

Košiba Polana

reštaurácia



Naša ponuka (menu)

Skarby w Babiej Górze

U nás gvařilí, ze na babyj Gúře byl koščul dávno. Tag ludže gvařilí, zeby če ďablí vžyňi, tag go i brali. Potom byla jedna baba f tym koścele, a una byla buosá, a tam byly ty dlaški, a udarla še tym kamyňym, a gvařila, žeby še prepadlo, tak še prepadlo razym s nům. Tyn koščil še přepát s tům babům.

Tam vest taka džura do žyme, dže še svapke chová. Tam jest schody. Tam še dá iš. My tam byli tře, jaké dvesto metrrůf do žyme. Tam bylo zloto f tym koścele, ale še nedá duž do něgo. My tam nebylí blísko. Tam jez lafka, chtúrá še kolyse ní možno přeš. Gvařil Lepołt, ún tam chodžyl. Tam jez voda, řyka idže, bes te ryke jezd lafka. Key vedzál te lafke zacarovač, toby přesel Ný moglímy duš, sybálki še né chýky, taki lucht jes strasny. Melí my lampášik. I šlime do gúre macaiency. Tře v nedžele my byli. Ob-adva uumarli.

F tym koścele bylo to zloto. Lepolt chodžyl z baterkům, za špagatym; jakoši také klympko, žeby nepo-bluńdžyl. Dalo še iš, jako po schodak. Vdy daļyj iž nedalo. Dychač še dalo, ale do usy styrkalo. Tam rośne slotki ialovec. Iež dve ty džury ve skalak do žyme, da še iš, jako f tyk dzvyřak. To še né zerve; berče i iče.

Zapísal Mieczysław Karaś

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

Akceptujeme platbu kartou | We accept payment by card

Heslo wifi: 1111122222 | Password wifi: 1111122222



Jedálny lístok / Dania / Menu

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

Váha mäsa je uvedená v surovom stave

STUDENÉ PREDJEDLÁ/PRZYSTAWKI/COLD STARTERS

12	100 g	Šmirkas (bryndzová pomazánka) 3,00 € Pasta brynzowa Sheep cheese spread
5, 6, 12	130 g	Chlieb s masťou a cibulkou 1,50 € Chleb smalcem z cebulką Bread with lard and onion

POLIEVKY/ZUPY/SOUPS

14	0,33 l	Hovädzí vývar s rezancami 2,50 € Rosół Beef stock with noodles
	0,33 l /20 g	Kapustová s klobásou 2,80 € Kapuśniak z kiełbasą Cabbage soup with sausage
14	0,33 l	Cesnaková s opraženým chlebom 2,50 € Czosnkowa z grzankami 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	Pečená krkovička, dusená kapusta, kysnutá knedľa 4,50 € Pieczona karkówka, kapusta zasmażana, knedle Baked neck stewed cabbage, dumplings
5, 6, 12	100 g	Maďarský guláš, kysnutá knedľa 4,50 € Gulasz węgierski z knedlami Hungarian goulash with dumplings

MÚČNE JEDLÁ/DANIA MĄCZNE/FLOURY MEALS

5, 6, 12	350 g	Halušky s bryndzou a slaninkou 5,50 € Haluszki z bryndzą i słoniną Dumplings with sheep cheese and bacon
5, 6, 12	380 g	Furmanské halušky so slaninkou a klobáskou 5,90 € Haluski z bryndza, słoniną i kiełbasą Dumplings with sheep cheese and bacon, sausage

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 horné Oravy. Uhorská komora, domnievajúc sa, že sa narúša právo kráľovského soľného monopolu, vyslala dvoch kráľovských komisárov Andreasa Kraisera 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 horné 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 poznamka, podľa ktorej sú v Beskydách aj náleziská zlata, striebra, olova a iných kovov. (In istis montibus aurum, argentum, plumbum et aes aliisque 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 po túlky prírodou.

6, 12	350 g	Strapačky s kyslou kapustou a slaninkou 5,50 € Haluski z zasmażana kapustą i słonina <i>Dumplings with sour cabbage with bacon</i>
5, 6, 12	350 g	Pirohy s bryndzou a slaninkou 5,50 € Pierogi z bryndzą i słonią <i>Pasty with sheep cheese and bacon</i>
5, 6, 12	700 g	Oravský tanier (strapačky s kyslou kapustou, bryndzové pirohy, bryndzové halušky) 9,00 € Talerz orawski (haluszki z zasmażana kapustą, pierogi, bryndzové haluszki) <i>Orava's plate (dumplings with sour cabbage, pasty with sheep cheese, dumplings with sheep cheese)</i>
5	0,2 l	Zakysanka 1 € Zsiadle mleko <i>Acidified milk</i>



Stavanie ostrv



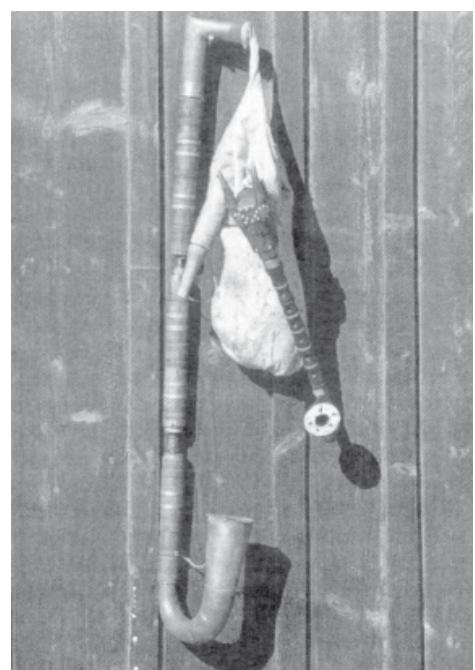
Ženský a mužský ľudový odev

BEZMÄSITÉ JEDLÁ / DANIA BEZMIASNE / VEGETARIEN MEALS

5	200/120 g	Grilovaný plesnivec s grilovanou zeleninou 6,20 € Grilowany ser pleśniawy z warzywami z grila <i>Grilles cheese with fresh vegetables</i>
5, 6, 12	120 g	Vyprážaný syr 4,50 € Smażony ser <i>Fried cheese</i>
5	120/50 g	Grilovaný oštiepok s brusnicami 6,20 € Oscypek z grila zurawina <i>Smoked cheese grill cranberries</i>

JEDLÁ NA OBJEDNÁVKU / DANIA NA ZAMÓWIENIE DISHES ON REQUEST

5, 6, 12	130 g	Vyprážané kuracie prsia 4,50 € Smażona pierś z kurczaka <i>Fried chicken breasts</i>
5, 6, 12	130 g	Vyprážaný bravčový rezeň 4,50 € Kotlet sachabowy <i>Fried pork schnitzel</i>
5, 6, 12	150 g	Bačovský rezeň (bravčové mäso, syr, slanina) 6,00 € Kotlet bacy (kotlet wieprzowy z serem i słonią) <i>Pork schnitzel (pork meat, cheese, bacon)</i>



Polhorské gajdy J. Zboroňa



Trojpriestorový dom s murovaným komínom a komorou upravenou na bývanie

Pelty. Při Glukackak tam byl tajch zastavjony, Stary Taich, taki jakuo přehradá. No a drugi byl zašok, to zaš tam bylo v Głośny Ryce, na Słowejsku puod Babiám Gúram, to še nazýval Nowy Taich zaš. Tak pilili stromy, dřevo v ľasak na trámy, to slo na pyle na vyšným kuoncu Pouhory – pyla – a ty trámy pilili a na také sklady do ryki wálači, a puotym pušili wuode s tajchu, a ta wuoda nesla te trámy jaz na pyle.

Z Nuoweguo Taichu sla púl třeći guodžiny ta vuoda, a ze Stareguo sla púl cwarnej guodžiny, Buo byl wynksy. A při pylé byly grabę na wuodze zruobjone, a co ty trámy uodbijalo, a neslo ty tramy přet pylé. A ty trámy tam wybyrali a pilili na deski. A uot pyl zaš sly pelty do Slańce. Pelty - to dřewuo bylo na-zbijane tak, a wuodom plawali do Slańce.

Tak tyn pelt, to zbylo še dwacač kaskuv do kupu, čynksymi kuúncami do přotku, a hrupsymi do zatku. Na tym bylo weslo na přotku, a na zatku tuz bylo weslo, co drugi chlob gnal, a na přotku iesce byla lata, co bylo kazde dřewo zawertane śwedřikym peltníckym, no, a na zatku zaž bylo zapilone a wystypane do polu dřeva, a na to tam přišla lata zadná, hej, a wložyl tam do tej syie, co to wypíslul, te late tam vložul a zaklinował klinami, co to dřewo džerdzalo. Při tym duobře chłopi zarábiaľi.

To ii z Iablúnki chuodzywaly ty pelty po uodze do Twardosyna, uocédz mui gúnywál, a s Twardosyna ich gnať az duo Kuomarna, po uodze, po Wahu. Gúnywali. Či se dalí pecyg zelezny, co se waníwali na úym, jaké iadlo, cuo iedli. Na ty dzyń še wybraľi.

A Slańca tu byla, dže jez zátopa terás, dže tyn kościołik, tam byla ta džedžina. To gnał tam z Březe do Twyrdošina, ia sám gúnul, ia tu z Rapce gúnywál do Slańce.

Zapísal Alfred Zaręba

Z knihy Orawskie texsty 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 7,00 €

Piersi z kurczaka
Chicken breasts

**400 g/300g Misa na grile pre dve osoby
(bravčové mäso, kuracie mäso, hovädzia sviečkovica, zelenina a príloha) 25,00 €**
Misa z grilla dla dwóch osób (mięso wieprzowe, mięso z kaczaka, 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 štrúdla 3,00 €

Ciaštto domowe (strudel)
Homemade strudel

5, 6, 12 300 g Šúťance s makom 4,50 €

Słodkie kluseczki z makem, masłem i cukier
Gnocchi with poppyseed

PRÍLOHY / DODATEK/SIDE DISH

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



Usadlosť zo 60. rokov 19. storočia

... S ťažbou dreva súviselo aj **pltníctvo**. Bolo popri povozníctve jediným spôsobom dopravy dreva na väčšiu vzdialenosť. Z polhorskej píly 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 pltí guľatiny guľatiny z Oravskej Polhory do Slanice i ďalej po rieke Orava.



Pílenie guľatiny na gátre



Skládka dreva pri starej píle

DOPLNKY / DODATKI/COMPLEMENTS



Trojpriestorový dom so zadnou izbou
namiesto komory



Dievky

... Dievčatá tiež hádzali topánky do dverí. Dievča otočené chrbtom ku dverám cez hlavu prehadzovalo topánku. Ked' trafilá do dverí, nemá šancu na vydaj v ďalšom roku.

Ďalšou lúbotnou aktivitou bolo aj vyhadzovanie sukien 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 zachteňá 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.

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

Nápojový lístok /Karta napojów/ Drinks

DESTILÁTY/ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE/ALKOHOL

0,04 l	Slivovica 52 % - biela, zlatá	1,80 €
	Slivovica 52 % - bielą, złota	
	Plum brandy 52 % - white, gold	
0,04 l	Slivovica 40 % - biela, zlatá	1,50 €
	Slivovica 40 % - bielą, złota	
	Plum brandy 40 % - white, gold	
0,04 l	Hruškovica 40 %	1,50 €
	Hruškovica 40 %	
	Pear brandy 40 %	
0,04 l	Marhuľovica 40 %	1,50 €
	Marhul'ovica 40 %	
	Apricot brandy 40 %	
0,04 l	Borovička	1,50 €
	Borovicka	
	Juniperus brandy	
0,04 l	Tuzemák 40 %	1,50 €
	Tuzemak 40 %	
	Tuzemak 40 %	
0,04 l	Fernet	1,50 €
	Fernet	
	Fernet	
0,04 l	Vodka 40 %	1,50 €
	Vodka 40 %	
	Vodka 40 %	
0,04 l	Becherovka 38 %	1,50 €
	Becherovka 38 %	
	Becherovka 38 %	
0,04 l	Čučoriedkovica 30 %.....	2,00 €
	Jagody 30 %	
	Blueberries 30 %	



Riešenie okna kuchyne – cez kôlňu – 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 scénky. Peniaze vyberali aj pre nevestu, čo sa nazývalo „na vjonek“.



Svadba



Črpák s plastickou rezbou



Drevená stupa s kamenným tlíkom



Košík upletený zo smrekových korienkov



Výroba šindľa

VÍNO / WINA / WINE

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

0,1 l	Podľa ponuky	1,00 €
	Według oferty (wytrannevina)	
	According to the offer (dry wine)	
0,75 l	VITIS Pezinok	7,50 €
	VITIS Pezinok	
	VITIS Pezinok	

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

0,1 l	Podľa ponuky (suché vína)	1,00 €
	Według oferty Mikulov (wytrannevina)	
	According to the offer Mikulov (dry wine)	
0,75 l	Frankovka modrá	7,50 €
	Frankovka modra	
	Frankovka modra	
0,75 l	VITIS Pezinok	7,50 €
	VITIS Pezinok	
	VITIS Pezinok	

PIVO / PIWO / BEER

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

NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE
NAPOJE NIEALKOHOLOWE
NONALKOHOLIC DRINKS

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

Džúsy fľaškové / Soki butelkowe / Juices in bottle

0,2 l	Relax – podľa ponuky	1,50 €
--------------	-----------------------------------	---------------

Minerálne vody / Mineralne vody / Mineral water

0,33 l	Bonaqua	1,00 €
---------------	----------------------	---------------



Rekonštrukcia horárne z Borsučieho
v Múzeu slovenskej dediny v Martine

... keď sa začalo leto, šlo sa s kosami na lúki. Taki bol zvyk, že šla celá ľudstvo, šeenci, čo bolí v dome šli pomáhať. Chlapci kosili kosami, teraz už maju kosačky, teraz sa už lachšie robi, nie tag ako kedysi. Kosiť sa miselo zafčasu, kím slnko nepálilo. „Za rosi sa dobre kosi,“ tak povedali, že tag aj bolo. Ak šiel chlap neskoro na lúku, to sa prez deň potil. Hej, to sa skosilo a ked' bola dobra tráva, to ženi, mi zme povedali že babi, porozhadzovali hu po lúke, žežebi chitrejšie viskla. A ked' bolo suché seno, to sa hradalo, naložilo do voza a pošlo sa do domu. Tak to bolo.

A ked' dozrelo zbožá, to sa teš chodievalo kosiť, viazalo sa na poli. Fšeci z domu chodievali. Chlapci kosili, babi viazali, deťmi miseli nosiť snopki. Tam f poli sa tak priučali roboťe. Ale f poli bolo dobre robiť, na zdravom ľufte sme radili robili, taka robota ňezaškodila níkomu. Nie veru.

Rozprávala Anna H., nar. 1925

v Oravskej Polhore

Zapísal A. Habovštiak 24. 9. 1977

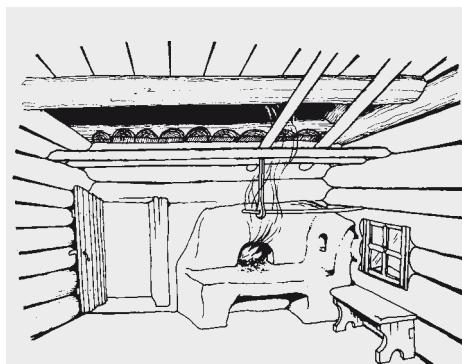
v Oravskej Polhore



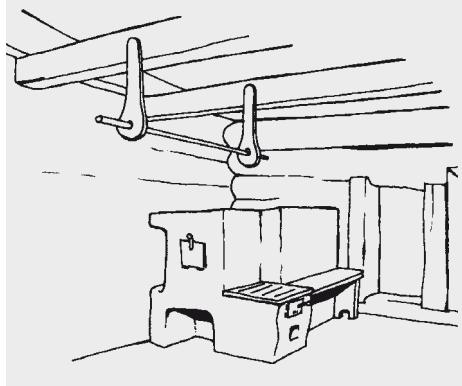
Dom postavený v roku 1926 podľa
tradície z 19. storočia



*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 parcíel*

TEPLÉ NÁPOJE / NAPOJE GORĄCE / NAPOJE GORĄCE

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



Tabuľka 1 Hlavné potravinové alergény

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



Dom s dreveným komínom z druhej polovice 19. storočia

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 regisračnej podkladne.

Zmluvné ceny platia od: 1. 7. 2020

Ceny sú uvádzané s DPH.

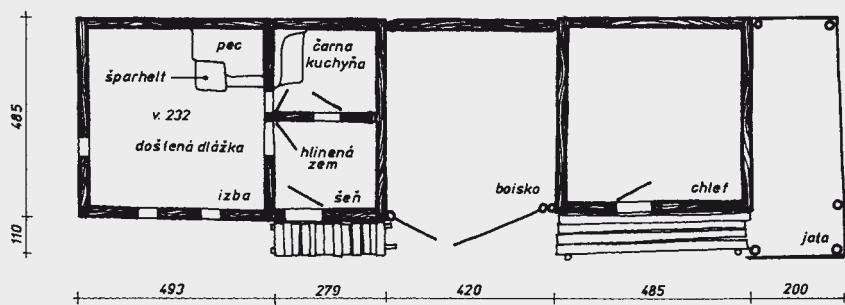
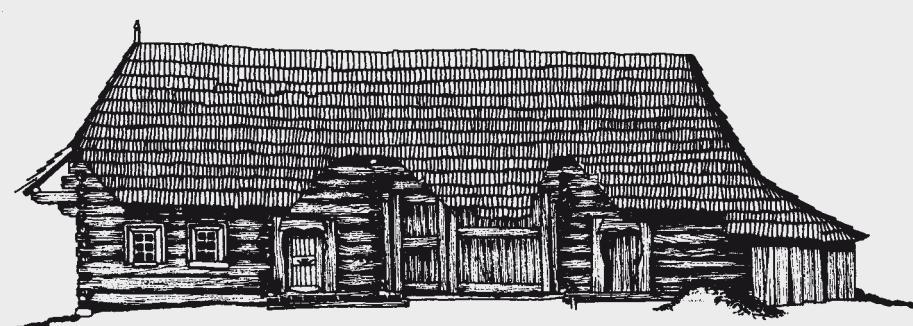
www.kolibapolana.sk

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. 7. 2020. All prices are inclusive of V.A.T.

Booking: 0908 942 820



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

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

*Conversion rate of exchange
1 € = 30,1260 Sk.*

Vedúci: Andrea Šimuradíková
Šéfkuchár: Mário Moravjak

Wiodący: Andrea Šimuradíková
Kucharz naczelný: Mario Moravjak

Manager: Andrea Šimuradíková
Chef: Mário Moravjak



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



ÁRVA VÁRMEGYE TÉRKÉPE

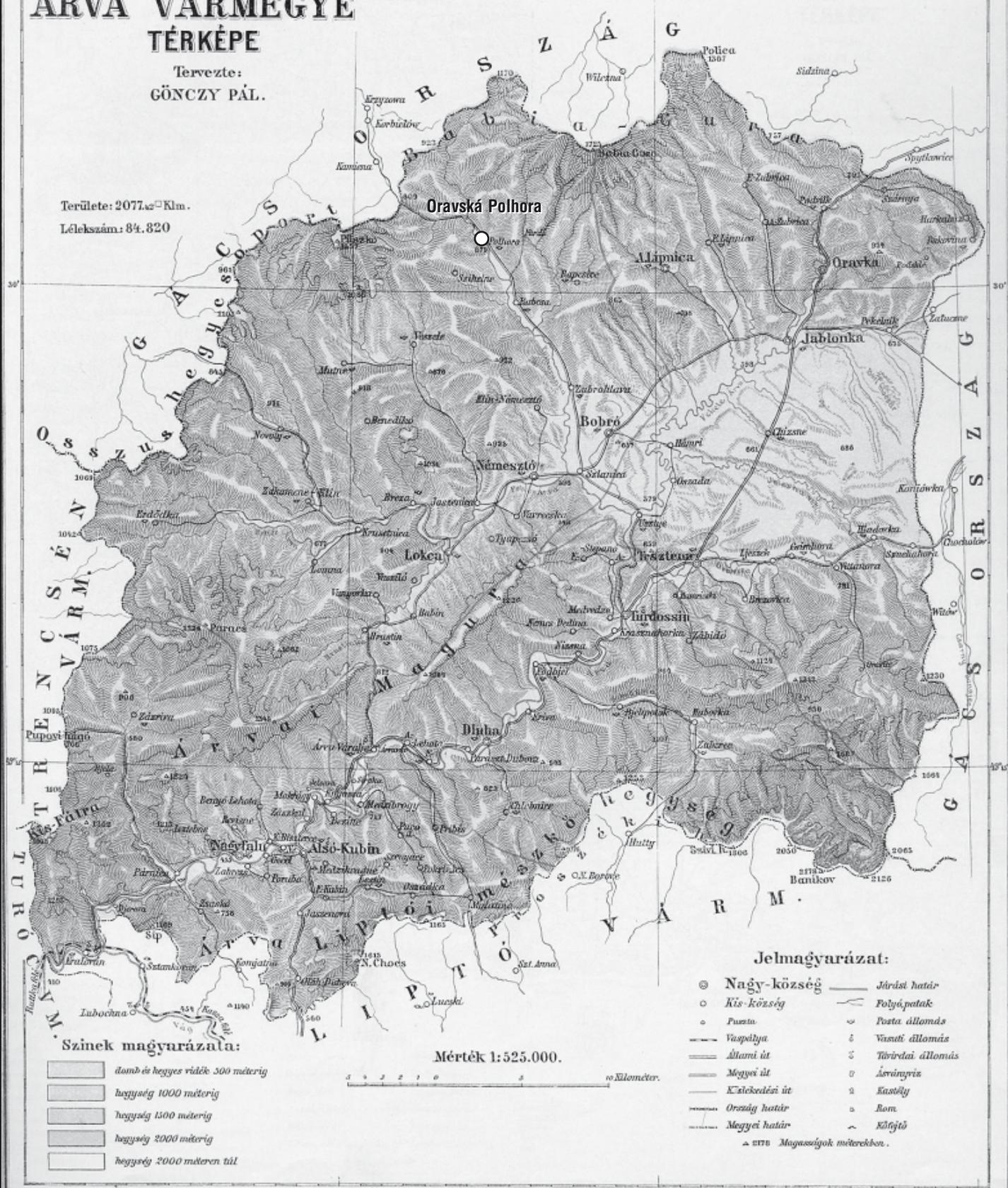
Tervezte:
GÖNCZY PÁL.

Területe: 2077,22 Klm.

Lélekszám: 84.820

Júrárok:

1. A. Káthiri járás
2. Vízri
3. Trostenec
4. Námesztói



Mapa Oravy zo začiatku 20. storočia