

WITAMY W RESTAURACJI KOLIBER!

Jesteśmy miejscem, które łączy
wyśmienitą kuchnię i ciekawy
design w jedną całość.

Nasze menu to połączenie kuchni
polskiej, włoskiej, a nawet
azjatyckiej!

Uwielbiamy kuchnię całego
świata, dlatego specjalnie dla
Państwa postanowiliśmy
stworzyć naszą unikalną kartę.
Zapraszamy!



WELCOME TO KOLIBER RESTAURANT!

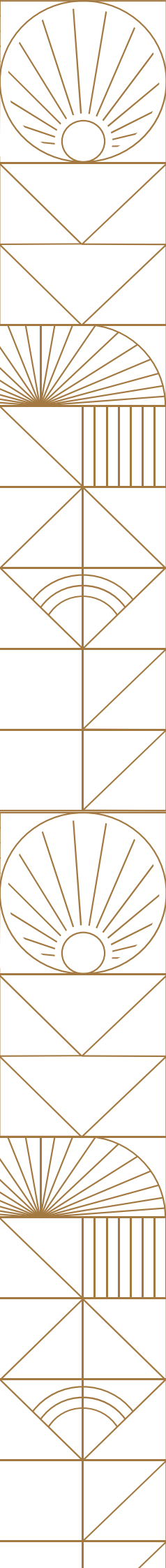
*We are a place where beautiful
design meets with great food!*

*Our menu is a mix of polish,
italian, and even asian cuisine.*

*We love good food from around
the world that's why we decided
to create this unique menu.*

Welcome!





VOUCHERY

Chwila jest piękna, lecz jeszcze
piękniejsze jest wspomnienie.
Podaruj swoim bliskim voucher
do Restauracji Koliber!



VOUCHERS

*The moment is beautiful but the
memory of it is even better.
Gift your loved ones a voucher to
Koliber restaurant!*



ZUPY – SOUPS

BULION DROBIOWO-WOŁOWY 22 zł

Bulion drobiowo-wołowy z rzemieślniczym makaronem, marchewką i pietruszką

POULTRY AND BEEF BROTH 22 PLN

Traditional poultry and beef broth with artisan noodles, carrot and parsley

ŻUREK 28 zł

Żur z puree ziemniaczanym, swojską białą kiełbasą, boczkiem i jajkiem sadzonym na naturalnym zakwasie

SOUR RYE SOUP 28 PLN

Classic sour rye soup with potato purée, homemade white sausage, bacon and a fried egg on natural sourdough

KREMOWA ZUPA PAPRYKOWO-POMIDOROWA 29 zł

Krem paprykowo-pomidorowy z krewetkami teriyaki, grillowaną cukinią i chili

CREAMY PEPPER AND TOMATO SOUP 29 PLN

Creamy pepper and tomato soup with teriyaki shrimp, grilled zucchini, and chili

PRZYSTAWKI – STARTERS

KREWETKI 48 zł

Krewetki 7 szt w sosie z wina i masła z chorizo, szalotką, pomidorkami koktajlowymi i szczypiorkiem

SHRIMPS 48 PLN

Seven shrimp served in a white wine and butter sauce with chorizo, shallots, cherry tomatoes and chives

TATAR WOŁOWY 52 zł

Tatar wołowy 100g z plastycznym żółtkiem, majonezem szczypiorkowym, domowymi piklami i chipsami ziemniaczanymi

BEEF TARTARE 52 PLN

100g beef tartare with a soft egg yolk, chive mayonnaise, homemade pickles and crispy potato chips

BAO Z KREWETKĄ LUB BOCZNIAKIEM 50 zł

Bao z panierowaną krewetką lub boczniakiem z warzywami julienne, papryczką chili, sezamem w sosie teriyaki

BAO WITH SHRIMP OR OYSTER MUSHROOMS 50 PLN

Steamed bao bun with breaded shrimp or oyster mushrooms, julienne vegetables, pepper, sesame and teriyaki sauce

DANIA GŁÓWNE – MAIN DISHES

SCHABOWY Z KOŚCIĄ 52 zł

Schabowy z kością w panierce panko z puree ziemniaczanym, koperkiem i kapustą białą zasmażaną

PORK CUTLET WITH THE BONE 52 PLN

Breaded pork cutlet with the bone in panko crumbs, served with mashed potatoes, dill and braised white cabbage

KURCZAK KUKURYDZIANY 52 zł

Kurczak kukurydziany z sosem musztardowo-miodowym, patatkami i warzywami sezonowymi

CORN-FED CHICKEN 52 PLN

Corn-fed chicken with honey-mustard sauce, potatoes and seasonal vegetables

KONFITOWANA NOGA Z KACZKI 60 zł

Konfitowana noga z kaczki z kluskami śląskimi w ciemnym sosie z kapustą modrą zasmażaną

CONFIT DUCK LEG 60 PLN

Confit duck leg with Silesian dumplings, rich dark sauce and fried red cabbage

PIECZONY STEK Z HALIBUTA 92 zł

Pieczony stek z halibuta z kaszotto z warzywami i masłem pietruszkowym

ROASTED HALIBUT STEAK 92 PLN

Roasted halibut steak with vegetable pearl barley risotto and parsley butter

DANIA MĄCZNE – FLOUR BASED DISHES

TAGLIATELLE Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ 54 zł

Tagliatelle z polędwicą wołową z grzybami leśnymi, pomidorkami koktajlowymi i szpinakiem w sosie grzybowo-śmietanowym

TAGLIATELLE WITH BEEF TENDERLOIN 54 PLN

Tagliatelle with beef tenderloin, forest mushrooms, cherry tomatoes and spinach in a creamy mushroom sauce

PIEROGI Z WĘDZONYM TWAROGIEM 49 zł

Pierogi 7 szt. z wędzonym twarogiem i ziemniakami, kwaśną śmietaną, smażone z cebulką i chipsami ziemniaczanymi

DUMPLINGS WITH SMOKED COTTAGE CHEESE 49 PLN

Seven handmade dumplings filled with smoked cottage cheese and potatoes, served with sour cream, fried onion and crispy potato chips

PIEROŻKI Z KACZKĄ 52 zł

Pierogi 7 szt. z farszem z pieczonej kaczki w ciemnym sosie z chili i kolendrą

DUCK DUMPLINGS 52 PLN

Seven handmade dumplings stuffed with roasted duck, served in dark sauce with chili and coriander

SAŁATKI – SALADS

SAŁATKA CEZAR 47 zł

Sałata Cezar z kurczakiem lub krewetką z chrupiącym boczkiem, serem Emilgrana i bagietką z masłem ziołowym

CAESAR SALAD 47 PLN

Classic Caesar salad with chicken or shrimp, crispy bacon, Emilgrana cheese and a baguette with herb butter

SAŁATKA Z WOŁOWINĄ 53 zł

Sałatka z wołowiną 100g z serem Dorblu, mixem sałat, gruszką, orzechami włoskimi, miodowym winegretem i bagietką z masłem ziołowym

BEEF SALAD 53 PLN

Beef salad 100g with Dorblu cheese, mixed greens, pear, walnuts, served with honey vinaigrette and a baguette with herb butter

BURGERY – BURGERS

TEXAS BURGER 52 zł

Burger wołowy z bekonem, jajkiem sadzonym, piklami, pomidorem, serem Mimolette, sałatą rzymską i majonezem sriracha

TEXAS BURGER 52 PLN

Beef burger with bacon, fried egg, pickles, tomato, Mimolette cheese, romaine lettuce and sriracha mayonnaise

BURGER Z ŻEBREM LUB GRILOWANYM CAMEMBERTEM 49 zł

Burger z żebrem wieprzowym lub grilowanym camembertem, w sosie BBQ, serem Mimolette, karmelizowaną cebulą, piklami, pomidorem, sałatą rzymską i sosem musztardowym

BURGER WITH PORK RIB OR GRILLED CAMEMBERT – 49 PLN

Burger with pork rib or grilled Camembert, BBQ sauce, Mimolette cheese, caramelized onion, pickles, tomato, romaine lettuce and mustard sauce.

DESKA SMAKÓW 95 ZŁ – SNACKS PLATTER 95 PLN

Serowe bites jalapeno 180g, skrzydełka w sosie Buffalo 300g z sosem blue cheese, wypasione frytki z sosem serowym, boczkiem i szczypiorkiem 300g, paluszki serowe 180g, sos majonezowy mango-sriracha

Jalapeño cheese bites 180g, Buffalo wings 300g with blue cheese dip, loaded fries with cheese sauce, bacon and chives 300g, cheese sticks 180g, and mango-sriracha mayonnaise dip

DZIECI – KIDS

NIE JESTEM GŁODNY! 32 zł
Polędwiczki z kurczaka z frytkami i ketchupem

I'M NOT HUNGRY! 32 PLN
Crispy chicken tenderloins with fries and ketchup

NIE LUBIĘ! 26 zł
Naleśniki z białym serem, owocami, cukrem pudrem

I DON'T LIKE IT! 26 PLN
Pancakes with sweet cottage cheese, fruits and powdered sugar

KOCHAM LODY! 22 zł
Lody waniliowe, lody czekoladowe z bitą śmietaną, M&M

I LOVE ICE CREAM! 22 PLN
Vanilla and chocolate ice cream with whipped cream and M&M's

DESERY – DESSERTS

BEZA ETON MESS 30 zł

Beza eton mess z owocami i kremem mascarpone

ETON MESS MERINGUE 30 PLN

Classic Eton Mess with seasonal fruit and mascarpone cream

SERNIK KRÓLEWSKI 30 zł

Sernik królewski z owocami i czekoladą

ROYAL CHEESECAKE 30 PLN

Royal-style cheesecake with fruits and chocolate

BROWNIE 30 zł

Brownie serwowane na ciepło z lodami waniliowymi,
sosem słony karmel i orzeszkami ziemnymi

BROWNIE 30 PLN

*Warm brownie with vanilla ice cream, salted caramel
sauce and roasted peanuts*

DESERY LODOWE – ICE CREAM DESSERTS

KINDER BUENO 30 zł

Lody czekoladowe x2, lody waniliowe x1, Kinder Bueno

KINDER BUENO 30 PLN

*Two scoops of chocolate ice cream, one scoop of vanilla ice cream
and Kinder Bueno pieces*

MALINA Z BEZĄ 30 zł

Lody malinowe x2, lody waniliowe x1, pokruszona beza, sos malinowy

RASPBERRY WITH MERINGUE 30 PLN

*Two scoops of raspberry ice cream, one scoop of vanilla ice cream,
crushed meringue and raspberry sauce*

KAWY – COFFEE

Kawa mrożona / *Frozen coffee* 22 zł

Espresso 13 zł

Doppio 15 zł

Americano 14 zł

Cappucino 17 zł

Latte Macchiato 18 zł

Kakao 18 zł

HERBATY – TEA

Richmont Caylon / Earl Grey / Zielona / Mięta 17 zł

Caylon/ Earl Grey / Green / Mint 17 PLN

Richmont Malina / Owoce leśne / zimowa (serwowane z owocami) 21 zł

Raspberry/ Forest fruits / winter tea (served with fruits) 21 PLN

DOMOWA, NATURALNA LEMONIADA 21 ZŁ

HOME-MADE, NATURAL LEMONADE 21 PLN

NAPOJE – SOFT DRINKS

Woda mineralna / *Mineral water* 300ml 9 zł

Karafka wody z owocami / *Carafe of water with fruits* 15 zł

Sok ze świeżych pomarańczy / *Fresh orange juice* 200 ml 21 zł

Sok Toma 200ml / *Juice* 10 zł

Pepsi 200ml 11 zł

Pepsi Max 200ml 11 zł

Mirinda 200ml 11 zł

7 Up 200ml 11 zł

Schweppes 200ml 11zł

NA KONIEC

Jeśli mają Państwo pytania dotyczące oferty,
zapraszamy do kontaktu pod adresem:
manager@green-hotel.pl
lub bezpośrednio pod numer telefonu restauracji
+48 786 922 332.

Będzie nam niezmiernie miło, jeśli zechcecie Państwo podzielić
się z nami opinią dotyczącą Państwa wizyty.
Opinie zostawiać można poprzez Google oraz Facebook lub pisząc
bezpośrednio do nas.
Zdanie naszych Gości jest dla nas bardzo ważne, bo to dla
Państwa tworzymy to miejsce!

SOCIAL MEDIA

Instagram: koliber_restauracja_i_bar
Facebook: Koliber Restauracja i Bar



ALERGENY – ALLERGENS

Alergeny, które mogą występować w naszej nowej karcie:
GLUTEN, SKORUPIAKI i produkty pochodne, JAJA i
produkty pochodne RYBY i produkty pochodne, ORZESZKI
ZIEMNE (arachidowe) i produkty pochodne SOJA i
produkty pochodne, MLEKO i produkty pochodne (łącznie
z laktozą) ORZECZY, SELER i produkty pochodne
GORCZYCA i produkty pochodne, NASIONA SEZAMU i
produkty pochodne ŁUBIN i produkty pochodne, MIĘCZAKI
i produkty pochodne.

*Allergens that may be present in our new menu:
GLUTEN, CRUSTACEANS and derived products, EGGS and
derived products, FISH and derived products, PEANUTS and
derived products, SOY and derived products, MILK and
derived products (including lactose), TREE NUTS, CELERY
and derived products, MUSTARD and derived products,
SESAME SEEDS and derived products, LUPIN and derived
products, MOLLUSCS and derived products.*

