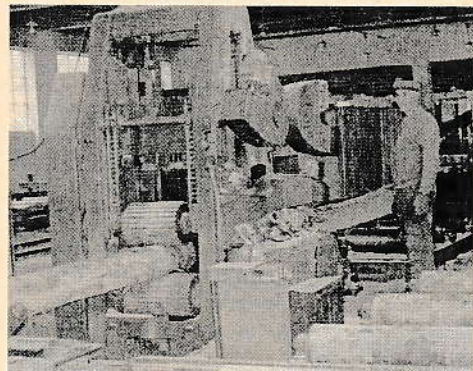


Usadlosť zo 60. rokov 19. storočia

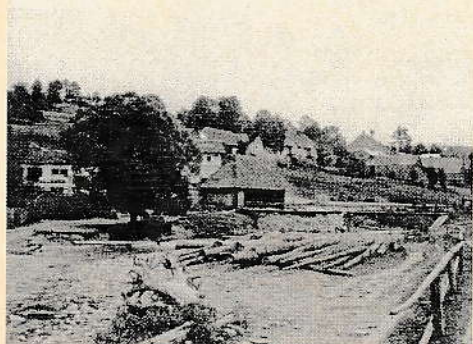
... S ťažbou dreva súviselo aj **pltníctvo**. Bolo popri povozníctve jediným spôsobom dopravy dreva na väčšiu vzdialenosť. Z polhorskej pily prepravovali na pltiach dosky, hranoly, šindol. Keď niektorí obyvatelia z Oravskej Polhory potrebovali sa rýchlo dostať do Slanice, odviezli sa na plti.

V roku 1925 boli vybudované v Jaloveckej a Borsučej doline dve veľké priehrady na splavovanie dreva.

Aby mohli plaviť plte po Polhoranke do Slanice, bolo potrebné znova vypustiť vodu z obidvoch nádrží z Jaloveckej a Borsučej doliny. Po veľkej vode splavili 20-35 plťí guľatiny guľatiny z Oravskej Polhory do Slanice i ďalej po rieke Orava.



Pílenie guľatiny na gátre



Skládka dreva pri starej píle



Trojpriestorový dom so zadnou izbou namiesto komory



Dievky

... Dievčatá tiež hádzali topánky do dverí. Dievča otočené chrbtom ku dverám cez hlavu prehádzovalo topánku. Keď trafila do dverí, nemá šancu na vydaj v ďalšom roku.

Ďalšou ľúbostnou aktivitou bolo aj vyhadzovanie sukíeň na strechu. Dievčatá sa večer po tme vybrali pred dom, postupne hádzali každá nejakú svoju sukňu na strechu. Ak sa sukňa na streche zachytila, dievka zostane ešte zachytená u rodičov, ak spadla, dievka sa do roka vydá.



Dom s bočnou obytnou komorou, pitvorom s kuchyňou a s chlievom. Pavlač je konštruovaná a zdobená podľa vzoru horárni.

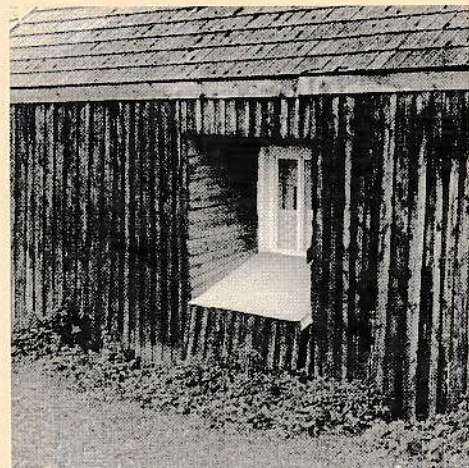
## DOPLNKY / DODATKI / COMPLEMENTS

50 g	<b>Tatárska omáčka</b> .....	0,50 €
	Sos tatarski Tarter sauce	
50 g	<b>Kečup</b> .....	0,50 €
	Keczup Ketchup	
20 g	<b>Chren</b> .....	0,30 €
	Chrzan Horseradish	
2	20 g <b>Horčica</b> .....	0,20 €
	Musztarda Mustard	
20 g	<b>Feferóny</b> .....	0,20 €
	Feferonki (ostre papryczka) Small hot peppers	
50 g	<b>Baranie rohy</b> .....	0,50 €
	Papryczki - Baranie rogi Hot peppers	
50 g	<b>Kyslá uhorka</b> .....	0,50 €
	Ogórek konserwowy Sour cucumber	
100 g	<b>Kyslá kapusta - sudová</b> .....	1,50 €
	Kiszona kapusta z beczki Sauerkraut from	
100 g	<b>Dusená kapusta</b> .....	2,00 €
	Kapusta zasmažana Stewed cabbage	
50 g	<b>Brusnice</b> .....	1,00 €
	Borowka Cranberries	
120 g	<b>Miešaný zeleninový šalát</b> .....	2,80 €
	Zestaw surówek Mix vegetables salad	
100/250 g	<b>Zeleninový šalát s kuracím mäsom</b> .....	5,50 €
	Zestaw surówek Mix vegetables salad	

# Nápojový lístok /Karta napojów/ Drinks

## DESTILÁTY/ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE/ALKOHOL

0,04 l	<b>Slivovica 52 % - biela, zlatá</b> ..... 1,50 € Slivovica 52 % - biela, zlata Plum brandy 52 % - white, gold
0,04 l	<b>Slivovica 40 % - biela, zlatá</b> ..... 1,30 € Slivovica 40 % - biela, zlata Plum brandy 40 % white, gold
0,04 l	<b>Hruškovica 40 %</b> ..... 1,30 € Hruškovica 40 % Pear brandy 40 %
0,04 l	<b>Marhuľovica 40 %</b> ..... 1,30 € Marhuľovica 40 % Apricot brandy 40 %
0,04 l	<b>Borovička</b> ..... 1,20 € Borovicka Juniperus brandy
0,04 l	<b>Tuzemák 40 %</b> ..... 1,20 € Tuzemak 40 % Tuzemak 40 %
0,04 l	<b>Fernet</b> ..... 1,50 € Fernet Fernet
0,04 l	<b>Vodka 40 %</b> ..... 1,20 € Vodka 40 % Vodka 40 %
0,04 l	<b>Becherovka 38 %</b> ..... 1,50 € Becherovka 38 % Becherovka 38 %



Riešenie okna kuchyne – cez kôľňu  
– jatu



Muzikanti

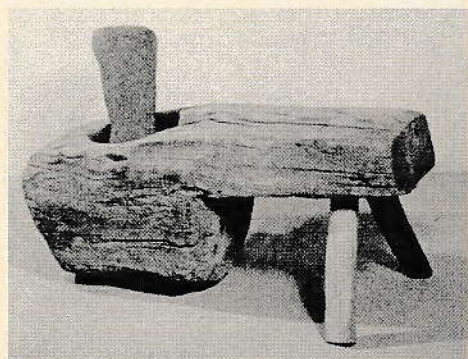
**Svadba...** za tanec platili družbovia muzikantom do basy. Kto si zaplatil - mal sólo. Mal právo tancovať vpredu so svojou partnerkou. Ktorá družica mala bohatého družbu, tá sa dobre vytancovala. Popri bežných tancoch (valčík, polka, čardáš) sa tancovali aj goralské tance - „obrtak“, „šustana“, „šmikana“. Na tanec družbovia získali peniaze zbierkou medzi svadoobčanmi, čo sa nazývalo „vyberať na koňa“. Súčasťou zábavy bolo aj vyberanie peňazí pre kuchárku do varechy, čo sprevádzali rôzne žartovné scény. Peniaze vyberali aj pre nevestu, čo sa nazývalo „na vjonek“.



Svadba



Črpák s plastickou rezbou



Drevená stupa s kamenným tlkom



Košík upletený zo smrekových korieňkov



Výroba šindľa

## VÍNO / WINA / WINE

### Biele víno odrodové / Wina białe rocznikowe / Variety of white wine

0,1 l	<b>Podľa ponuky</b> ..... 1,00 € Według oferty (wytranne wina) According to the offer (dry wine)
0,75 l	<b>VITIS Pezinok</b> ..... 7,50 € VITIS Pezinok VITIS Pezinok

### Červené víno odrodové / Wina czerwone rocznikowe / Variety of red wine

0,1 l	<b>Podľa ponuky (suché vína)</b> ..... 1,00 € Według oferty Mikulov (wytranne wina) According to the offer Mikulov (dry wine)
0,75 l	<b>Frankovka modrá</b> ..... 7,50 € Frankovka modra Frankovka modra
0,75 l	<b>VITIS Pezinok</b> ..... 7,50 € VITIS Pezinok VITIS Pezinok

## PIVO / PIWO / BEER

0,3 l	<b>Čapované Zlatý bažant 10 %</b> ..... 0,85 € Beczkowe Zlaty bażant 10 % Draft Zlaty bażant 10 %
0,5 l	<b>Čapované Zlatý bažant 10 %</b> ..... 1,20 € Beczkowe Zlaty bażant 10 % Draft Zlaty bażant 10 %
0,33 l	<b>Zlatý bažant nealko</b> ..... 1,20 € Zlaty bażant nealko Zlaty bażant - nonalcoholic
0,5 l	<b>Fľaškové Zlatý bažant 12%</b> ..... 1,50 € Butelkowe Zlaty bażant 12 % Bottle Zlaty bażant 12 %
0,5 l	<b>Zlatý bažant Radler</b> ..... 1,50 € Zlaty bażant Radler Zlaty bażant Radler
0,5 l	<b>Zlatý bažant Radler nealko</b> ..... 1,50 € Zlaty bażant Radler nealko Zlaty bażant Radler - nonalcoholic
0,02 l	<b>Sirup červený</b> ..... 0,30 € Syrop czerwony Red syrup



**NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE**  
**NAPOJE NIEALKOHOLOWE**  
**NONALKOHOLIC DRINKS**

0,25 l	<b>Tonic</b> .....	1,20 €
	Tonic	
	Tonic	
0,33 l	<b>Fanta</b> .....	1,00 €
	Fanta	
	Fanta	
0,33 l	<b>Sprite</b> .....	1,00 €
	Sprite	
	Sprite	
0,33 l	<b>Coca Cola</b> .....	1,00 €
	Coca Cola	
	Coca Cola	
0,25 l	<b>Vinea biela</b> .....	1,50 €
	Vinea biela	
	Vinea white	
0,1 l	<b>Čapovaná kofola</b> .....	0,20 €
	Čapovaná kofola	
	Draft Cooke	

**Džúsy fľaškové / Soki butelkove / Juices in bottle**

0,2 l	<b>Relax – podľa ponuky</b> .....	1,20 €
-------	-----------------------------------	--------

**Minerálne vody / Minerálne vody / Mineral water**

0,33 l	<b>Bonaqua</b> .....	1,00 €
--------	----------------------	--------



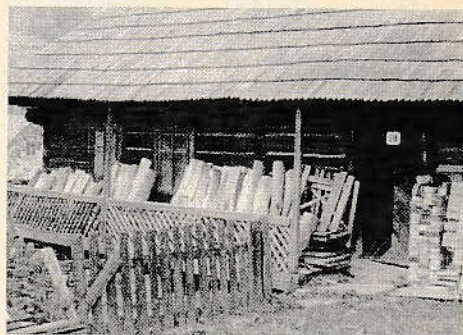
*Rekonštrukcia horárne z Borsučieho v Múzeu slovenskej dediny v Martine*

*... keď sa začalo leto, šlo sa s kosami na lúky. Taki bol zvuk, že šla celá rodina, šeci, čo boli v dome šli pomáhať. Chlapci kosili kosami, teraz už majú kosačky, teraz sa už ľahšie robí, nie tak ako kedysi. Kosiť sa miselo začasom, keď slnko nepálilo. „Za rosi sa dobre kosi,“ tak povedali, že tak aj bolo. Ak šiel chlap neskoro na lúky, to sa cez deň potil. Hej, to sa skosilo a keď bola dobrá tráva, to ženi, mi zme povedali že babi, porozhadzovali ju po lúke, žebi chitrejšie viskla. A keď bolo suché seno, to sa hrabalo, naložilo do voza a pošlo sa do domu. Tak to bolo. A keď dozrelo zbožá, to sa teš chodievalo kosiť, viazalo sa na poli. Fšeci z domu chodievali. Chlapci kosili, babi viazali, deti miseli nosiť snopki. Tam f poli sa tak priučali roboť. Ale f poli bolo dobre robiť, na zdravom ľufte sme radi robili, taka robota ňezaškodila ňikom. Nie veru.*

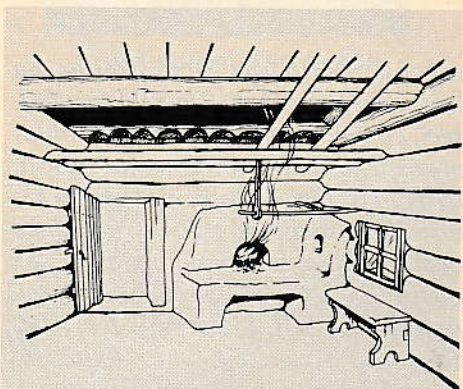
*Rozprávala Anna H., nar. 1925  
 v Oravskej Polhore  
 Zapísal A. Habovštiak 24. 9. 1977  
 v Oravskej Polhore*



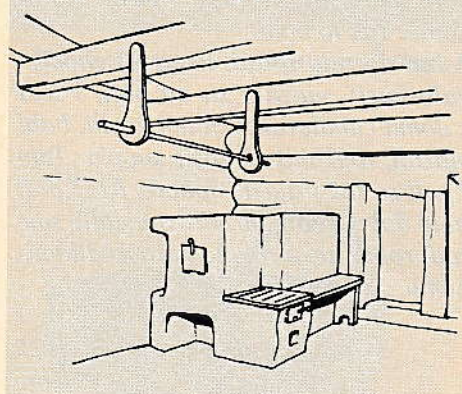
*Dom postavený v roku 1926 podľa tradície z 19. storočia*



Modernejší spôsob riešenia vstupu  
v strede pitvora.



Čeluste v čiernej kuchyni  
a pec s rúrou a šparheltom  
v bielej izbe



Charakteristický rad jaseňov  
na hranici parciel

## TEPLÉ NÁPOJE / NAPOJE GORĄCE / NAPOJE GORĄCE

4 g	<b>Ovocný čaj (cukor, citrón)</b> ..... 1,00 € Herbata owocowa (cukier, cytryna) <i>Fruit tee (sugar, lemon)</i>
4 g	<b>Čierny čaj (cukor, citrón)</b> ..... 1,00 € Herbata czarna (cukier, cytryna) <i>Black tee (sugar, lemon)</i>
4 g	<b>Bylinkový čaj</b> ..... 1,00 € Herbata ziołowa <i>Herbal tee</i>
7 g	<b>Presso káva (cukor, mlieko)</b> ..... 1,20 € Kawa espresso (cukier, mleko) <i>Espresso (sugar, milk)</i>
7 g / 0,1	<b>Capučino (cukor, spenené mlieko)</b> ..... 2,00 € Capuccino (cukier, mleko) <i>Cappuccino (sugar, milk)</i>
7 g	<b>Zalievaná káva</b> ..... 1,00 € Podlewania kawa <i>Watering kava</i>
7 g / 35 g	<b>Viedeňská káva (cukor, šľahačka)</b> ..... 1,50 € Kawa wiedeńska (cukier, bita śmietana) <i>Wiena 's Coffee (sugar, shipped cream)</i>
7g/35g/0,02	<b>Alžírská káva (cukor, šľahačka, vaječný likér)</b> ..... 2,50 € Kawa alzirska (cukier, bita śmietana, likier jajeczny) <i>Algerian Coffee (sugar, shipped cream, egg flip)</i>
20 g	<b>Med</b> ..... 0,30 €



Tabuľka 1 Hlavné potravinové alergény			
1	Arašidy	látka, napr. v sušenom ovocí, víne a výrobkoch zo zemiakov)	
2	Horčica		
3	Kôrovce		
4	Mäkkýše	9	Ryby
5	Mlieko	10	Sezamové semená
6	Obilniny obsahujúce glutén	11	Sója
7	Orechy	12	Vajcia
8	Oxid siričitý (používa sa ako antioxidant a konzervačná)	13	Vlčí bôb (druh strukoviny z čelade bôbovítých)
		14	Zeler

Zdroj: Smernica Komisie 2007/68/ES z 27. novembra 2007: <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:310:011:0014:SK:PDF>

### UPOZORNENIE:

V prípade platenia platobnou kartou alebo stravnými lístkami Vás žiadame upozorniť na to obsluhujúci personál dopredu. Zo stravných lístkov nevydávame.

Pred zaplatením si skontrolujte predložený doklad z registračnej podkladne.

Zmluvné ceny platia od: 1. 12. 2019

Ceny sú uvádzané s DPH.

[www.kolibapolana.sk](http://www.kolibapolana.sk)

**Rezervácie: 0908 942 820**

*NOTICE: In case you would like to pay with allowance tickets, it necessary to let the service know ahead. From allowance tickets we don't expend. Before your payment please check your bill.*

*Contractual prices from 1. 12. 2019. All prices are inclusive of V.A.T.*

**Booking: 0908 942 820**



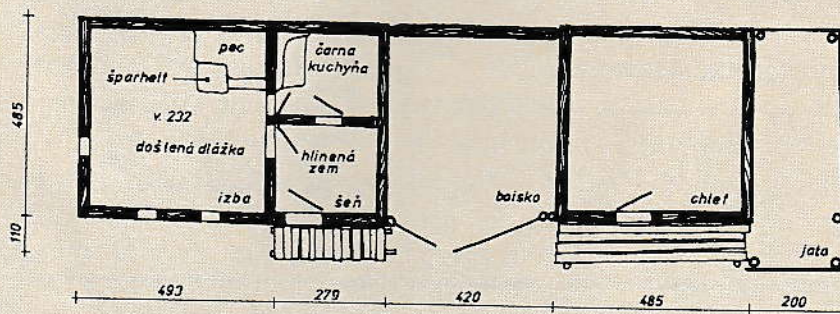
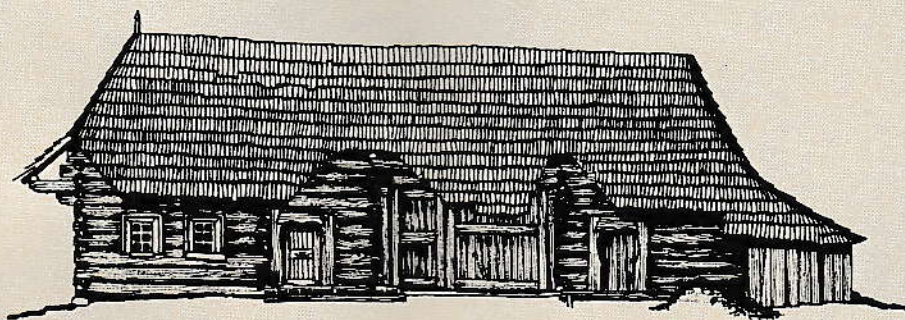
Dom s dreveným komínom z druhej polovice 19. storočia

Suma v eur je vypočítaná podľa konverzného kurzu 1 € = 30,1260 Sk.  
Conversion rate of exchange 1 € = 30,1260 Sk.

Vedúci: Andrea Šimurádková  
Šéfkuchár: Mário Moravjak

Wiodący: Andrea Šimurádková  
Kucharz naczelny: Mario Moravjak

Manager: Andrea Šimurádková  
Chef: Mário Moravjak



Konštrukcia domu zo 60. rokov 19. storočia, bočný pohľad a pôdorys



Cez víkendy hrá aj goralská muzika



Text, foto a spomienky obyvateľov Oravskej Polhory boli použité z monografie Oravská Polhora, autor Peter Huba a kol., Šport, Bratislava 1989